



(Crédit photos Monique Haehl- Sète février 2026)

swiss Passions



PRINTEMPS 2026

► ACTUALITES FRANCE-SUISSE ◀

L'Edito de la rédaction

Temps maussade, moral au plus bas pour certains, durement touchés par les intempéries, il leur faut du courage, nous pensons à eux.

Prenons la vie du bon côté, les jours rallongent, la nature s'éveille, bientôt la fête de Pâques propice à de nombreux moments de convivialité, et, avec le printemps tout proche, une folle envie d'évasion nous anime. Profitons des futurs « ponts » pour découvrir de nouvelles régions parfois si proches, telle l'Occitanie, avec leurs coutumes, leurs spécificités, leur gastronomie.

Evadez-vous, allez au cinéma, au musée, au concert pour vibrer d'émotion avec les artistes qui nous touchent : nous avons tant de passions à partager

Monique et Frédéric Haehl

ESCAPADES EN OCCITANIE

Escale à Sète

Sète fut créée en 1666 : **Paul Riquet**, constructeur du canal du midi, cherchait un débouché sur la mer et en même temps **Louis XIV** avait chargé son ministre **Colbert** de trouver un emplacement pour une rade destinée aux galères royales.

Colbert confia cette mission au **Chevalier de Clerville** qui identifia le **Cap de Sète** comme lieu idéal.

Les travaux débutèrent avec la création d'une jetée de 650 m de long protégeant ainsi le vieux port.

Le **19^{ème} siècle** voit la prospérité de Sète grâce au commerce du vin, du bois, des céréales et du fer. Sète devient alors le **premier port mondial** en termes de tonnellerie.

Parallèlement sur la côte amalfitaine (Italie), le village de **Cetara**, connu pour la pêche des anchois, traverse une crise profonde et tout naturellement des familles vont migrer vers Sète.

Ils vont apporter à la ville de Sète un savoir-faire ancestral, une culture du labeur et une **passion pour la mer**.

La pêche sétoise leur doit beaucoup : thon, sardine, anchois et les conserveries vont prospérer grâce à leur manière d'apprêter, de saler le poisson. (Crédit photos Monique Haehl)

Les générations se sont succédé mais les racines italiennes de la ville n'ont jamais cessé d'exister, comme la **tielle sétoise**, tourte généreuse **farciée de poulpe et de sauce tomate pimentée** rappelant les pains farcis que les pêcheurs de Cetara emportaient en mer.

[www. https://www.tourisme-sete.com](http://www.tourisme-sete.com)



Pour découvrir Sète et ses canaux, il est indispensable de faire une balade en bateau : **l'Instant Nautique** vous propose une balade à bord d'un bateau semi-rigide de 12 places et son capitaine **Antoine**.

Sur le **quai Charles Lemaresquier**, il vous attend pour un voyage d'une heure et demie à travers les canaux et sous les différents ponts (dont deux métalliques de style Eiffel).

Ainsi vous allez admirer les quais, les maisons de type « haussmannien », le palais consulaire (anciennement la Chambre de Commerce et d'Industrie), les thoniers (qui sont à quai en attendant le mois de juin où la pêche leur est autorisée pour un mois), les bateaux de pêcheurs et la criée, les bateaux de plaisance (dont celui de Georges Brassens entretenu religieusement par ses neveux) ...

En direction de **l'étang de Thau**, un quartier posé entre ciel et mer, **la Pointe Courte**, village authentique de pêcheurs avec ses maisons en bois, s'est construite au fil des ans et déambuler dans ses ruelles vous ramènent au temps des temps anciens et vous croiserez des hommes réparant un bateau ou des filets. C'est aussi le paradis des chats qui vivent en liberté et ont leurs petites cabanes pour dormir en toute tranquillité.

La Pointe Courte n'a jamais voulu devenir « *tendance* » : pas de résidences cossues, pas de boutiques, juste des habitants, des artistes, des rêveurs en en faisant un territoire libre.

Antoine, merveilleux et très sympathique guide vous racontera (en plusieurs langues) des anecdotes sur la ville et ses habitants, notamment sur l'un des plus connus : **Georges Brassens**.

En saison, **Antoine** propose aussi une excursion à pleine vitesse, une balade au coucher du soleil, et une balade à la recherche des dauphins. (Crédit photos Monique Haehl)

www.instant-nautique.com

Escale à Sète (du 31 mars au 6 avril 2026), crée en 2010 s'est vite imposé comme l'un des plus grands rendez-vous européens dédié au **patrimoine maritime**.

La ville se transforme en port d'escale international : parades, batailles navales, chants marins et découvertes gastronomiques animant les canaux de la « Venise d'Occitanie »

www.escaleasete.com

L'étang de Thau

Situé entre mer et montagne, au pied de la ville de Sète, **l'étang de Thau** (appelé aussi lagune de Thau ou bassin de Thau) se développe sur 70 km² et sur une longueur de 19 km, débouchant sur la mer.

Connu pour **ses huitres et ses coquillages**, l'étang est bordé par plusieurs villes et villages : **Balaruc les Bains**, 1^{ère} station thermale de France, **Frontignan**, ville du muscat, **Gigean**, village au pied du massif de la Gardiole, **Loupian** et sa villa gallo-romaine, **Marseillan** où se mêle culture de la vigne et élevage de coquillages, **Mèze** crée au 6^{ème} siècle par les Phocéens et qui fut le plus grand port du bassin, **Villeveyrac** avec ses productions agricoles, **l'abbaye de Valmagne** et **Bouzigues** et ses fameux **parcs à huitres**.

