

LE FIGARO magazine

RHÔNE-ALPES



SPÉCIAL FÊTES

- Rhône-Alpes : un terroir savoureux
- Gastronomie : dans le panier des chefs étoilés
- Sortir : réveillons d'exception

Cartier



CLÉ DE CARTIER

Lombard

Juiflerie - Montegrès depuis 1929

Grenoble - 2, rue de la République - tél 261 661 261 661



Cèpes crus et rôtis et agastaches du jardin, par Laurent Petit.



Foie gras en orange lutée, par Anthony Bonnet.

RHÔNE-ALPES, PAYS DE COCAGNE

Ce que Rhône-Alpes a de meilleur ? Tout ou presque. Territoire gourmand, la région cultive des produits d'excellence capables d'inspirer les chefs et les amateurs du monde entier. Inventaire.

PAR AUDREY GROSCLAUDE

Rhône-Alpes est une grande région gastronomique. Pour ceux nés ici, comme Anne-Sophie Pic, chef triplement étoilé à Valence (26), c'est une évidence. « Je crois beaucoup à la notion d'enracinement, aux rôles du territoire et du terroir dans la construction de l'individu (...). La région Rhône-Alpes est riche d'histoires, d'hommes et de femmes, de produits qui la rendent chère à mon cœur », écrit-elle dans *Saveur Rhône-Alpes, Géographie d'une région gourmande*. Formidable répertoire des filières, producteurs, chefs, MOF ou artisans de la région, l'ouvrage est paru chez Glénat, célèbre éditeur grenoblois, en 2014. Signé Françoise Petit, journaliste, auteure et militante du bon goût, il recense généreu-

sivement toutes les spécialités locales d'un territoire depuis peu élargi aux frontières de l'Auvergne, gagnant de fait quelques gourmandises supplémentaires, comme les lentilles, le cantal ou le saint-nectaire.

Les chiffres, pour une fois, illustrent parfaitement ce sentiment d'excellence, Rhône-Alpes caracolant fièrement dans le top 5 de la plupart des productions agricoles tricolores. À en croire l'association de promotion des entreprises de l'alimentaire Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, soutenue par le conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes, la région n'est rien moins que le premier verger de France et la première région productrice de fruits bio. Sur ses 25 000 hectares de cultures, on retrouve parmi les plus spécifiques : la noix de Grenoble, la châtaigne d'Ardèche, mais aussi la pomme du Pilat, et côté potager, le cresson de Saint-



Anthony Bonnet
à la Ferme
de l'Abbé Rozier.

© MARIE-EVE BROUET

DES CHEFS AU PLUS PRÈS DES PRODUITS

→ Symphorien-d'Ozon, la truffe noire du Tricastin, l'ail de la Drôme et le cardon de Vaulx-en-Velin. Première région en nombre de maraîchers bio, Rhône-Alpes est encore la première en matière d'apiculture. Elle se contente ensuite, rayon produits laitiers, d'être seulement en tête au regard du nombre d'élevages caprins. Ce qui ne l'empêche pas de proposer, parmi les 140 fromages référencés, une bonne dizaine d'AOP (abondance, beaufort, bleu du Vercors-Sassenage, fourme de Montbrison, morbier...). Reste le porc (troisième producteur, mais premier pour les salaisons comme la rosette), l'agneau (de Sisteron ou de l'Adret) ou encore le bœuf, dont les AOC Charolles et Fin Gras du Mezenc se dégustent à prix d'or. N'oublions pas la volaille, dont les fameuses AOC Volailles de Bresse, chapons,

dindes et poulardes restent les reines incontestées lors des festivités de fin d'année.

Plus inattendu, Rhône-Alpes est aussi la quatrième région piscicole de France, riche de nombreux lacs et rivières où l'on pêche carpes, brochets, truites, féras et perches. « *Il ne manque que la mer* », insiste Françoise Petit en détaillant l'incroyable géographie des lieux : « *Nous avons quatre climats : méditerranéen, montagnard, continental et même océanique, sur les contreforts de l'Auvergne. C'est exceptionnel. Et de cette géographie, de cette géologie, les hommes ont su tirer le meilleur. Ce n'est pas un hasard si l'on dit de Lyon, au carrefour de tous ces départements, qu'elle est la capitale de la gastronomie. Et ce n'est pas pour rien non plus que tant d'étoilés logent dans les sommets alpins parfois le temps d'une saison seulement* », souligne cette fine observatrice du milieu.

Reste alors à choisir. Et tant qu'à faire le meilleur, épaulés en cela par quelques chefs étoilés aux accents culinaires marqués. **A.G.**

Pour aller plus loin : Saveur Rhône-Alpes, Géographie d'une région gourmande, Glénat, 256 pages, 29 €.

