



2013/14

La fête des Lumières à Lyon du 6 au 8 décembre 2013-

Tous les ans, les Lyonnais illuminent leur ville avec des lampions aux fenêtres le soir du 8 décembre pour remercier la Vierge de leur avoir épargné la peste.

La ville de Lyon en profite pour illuminer ses principaux bâtiments, ses ponts, et des spectacles de rue sont donnés au quatre coins de la ville. Cette année, le Musée des Confluences (en cours de construction) sera éclairé et servira de point d'accueil des touristes venant du Sud par l'autoroute.

www.fetedeslumieres.lyon.fr



Bon plan

Avant d'arpenter Lyon et ses illuminations, découvrez les origines de cette fête. Un médiateur vous guidera autour d'une sélection d'objets qui vous éclaireront sur l'histoire de cette tradition lyonnaise !

Musée de Gadagne - Samedi 7/12 et dimanche 8/12 à 17h et 17h30 Durée : 1 heure

www.gadagne.musees.lyon.fr

Profitez aussi de votre week-end à Lyon pour aller découvrir le Marché aux Puces dites « *les puces du canal* » qui existent depuis 120 ans . Un village de containers a été ouvert cet automne pour présenter des objets design, des galeries de tableaux...

Pour le 7 et 8 décembre, elles deviendront les Puces des Lumières avec présentation d'objets lumineux, vitraux...

www.pucesducanal.com

Coup de cœur : Le chocolatier lyonnais *Nicolas Pepin* a imaginé une petite bûche chocolatée « *le Luminon de Lyon* » pour un clin d'œil gourmand à la fête des Lumières. Le « luminon » est composé d'une crème pralinée qui renferme une noisette torréfiée posée sur un sablé, le tout recouvert de chocolat noir ou au lait.

Sans oublier les excellents gâteaux et bûches de Noël à commander sans attendre pour les fêtes.

www.patisserie-chocolaterie-pepin.com



90 ème Marché aux vins de Chavanay du 6 au 9 décembre 2013

Pendant 4 jours, les viticulteurs de Chavanay et des environs viennent faire déguster et vendre leurs vins aux amateurs de Côtes du Rhône Septentrionale : AOC Condrieu, AOC Saint Joseph et AOC Côte Rôtie seront dignement représentés.

Cette année, les vignerons de Condrieu se sont associés avec les producteurs de pommes du Pilat et de la rigotte de Condrieu pour lancer un livre « *Symphonie des 3 saveurs* ». préfacé par notre consœur de FR3 Odile Mattéi. Ils ont obtenu de 20 restaurateurs de la région des recettes originales créées à base de ces 3 produits. Il est à noter que cet ouvrage de 52 pages sera distribué gratuitement lors du marché puis dans les différents offices de tourisme et chez les professionnels.

www.vin-condrieu.fr



Noel Magique à Confluence

Le pôle de commerce et de loisirs se pare de tous ses atouts pour fêter dignement Noël et fait preuve de créativité ; un sapin géant de 9 m composé d'une structure en bois et de leds bleus illuminera l'entrée jusqu'au 5 janvier 2014.

Des animations, un jeu du calendrier de l'Avent, nocturnes, sans compter les garderies gratuites avec Aziem et le Ludopôle vont permettre aux parents d'effectuer en toute tranquillité leurs achats de Noël.

Sans oublier les petites pauses dans les nombreux restaurants du dernier étage (certains dominant la Darse et la Saône), et les cinémas confortables. (crédit photo Monique Haehl)

www.confluence.fr





Un cadeau incontournable pour les fêtes de Noël :

Lors d'une précédente newsletter, nous vous avons présenté la carte « *goodnightpass* » qui permet de découvrir plus de 60 établissements hôteliers en Suisse, en Italie et en France avec un rabais de 50% la première nuit, 40% pour 2 nuits et 35% pour 3 nuits au prix de CHF 99 (soit 83 euros). La carte est amortie dès la première nuit.

Le cadeau de Noël de cette année : tarif préférentiel de CHF 89 (75 euros) jusqu'au 31.12.2013 en tapant le code « *gnp2014* » sur le site www.goodnightpass.ch

N'hésitez pas et ainsi vous pourrez voyager à travers la Suisse à prix compétitifs, en sachant, de plus que nous vous présenterons tout au long de l'année 2014 des escapades dans le nouveau site swisspassions (mis en ligne prévue pour les fêtes (crédit photo Monique Haehl))



Le 20^{ème} anniversaire du Crémant de Die

Au pays de la Clairette, dans le Diois, c'est l'un des vignobles le plus haut de France, situé au pied du Vercors.

Le climat influencé à la fois par la montagne et par un ensoleillement méridional en a fait une terre de prédilection des vins effervescents.

L'appellation Crémant de Die produit des vins de grande classe en

vinification « méthode traditionnelle » et avec un rajout de muscat et d'aligoté afin d'obtenir une certaine typicité.



Quelques bonnes adresses à prix doux :

- *la maison Carod* depuis 3 générations (www.caves-carod.com),
- *le domaine des muttes* exploité par la famille Bec depuis le 19^{ème} siècle (www.domainedesmuttes.fr),
- *l'union des jeunes viticulteurs* (www.ujvr.fr)
- et bien sûr l'incontournable leader les *Ets Jalliance* (www.caveau-jalliance.com)

INFOS

« *Prix et Bourses Eugénie Brazier* » 2013 le mardi 10 décembre à partir de 17 h 30 dans les salons de l'Hôtel de Ville, place de la Comédie, sous la présidence d'Honneur du Sénateur-Maire de Lyon, et remis par sa petite-fille Jacotte Brazier. S'inscrire par mail : amiseugeniebrazier@orange.fr

« *Concert LUMIERES* » Fabrice di Falco contre ténor, Benoît Chrétien Orgue et Markus Held Violon
« Pergolesi/Vivaldi/Mozart/Bach »
Eglise de L'immaculée Conception – dimanche 8 décembre à 17 h – libre participation



Retrouvez-nous bientôt sur le site « relooké »
www.swisspassions.com

On vous présentera des idées d'escapades (tourisme, loisirs, bien-être et gastronomie) en France et en Suisse