Il est tout fait plaisant de se balader dans ces petits villages le long de l'étang, d'admirer les couchers de soleil, d'apprendre des ostréiculteurs leurs méthodes de travail et bien sûr de déguster les huitres dans les petits restaurants du bord de l'étang. (Crédit photo Monique Haehl)

www.archipel-thau.com



Berceau de « **l'huitre de Bouzigues** », au milieu des mas ostréicoles, découvrez **le Saint Barth**.

Comptoir dégustation de la célèbre maison **Tarbouriech**, le Saint Barth est un lieu idyllique au bord de la **lagune de Thau**, où vous pourrez déguster, en contemplant les **tables d'élevage** et le **ballet des barges**, les fameuses **huitres Tarbouriech** et les **huitres de Bouzigues** sans oublier la fameuse **brasucade de moules**, le tout accompagné d'une belle sélection de vins locaux

www.lestbarth.com

*Pour sortir un peu des sentiers battus, nous vous proposons de découvrir deux activités : le **parc des dinosaures** et l'**abbaye de Valmagne**.*

Le parc des Dinosaures à Mèze

Il y a **70 millions d'années** Mèze était une vaste plaine peuplée de **troupeaux de dinosaures** qui se rassemblaient pour **pondre leurs œufs**.

Un site exceptionnel a été découvert en 1996 par **Alain Cabot** qui a tout de suite vu l'intérêt de cette découverte et a décidé de créer ce parc implanté au **cœur du gisement paléontologique**.

En visitant le site de Mèze qui s'étend sur 6 ha, le visiteur va découvrir l'histoire et la vie des dinosaures qui sont les **ancêtres de nos oiseaux actuels**.

Dans un parc ombragé, ce parcours est jalonné de **reconstitutions grandeur nature**, de **vitrites**, **chalets**, **expositions de fossiles**, **panneaux explicatifs**, **scénographies**... On peut admirer des squelettes, une collection de crânes, fossiles, œufs de dinosaures, une faune vivante en même temps que les dinosaures (reptiles marins, tortues, crocodiles, poissons ...)

Tous les objets présentés (à l'exception des dinosaures reconstitués grandeur nature) sont **authentiques**, notamment le plus grand squelette du monde d'un Brachiosaure (12m de haut et 25m de long)

Bien entendu, les enfants raffolent de ce parc, un quiz leur est destiné et un **diplôme de paléontologue** leur est délivré à la sortie.

Un espace leur est tout particulièrement destiné où ils peuvent procéder à des fouilles leur permettant de découvrir des squelettes de dinosaures.

Un parcours très ludique et très instructif pour rencontrer aussi nos lointains ancêtres retraçant l'histoire de l'évolution de l'homme et une découverte inattendue.

Une journée en famille avec la possibilité de pique-niquer grâce aux emplacements prévus à cet effet. *(Crédit photos Monique Haehl)*

www.dinosaure.eu



L'abbaye de Valmagne

Les moines cisterciens **ont créé en 1139 le vignoble de l'abbaye** en tenant compte de 3 critères : **l'accès à l'eau**, le **calme absolu** et un **grand terroir**.

La culture de la vigne était l'une des principales activités des moines et aussi ils choisissaient avec beaucoup de précaution chaque parcelle ; A la révolution, les moines quittent l'abbaye et celle-ci est rachetée par le **Comte de Turenne** qui **transforme l'église en chais** en installant des foudres en chêne de Russie de **435 hectolitres. !!!**

La famille du Comte de Turenne gère toujours l'Abbaye qui est passée en **agriculture biologique** en 1999

Elle produit des vins de qualité dans une gamme « **vitrail sur l'abbaye** », la gamme **Portalis** (la plus connue) et la gamme **Turenne**. Depuis peu, elle produit aussi une **gamme de bières**.

(Crédit photos Monique Haehl)

www.valmagne.com

Produits gourmands à rapporter

Découvertes gastronomiques de l'Etang de Thau.

Une visite s'impose aux halles de Sète où les étals de poissons et autres crustacées sont plus appétissants les uns que les autres. Toutes les spécialités de cette région vous font de l'œil et vous pouvez même les déguster sur place. *(Crédit photo tielle Dassy)*

Pour commencer, l'incontournable **tielle sétoise**, spécialité venue avec les migrants italiens.

Cette tielle, dont le nom vient de l'italien « *teglia* » est un pur produit de la méditerranée : tourte façonnée à la main, aux bords cannelés et garnie avec un appareil composé de poulpe, tomate, aromates, piment.

C'est à une italienne du nom **d'Adrienne Verducci** qui fut la première en 1937 à la commercialiser et donnera ainsi ses lettres de noblesse à ce « *plat du pauvre* », jusque-là déjeuner des pêcheurs italiens. Le succès ne s'arrêtera pas et ses descendants perpétuent la tradition sous les noms de **Dassy et Ciani**.

De nombreuses fabriques artisanales offrent des **tielles** plus ou moins épicées, avec des morceaux de poulpes ou au contraire des poulpes hachés finement, il y en a pour tous les goûts.

Elle se consomme froide ou tiède, accompagnée d'une salade verte et arrosée d'un petit Picpoul de Pinet *(à boire avec modération)*.

Tielles René Dassy et Fils - 1, route départementale 613 - -34140 Mèze *(Crédit photos Monique Haehl)*

www.tiellesdr.com

Huile d'olive artisanale, olives et produits dérivés du **Moulin de la Dentelle**

<https://www.moulindeลาดentelle.com>

La maison Noilly-Prat, sur le port de Marseillan, poussez la porte des chais du premier vermouth français et découvrez les mystères de fabrication de cet apéritif bicentenaire.

www.noillyprat.com *(à consommer avec modération)*



Bienvenue à la conserverie Azais Polito

La plus ancienne conserverie du port de Sète (plus de 60 ans d'existence), la conserverie **Azais Polito** (du nom de ses fondateurs) vous fera découvrir l'excellence des produits régionaux qu'elle fabrique sur place.

Le choix des produits de la mer, le savoir-faire artisanal et le goût de l'excellence en ont fait une entreprise labélisée « **Entreprise du patrimoine vivant** » et a reçu de nombreuses médailles tant au niveau régional que national vous allez découvrir les spécialités sétoises comme la soupe de poisson de roche à la sétoise, la rouille sétoise aux œufs frais, et les célèbres moules et encornets farcis à la sétoise qu'elle fut la première à mettre en conserve et à commercialiser sur le marché français dès les années 60.

Les autres spécialités du Sud sont aussi fabriquées : **véritable brandade de morue** (ndlr : *exceptionnelle*), bouillabaisse, aioli, bisque de homard, anchoïade... ainsi qu'une farandole de sauces d'accompagnement de poissons. Enfin et surtout la conserverie a lancé en 1966 « la garniture pour tielle en conserve » d'après la recette de la grand-mère Polito élaborée avec du poulpe de roc cuit en sauce tomate destiné au départ aux professionnels. Devant le succès, en 1995, Jean Claude Polito a décidé d'intégrer cette recette aux produits « grand public » pour leur permettre de réaliser eux-mêmes les fameuses tielles.

On peut aussi visiter cette conserverie et découvrir les premières machines.

(Crédit photo Monique Haehl)

www.azais-polito.fr



La « Zézette » de Sète

Gaston Bentata créa en 1997 une biscuiterie artisanale nommée « **La belle Epoque** » dans le but de faire connaître et commercialiser les petits gâteaux fabriqués dans sa famille depuis plusieurs générations par les maîtresses de maison.

Tous les produits utilisés sont fidèles à la tradition et sans conservateur comme le faisaient sa mère et sa grand-mère.

Le produit phare est la **Zézette**, petit gâteau sec à l'arôme de vanille. Il s'est décliné en plusieurs arômes différents comme l'anis vert, la fleur d'oranger, les amandes, la framboise, les pépites de chocolat est

De même une gamme de Zézette est déclinée en **salé** pour l'apéritif ainsi qu'un confit de muscat de Frontignan...

Un magasin d'usine à Frontignan est ouvert pour faire vos emplettes et une maison de la Zézette est ouverte à Sète et à Montpellier. *(Crédit photo Monique Haehl)*

www.leszezettesdesete.fr

www.belleepoque.fr

Le muscat de Frontignan

Sur un **terrain argilo-calcaire**, idéalement exposé plein sud, ce vignoble bénéficie de l'influence maritime et pousse sur des coteaux protégés de la tramontane.

600 hectares sont plantés exclusivement en muscat blanc à petits grains (le plus aromatique) et sont vinifiés sur place pour donner des vins couvrant toute la palette de dégustation de l'apéritif au dessert :

Muscats doux AOC de Frontignan récoltés manuellement

Muscats secs

Les autres muscats, moelleux, pétillants et vendanges tardives.



Nouveauté 2025 : Muscat moelleux ODE moins sucré...

Une gamme complète est disponible à la cave de Frontignan (créée en 1904)

www.frontignanmuscat.fr (crédit photo Monique Haehl)

L'aquarium Planet Océan à Montpellier

Dans le cadre de la zone de loisirs **Odysseum** regroupant salles de jeux, fitness et restaurants, **Planet Océan** a créé un immense aquarium couplé à un planétarium.

Dès l'entrée on est immergé dans un lieu magique et mystérieux pour aller vers une exploration ludique et immersive des fonds marins...

Dans un immense bassin, les poissons, type requins, nagent et se fauillent entre les fonds rocheux et des crevasses immergées.



On déambule ensuite par des couloirs recréant des décors de bateaux et de sous-marins pour arriver très vite vers un poste de commandement d'un bateau voguant dans les 40^{ème} rugissants : le bateau bouge au gré de la tempête, les vagues tapent sur les vitres de la cabine, et les essuie-glaces se mettent en route. *On s'y croirait et les enfants adorent...*



Poissons tropicaux, lagon coralien, réserve naturelle avec une colonie de manchots et forêt tropicale vous amène tout de suite vers un périple palpitant au cœur de l'Amazonie. Tout est pensé pour vous faire découvrir toutes les facettes de notre planète.



A propos de planète, dès le sas passé, on se retrouve dans l'atmosphère de la conquête de l'espace avec la « **fusée de Tintin** » et on quitte la terre pour plonger dans l'immensité du cosmos. On ressent alors le vide spatial, on peut admirer le globe terrestre et même marcher sur la lune où par un jeu de caméras, notre tête se retrouve dans la combinaison d'un astronaute. *On a ainsi l'impression de marcher sur la lune.*

On ressort de cette immersion avec des étoiles plein les yeux. (Crédit photos Monique Haehl)

2 heures de dépaysement total.

www.planetoceanworld.fr



La ferme aux crocodiles à Pierrelatte (Drôme)

C'est le long de l'autoroute A7 descendant dans le Midi de la France que se trouve le plus grand **parc européen dédié aux reptiles**.

1ha de réserve tropicale vous attend pour admirer **1200 animaux dont 350 crocodyliens**.

Vénééré depuis l'antiquité, sacré pour certaines populations, chassé pour sa peau et sa viande, il existe **27 espèces** vivant dans des régions chaudes de la planète, réunis en **3 familles** :



Les crocodylids représentés essentiellement les crocodiles

Les alligatoridés représentés par les alligators et caïmans

Les gavialidés représentés par le gavial et faux-gavial

Tétrapode, ovipare, le crocodile est le digne descendant des dinosaures et il est ectotherme, c'est-à-dire qu'il régule en permanence sa température pour la maintenir autour de 30° Dans le cadre d'une serre tropicale couverte et chauffée, se prélassent crocodiles, tortues géantes, serpents et anacondas, iguanes, lézards et oiseaux tropicaux.

Véritable jardin botanique, on déambule en admirant plus de **600 espèces et variétés de plantes exotiques.**

Gardez votre sang froid, affutez vos sens et faites le tour de l'île aux pythons. Des animations sont prévues en saison et n'hésitez pas à questionner les soigneurs présents pour en connaître plus sur ces animaux dont l'aspect fait toujours un peu peur... Mais, tout est fait pour que votre visite se déroule bien, restaurants et aire de pique-nique étant à votre disposition pour compléter votre visite. (Crédit photos Monique Haehl)

www.lafermeauxcrocodiles.com

LA RECETTE DU MOIS : LES BUGNES DE MONSIEUR PAUL

*Les bugnes traditionnelles lyonnaises, croustillantes ou plus moelleuses selon les recettes, sont associées au Mardi Gras et au Carnaval. Si chaque famille possède son secret, la version de **Paul Bocuse** reste la référence absolue. Le "**Cuisinier du Siècle**" a su sublimer ce beignet traditionnel pour en faire une pâtisserie d'une légèreté aérienne. La recette de Monsieur Paul mise sur la finesse : une pâte étirée au maximum qui, une fois plongée dans l'huile, devient un ruban doré et craquant.*

LES BUGNES DE PAUL BOCUSE
(Recette Paul Bocuse cf et crédit photos Fondation Paul Bocuse)

Ingrédients

- Ingrédients
- 500 g de farine
- 200 g de beurre mou
- 4 œufs
- 10 g de levure alsacienne
- 1/2 citron (ou yuzu)
- 1/2 orange
- 1 pincée de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de rhum
- 2 l d'huile d'arachide
- Sucre glace

Réalisation

- Sortez le beurre du réfrigérateur au moins 1 h à l'avance afin de le ramollir ou utilisez le micro-ondes.
- Râpez très finement les zestes du citron et de l'orange.
- Mélangez la farine, la pincée de sucre et la levure alsacienne. Incorporez les œufs un par un puis le beurre mou, les zestes de citron et d'orange râpés et le rhum.
- Travaillez bien la pâte. Laissez reposer 1 h au frais.
- Faites chauffer l'huile à 170 °C dans une friteuse. Étalez très finement la pâte au rouleau.
- À l'aide d'une roulette cannelée, découpez la pâte en losanges de 10 cm de côté. Réalisez une entaille au centre, puis passez un des coins du losange à travers l'entaille, afin de réaliser un « nœud ».
- Plongez les morceaux de pâte par petites quantités dans la friteuse. Dès que les bugnes remontent à la surface (après quelques secondes), égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.
-
- Étaler très finement la pâte donne aux bugnes une texture plus craquante. Ajoutez-y des zestes d'orange et de citron, ou pourquoi pas de yuzu...
- Ces petits beignets dont l'origine remonte à la Rome Antique, sont traditionnellement préparés à l'occasion de Mardi Gras. On utilisait ainsi toutes les huiles de cuissons qu'on allait ensuite délaissier pendant le carême, période de jeûne.



LES EXPOSITIONS

Rappel : il est encore temps de visiter les expositions ci-dessous dont nous avons longuement parlé dans notre précédente newsletter :

Musée Jean Couty - « Lyon, ville rêvée » : Lyon vue par les artistes lyonnais du 20^{ème} siècle à nos jours » jusqu'au 5 avril 2026

www.museejeancouty.fr

Au Musée des Arts Décoratifs « 1925-2025. Cent ans d'Art déco » Jusqu'au 26 avril 2026

<https://madparis.fr>

Musée des Confluences « Zombis, aux origines » Exposition jusqu'au 16 août 2026

<https://museedesconfluences.fr>

Fondation Gianadda de Manet Kelly L'art de l'empreinte jusqu'au 14 juin 2026

www.gianadda.ch

Le chat déambule avec légèreté dans les allées du parc de la Tête d'Or à Lyon - jusqu'au 1^{er} mars 2026

www.geluck.com

Musée des Beaux-Arts de Lyon « Dialogues dans les Collections d'Art Moderne » jusqu'au 10 Mai 2026

Le musée met à l'honneur les donations et acquisitions récentes au sein d'un parcours renouvelé **des collections d'art moderne**. Cet accrochage vient rappeler l'important soutien du **Club du musée Saint-Pierre**, du **Cercle Poussin/Fondation Bullukian**, ainsi que des **donateurs particuliers et des familles d'artistes** dans l'enrichissement des collections des 20^{ème} et 21^{èmes} siècles

<https://www.mba-lyon.fr>

Palais Lumière « Modernité suisse, l'héritage de Hodler » jusqu'au 17 mai 2026

Mesurer l'impact de la peinture de Ferdinand Hodler (1853-1918) sur l'art suisse, tel est le premier objectif de l'exposition « **Modernité suisse, l'héritage de Hodler** ». Arrivé à Genève en 1871, ce peintre **d'origine bernoise** deviendra vingt ans plus tard une référence incontournable au sein du paysage artistique helvétique. Attirés par l'éclat du phare, de nombreux artistes perpétueront son style et sa manière de voir le monde. D'autres, au contraire, incommodés par sa lumière, s'érigeront frontalement contre sa peinture, cependant qu'attirés par l'expressionnisme, le divisionnisme, le réalisme français ou la modernité cubo-futuriste en vigueur à cette même époque, des peintres divergeront en toute indépendance vers d'autres écoles de peinture. Ainsi, en vérifiant l'héritage de Hodler, l'exposition vise du même coup un second objectif en dressant un panorama représentatif de la peinture suisse, à la charnière des 19^{ème} et 20^{ème} siècles (1880-1930).

Plus de **140 œuvres de 55 artistes** sont réunies pour illustrer ce panorama de la peinture suisse au tournant du 20^{ème} siècle. 56 prêteurs, institutions suisses et collectionneurs privés, ont été sollicités pour ce projet hors-norme.

Outre Ferdinand Hodler, le Palais Lumière accueille des artistes acquis à sa cause, à l'exemple d'Albert Schmidt, de Cuno Amiet, d'Ernst Geiger, d'Edouard Vallet ou de Giovanni Giacometti, mais aussi des peintres divergents, comme le groupe du Falot genevois, adepte de la peinture française avant tout. Enfin, les ténors du divisionnisme, Oskar Lüthy ou Alexandre Perrier, de l'expressionnisme, Ludwig Kirchner ou Paul Camenisch, du cubo-futurisme, Alice Bailly et Gustave Buchet et du réalisme, François Barraud ou Félix Vallotton concluent ce tour d'horizon de la modernité suisse, à la lumière ou à l'ombre de l'incontournable Hodler.

(Cf et crédit photos Palais Lumière

<https://ville-evian.fr/palais-lumiere>



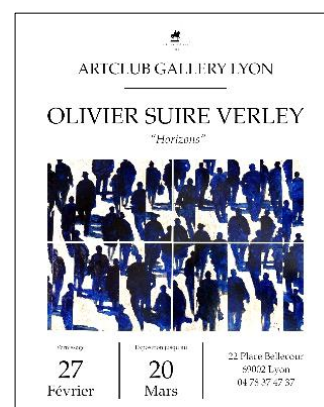
Artclub Gallery – 22 place Bellecour Lyon - expose Olivier Suire Verley « Horizons » du 27 février au 20 avril 2026

Éternel voyageur, **Olivier Suire Verley** poursuit pour cette exposition une narration picturale poétique qui nous transporte jusqu'en Asie.

Le bleu aux multiples nuances dialogue désormais avec des touches de couleurs vives qui rythment ses compositions, créant une atmosphère à la fois douce et vibrante.

Son univers captivant, baigné de lumière, rend hommage à l'homme et à la nature. *(Cf et crédit photo ArtClub)*

<https://www.artclub.fr>



Musée des Confluences Lyon - plusieurs expositions actuellement :

Le mystère des anneaux » par Laurent Ballesta jusqu'au 19 avril 2026

Partez en mission au large du cap Corse pour une aventure sous-marine hors du commun, au large du cap Corse, en Méditerranée. Sur une grande plaine de sable à 120 mètres de fond s'étendent des centaines de cercles identiques, parfaitement dessinés. De quoi piquer la curiosité du plongeur-photographe Laurent Ballesta, qui réunit, entre 2021 et 2024, une équipe exceptionnelle pour expliquer ce phénomène. Il découvre alors un paysage unique au monde et des espèces jamais observées à cette profondeur.

Au fil de l'exposition, ses photographies sous-marines reflètent une aventure scientifique, technique et humaine hors du commun. Vous dénouerez le mystère en admirant, au passage, la beauté d'un patrimoine naturel à préserver.

« Trop forts » jusqu'au 18 octobre 2026

Mais comment font ces animaux étonnants pour vivre dans le désert, en haute montagne ou sous un froid glacial ?

Les chameaux restent plusieurs semaines sans manger grâce aux drôles de bosses sur leur dos, les lamas supportent le manque d'oxygène, les manchots empereurs résistent à des températures de - 60 °C. Mais comment certaines espèces animales sont-elles capables de vivre dans le désert, en haute montagne ou sous un froid glacial ?

L'exposition, imaginée pour les enfants entre 8 et 12 ans, est l'occasion pour tous les grands curieux de comprendre les mécanismes d'adaptation et d'acclimatation qui expliquent ces étonnantes capacités. Et nous, êtres humains, pouvons certainement nous en inspirer... *(Cf et crédit photos Musée des Confluences)*

Rappel jusqu'au 16 août 2026 « Zombis, aux origines » dont nous avons parlé dans notre précédente newsletter

<https://museedesconfluences.fr>

Fondation Beyeler à Bâle - Cézanne - jusqu'au 25 mai 2026

Pour la première fois de son histoire, la **Fondation Beyeler** consacre une exposition individuelle à **Paul Cézanne**, pionnier de l'art moderne et parmi les artistes majeurs de sa collection. L'exposition se concentrera sur la dernière et plus importante



phase du travail de l'artiste et mettra en lumière des thématiques centrales de son œuvre tardif, parmi elles la nature morte, le portrait, le paysage et les scènes de « baigneuses ». Réunissant environ **80 peintures** à l'huile et aquarelles, l'exposition donnera à voir l'œuvre pionnier de Cezanne en termes de forme, de lumière et de couleur – des qualités qui ont inspiré et influencé des générations d'artistes jusqu'à nos jours.

<https://www.fondationbeyeler.ch>

PRIX ATTRIBUES

Les gamays, tantôt frais, fruités et séduisants correspondent parfaitement aux nouvelles attentes du consommateur et sont dans l'air du temps.

Le Morgon 2024 du domaine Fabienne et Jean-Paul Ruet élu meilleur Gamay du monde

La 16^{ème} édition du Concours International du Gamay qui s'est tenu le 10 janvier 2026 à Lyon a décerné ce titre parmi **615 vins en provenance de 4 pays** (France, Suisse, Italie et Brésil) à la **famille Ruet de Saint Etienne les Oullières**.

Ce Morgon 2024 est un vin riche et harmonieux qui allie fraîcheur et finesse issu de vieilles vignes (80 ans) est sera à coup sûr un vin de garde.

Exploitant près de 60 ha repris au fil des ans depuis 1983, cela leur permet de proposer de nombreuses cuvées issues de différentes appellations (Brouilly, Fleurie, Morgon, Côte de Brouilly, Beaujolais village et Beaujolais blanc)

Cette distinction récompense des années de labeur familial puisque les deux enfants du couple ont rejoint l'exploitation pour assurer l'avenir.

Le **meilleur vin étranger** a été décerné à un **vin suisse** (de Genève) : le **domaine de Champvigny**.

<https://www.concoursgamay.com>



AGENDA

Institut Lumière met à l'honneur Romy Schneider, « l'impératrice du 7^{ème} art », 44 ans après sa disparition, avec une rétrospective de plus de cinquante projections et conférences, Jusqu'au 31 mars

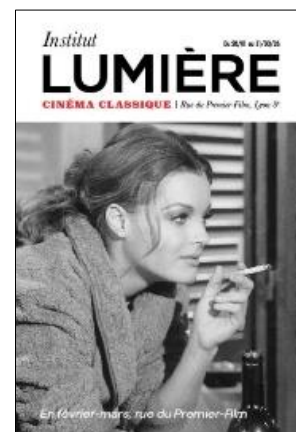
« *Le cinéma pour moi, c'est un amour, une passion telle, que je ne pourrais jamais faire autre chose.* » disait Romy Schneider en 1975. Elle est alors au sommet de sa carrière. Véritable **mythe du 7^{ème} Art, Romy Schneider** conserve encore aujourd'hui l'**aura** qui a entouré sa vie, jalonnée de collaborations, de rôles remarquables et marquée par les drames.

Que d'émotions en revoyant ses films qui ont marqué des générations et que les plus jeunes découvriront sans doute avec émotion dans le climat de cette époque révolue de leurs grands-parents...

<https://www.institut-lumiere.org>

42^{ème} Edition du Salon des Vins de Tain l'Hermitage du 27 février au 1^{er} mars à l'Espace RocheGude.

67 vigneron des Côtes du Rhône Septentrionales présenteront à la dégustation (et à l'achat bien sûr) leurs meilleurs millésimes des **8 appellations** (Côte Rôtie, Saint Joseph, Crozes Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Peray et Brézème). De plus 5 invités des Côtes du Rhône



Méridionales (Gigondas, Châteauneuf du Pape, Beaume les Venise, Vinsobres et Grignan les Adhémar) se joindront au salon pour permettre d'avoir une vue d'ensemble de cette région viticole que sont les Côtes du Rhône.

Sous l'égide de **Paul Marcon**, un espace gastronomique pour se restaurer ainsi que de nombreuses animations seront proposées tout au long du week-end.

www.salondesvinsdetain.fr

28^{ème} marché des Saveurs d'Ecully du 7 au 8 mars

Sous le parrainage de notre amie **Jacotte Brazier**, le **Lions Club Lyon Ouest** organise, comme tous les ans, son marché des vins et saveurs où les sociétaires et amis du Lions rencontrent des producteurs venus de toute la France pour proposer leurs produits à la dégustation et à l'achat.

*Nous recommandons plus particulièrement un arrêt sur le stand de **Mers et Saveurs** où **Scarlette le Corre** vous fera découvrir ses spécialités à base d'algues de Bretagne.*

Plusieurs tombolas sont organisées pendant les deux jours et dont le bénéfice sera destiné aux œuvres du Lions.

Un espace restauration accueille les visiteurs tout au long du week-end pour déguster les produits des exposants.

Espace Ecully - 7 rue Jean Rigaud - Ecully

www.vins-saveurs-ecully.org

30^{ème} marché Mode Vintage, Lyon la Sucrière les 7 et 8 mars 2026

C'est l'évènement incontournable du vintage en France. Le but est de donner une seconde vie aux objets et vêtements, de raconter une histoire et de créer du lien.

Plus de **200 exposants** vous permettront d'avoir une opportunité unique de vous faire plaisir en chinant des **pépites des années 60** et de rencontrer des passionnés autour de la mode, du mobilier rétro, des vinyles d'exception, des objets lifestyle vintage et même des services de customisation.

Ambiance années 60 garantie avec défilés, musique, atelier « surcyclage » (recyclage créatif) et pose gourmande autour des foodtrucks.

Rendez-vous à ne pas rater

www.marchemodevintage.com

Salon des Vignerons Indépendants Lyon Eurexpo du 6 au 8 mars

Véritable promenade au cœur du vignoble français organisée par la confédération des Vignerons Indépendants, ce salon repose sur un principe fort : l'équité entre exposants.

Tous les stands sont identiques, les appellations mélangées afin de favoriser la découverte, de valoriser la diversité des terroirs et donner à chacun la même visibilité.

Verre à la main, le visiteur déguste, échange avec le vigneron et achète en direct dans une ambiance conviviale.

On vous conseille de découvrir les vins du **Sud-Ouest** que nous aimons tant comme le **Domaine de Bilé**, le **domaine de Pellehaut**, le **domaine de l'Uby**, le **domaine de Menard** et bien sûr le fameux « **Premières Grives** » du **Domaine Tariquet**. Cela vous permettra de goûter les **Côtes de Gascogne** blancs, le **Floc** et l'**Armagnac**, le tout avec modération.

A ce propos, jusqu'au 1^{er} mars, au **Salon de l'Agriculture de Paris**, l'interprofession du **Floc de Gascogne AOP** et de nombreux producteurs seront présents afin de faire connaître,



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION



valoriser leur savoir-faire ainsi que la richesse du territoire gascon. Animations et dégustations prévues pour apprécier le Floc de Gascogne, cet apéritif de caractère **carrément gascon**.

<https://floc-de-gascogne.fr>

www.vignerons-independants.com

Colloque pour les 150 ans de l'Ucly les 12 et 13 mars

Fondée il y a **150 ans** par des personnalités engagées, l'**Université Catholique de Lyon (UCLY)** est née de la volonté forte d'inscrire la foi chrétienne dans les réalités sociales de son époque.

Pendant 2 jours, l'UCLY organise un colloque consacré au catholicisme social, à l'Intelligence artificielle et aux enjeux œcuméniques de la pensée sociale chrétienne.

Parallèlement (du 6 février au 20 mars), l'Ucly organise une exposition réalisée par **Valério Corzani** réunissant une cinquantaine de photos de villes italiennes associées chacune à un morceau de musique.

www.ucly.fr

Habitat et Jardin Lausanne du 12 au 15 mars

Concept unique en Suisse, ce salon réunit en un seul lieu toute la palette de produits et services destinés aux propriétaires (ou futurs) de leur logement.

150 exposants seront réunis autour des pôles énergie, matériaux, sécurité de l'habitat et jardin. Un vaste programme de conférences est à disposition des visiteurs et mis en place en étroite collaboration avec les associations participatives.

www.habitat-jardin.events

Foire de Lyon Eurexpo du 20 au 30 mars

Dans la lignée des foires tenues à Lyon depuis la Renaissance, la Foire de Lyon est l'évènement attendu par tous les Lyonnais (mais pas qu'eux !!)

Les visiteurs ont le choix entre l'**univers de la maison** (avec ses équipements proposés), du **shopping** (pour le plaisir de la découverte d'objets insolites) et de la **gastronomie** (avec ses **stands** et **restaurants** venus de la France entière et même de l'étranger)

Cette année, un espace « **Agriculture** » permettra aux Lyonnais de rencontrer des animaux d'élevage, des engins agricoles et d'avoir des animations ludiques et pédagogiques (en quelque sorte un mini salon de l'agriculture !!)

Un espace appelé « **Quartier des Gones** » plongera les visiteurs dans une ambiance typiquement lyonnaise : spécialités gourmandes, créateurs locaux, vente éphémère de plantes, musique et animations vont rythmer cet espace pendant toute la durée de la foire.

Enfin la Foire se transformera en scène géante où chacun est invité à vivre, ressentir et partager le spectacle.

www.foiredelyon.com

Salon du Randonneur Lyon du 20 au 22 mars

La randonnée est devenue au fil du temps l'activité sportive préférée des Français, pratiquée à tous les âges. Le Salon du Randonneur, avec ses **150 exposants**, vous propose une expérience rare : transformer la visite en un véritable week-end de marche et d'évasion.



Nouveauté 2026 : en partenariat avec la SNCF et la FFR (fédération française de randonnée) un nouveau dispositif est mis en place : « une gare, une rando »
Il s'agit d'itinéraires clefs en mains accessibles directement par le train...
www.randonnee.org

Les Univers'elles Villefranche sur Saône du 21 mars au 5 Avril.

Les **Univers 'elles** a pour but d'honorer et de mettre en lumière des grandes figures féminines inspirantes : héroïnes antiques, icônes, femmes affranchies et artistes pionnières.
Le Théâtre de Villefranche s'associe avec les acteurs culturels du territoire (Musée Dini, Médiathèque Pierre Mendès-France, cinéma les 400 coups, Auditorium, Conservatoire...) pour présenter des spectacles théâtraux, musicaux, de danse et même d'humour.
Programmation sur www.theatredevillefranche.com

11^{ème} Printemps des Docks Lyon les 25 et 26 avril.

Véritable **laboratoire des tendances**, le Printemps des Docks investit pendant deux jours la **Cité Internationale de la Gastronomie du Grand Hôtel Dieu** pour proposer avec ses **80 exposants** un salon dédié à l'Art de Vivre par l'objet : **50 exposants** pour l'univers de la Déco Maison et **30 créateurs** pour un espace dédié aux bijoux.
Une sélection d'ateliers créatifs (céramique ...) sont au programme pour les petits et les grands.
L'occasion pour les amateurs d'objets insolites conçus avec des matériaux nobles de faire de belles découvertes et aussi leurs emplettes.
<https://leprintempsdesdocks.com>

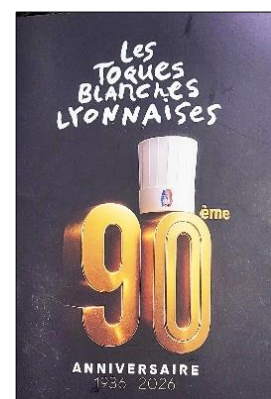
Les Toques Blanches Lyonnaises célèbrent leur 90^{ème} anniversaire 1936/2026

L'histoire de l'association des Toques Blanches Lyonnaises est née en 1936, dans l'entre-deux-guerres, quand l'idée d'une confrérie de grands chefs voit le jour pour défendre les intérêts de la profession et promouvoir la gastronomie lyonnaise.

Impulsée par **Marius Vettard**, le chef réputé du **Café Neuf, l'institution de la place Bellecour**, elle se concrétise en **1936** avec la fondation de l'Amicale des Toques Blanches Lyonnaises et de la Région. Ses sept membres fondateurs font tous partie des grandes figures de la cuisine lyonnaise : Marius Vettard, Jean Vignard, Marcel Thibaud, Albert Mennweg, Joannès Nandron, Claude Maret et Edmond Lafoy.

Dès l'origine, ces pionniers visionnaires s'imposent comme les garants des traditions de l'art culinaire à Lyon et affichent leur volonté d'en promouvoir les valeurs à l'international. Au fil des décennies, de nombreux chefs se rallient à cette noble cause, parmi lesquels Paul Bocuse, Roger Borgeot, Daniel Léron, Alain Chapel, Pierre Orsi, Jacky Marguin ou encore Jean-Paul Lacombe.

En 1978, ils sont déjà une soixantaine lorsque les statuts sont déposés : l'Amicale des Toques Blanches Lyonnaises et de la Région devient alors une association Loi 1901, sur les bases de la confrérie créée de fait en 1936. Une charte de qualité est établie pour rappeler les principales obligations des adhérents de l'Association, tous garants de la qualité de la cuisine à Lyon et ambassadeurs de la gastronomie lyonnaise en France et à l'étranger.



L'association, présidée par **Christophe Marguin**, a pour objectif de célébrer la gastronomie lyonnaise tout en promouvant la jeunesse dans le domaine culinaire et le changement de génération et de vision de la gastronomie.

Toujours animée par le même esprit d'amitié et de convivialité, l'association n'a cessé de contribuer à la réputation culinaire de la capitale des Gaules et s'est emparée avec brio du témoin tendu par ses anciens. Après la **Mère Fillioux, la Mère Brazier, Fernand Point, Marius Vettard et Paul Bocuse**, c'est maintenant aux Toques Blanches Lyonnaises de faire rayonner dans le monde entier la réputation de l'excellence culinaire à la française.

Cette flamme savamment entretenue par les icônes de la scène culinaire française mêlés à la nouvelle génération de chefs ; **Matthieu Viannay, Davy Tissot, Christophe Roure, Jean-François Têtedoie, Anthony Baud, Baptiste Pignol...**

En quelques années, son Président, **Christophe Marguin**, va propulser l'Association régionale en véritable repère pour tous les acteurs de la gastronomie : sommeliers, directeurs de salle, fromager, charcutier, pâtissier et chefs établis à l'étranger trouvent désormais siège à la grande table des Toques Blanches Lyonnaises.

C'est sous son égide que de nombreux projets d'envergure voient le jour : participation au **SIRHA**, organisation de la cérémonie des Trophées de la Gastronomie et des Vins, concours réservés aux apprentis... C'est une véritable révolution qui s'opère : l'Association est propulsée vers le futur, et l'intronisation d'une dizaine de nouveaux membres chaque année lors de sa traditionnelle Assemblée Générale laisse présager qu'avec ses quelques **140 membres actuels**, la belle aventure des Toques Blanches Lyonnaises est loin d'être terminée !

Procurez-vous le **guide 2026** des Toques Blanches. (Cf./photos les Toques Blanches)

<https://toques-blanches-lyonnaises.com>

Le cruel évènement de Crans Montana a plongé la Suisse et le monde entier dans l'horreur.

Nous avons été bouleversés par cette tragédie, nous pensons à toutes ces jeunes vies brisées, à leurs familles anéanties, à tous ces blessés qui souffrent actuellement avec de lourdes séquelles et pour longtemps pour de nombreux d'entre eux : sachez que nous vous soutenons dans cette épreuve, très chers voisins Suisses.

Chers amis et internautes, à très vite,

Monique et Frédéric Haehl



(Crédit photos Monique Haehl)



Complétez vos informations touristiques et gastronomiques en consultant notre site :

www.swisspassions.com

Lettre d'information éditée par swisspassions.com

Pour ne plus recevoir cette lettre non commerciale, nous communiquer votre adresse mail avec pour objet « se désinscrire »