BOIRE DES LITRES DE SAVOIR-FAIRE

Beaujolais, Bugey, Forez, Roannais, Coteaux du Lyonnais, Savoie, Diois... Impossible d'évoquer les saveurs de Rhône-Alpes sans mentionner ses vignobles et l'incroyable palette de vins, plus ou moins prestigieux, travaillés dans le sillon de ses 55 000 hectares de vignobles. Leurs étiquettes, côte-rôtie, cornas, saint-joseph, hermitage, châteauneuf-du-pape, coteaux-du-tricastin, brouilly, chiroubles ou roussette de Savoie, en feraient presque oublier les autres breuvages stars de la région, de la chartreuse au génépi en passant par la bière artisanale, en plein essor.

CURIOSITÉ : MIX DE TERROIRS

Pour célébrer avec élégance les 80 ans de son appellation, le saint-péray effervescent s'est glissé derrière le très branché comptoir de l'Antiquaire. Le bar à cocktails lyonnais propose depuis un « saint-péraytif » lui associant gin bombay, campari, Byrrh et, dans sa version hivernale, de la crème de châtaigne. **Portons un toast.**

L'Antiquaire : 20, rue Hippolyte-Flandrin, Lyon 1^{er}.

LIVRE CUISINES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

(Re)découvrir les plus vieilles adresses de Lyon et de sa région, authentiques bouchons, vénérables brasseries et autres adresses-refuges... C'est le parti-pris du journaliste

Guillaume Lamy (*Lyon Capitale*) et des 256 pages des *Tables mythiques de Lyon*. Une balade sur plusieurs siècles, en 27 visites et autant de recettes, de la Brasserie Georges

au Mercière, en passant par le Gare, la Voûte/ Léa, l'Auberge de l'Ile-Barbe ou le Café du Soleil et ses généreuses quenelles. **En librairies, 256 pages (*Lyon Capitale*), 24 €.**



DE BAECQUE

DE BAECQUE-D'OUINCE-SARRAU

VENTES EN PRÉPARATION JANVIER-FÉVRIER 2017

ÉTOFFES ET COSTUMES
ARCHIVES TEXTILES



GRANDS VINS & SPIRITUEUX

SOUVENIRS HISTORIQUES
ARMES



MILITARIA - DÉCORATIONS

PHOTOGRAPHIE ANCIENNE
ET DE COLLECTION



CHINE ET ART D'ASIE

Pour joindre des lots à nos ventes : +33 (0)4 72 16 29 44 ou estimation@debaecque.fr

EXPERTISES ET ESTIMATIONS GRATUITES ET CONFIDENTIELLES

TOUS LES LUNDIS SANS RENDEZ-VOUS D'APRÈS PHOTOS ([ESTIMATION@DEBAECQUE.FR](mailto:estimation@debaecque.fr)) OU À DOMICILE SUR RENDEZ-VOUS

LYON - 79, RUE VENDÔME - 69006
TÉL. 04 72 16 29 44 - CONTACT@DEBAECQUE.FR

WWW.DEBÆCQUE.FR

PARIS - 132, BOULEVARD BARRAS 75006
TÉL. 01 42 46 33 03 - PARIS@DEBAECQUE.FR

DANS LE PANIER DES CHEFS ÉTOILÉS

Jean Sulpice, Éric Jambon, Anthony Bonnet et Laurent Petit nous révèlent leurs bonnes adresses, celles où ils trouvent de quoi donner cette saveur si unique à leur cuisine.

PAR AUDREY GROSCLAUDE ET FLEUR TARI FLON



© FRANK JIERY

JEAN SULPICE

L'ARTISAN DES SOMMETS

Après plusieurs semaines de rumeur persistante, la nouvelle a été confirmée le 2 novembre dernier : Jean Sulpice, le chef deux étoiles de Val Thorens, vient de racheter la mythique Auberge du père Bise à Annecy. Quelques jours plus tard, au téléphone, le chef formé chez Marc Veyrat - dont La Maison des Bois vient d'ailleurs de rouvrir -, est aussi excité qu' impatient. « C'est extraordinaire, si l'on m'avait dit un jour que je serais capable de l'acquérir et de m'y exprimer, je ne sais pas si je l'aurais cru. » L'attente va désormais être longue. L'auberge du père Bise par Jean Sulpice ouvrira seulement en mai 2017, après de longs mois de rénovation.

En attendant, Jean et Magali, sa sommelière et épouse, se concentrent sur Val Thorens et l'exigence de leur table haut-perchée. Véritable ambassade des saveurs savoyardes aux yeux du monde,

on y croque le goût de la montagne, du beaufort, des herbes sauvages, des poissons du Léman ou du miel de Michel Mathiez, en admirant, au fil des saisons, le spectacle tantôt immaculé tantôt verdoyant de la montagne.

À 2 300 mètres d'altitude, l'environnement est âpre et il n'est pas aisé de l'apprivoiser pour espérer en tirer le meilleur. Mais Jean sait. De manière innée, comme il l'indique dans les toutes premières pages de *L'Assiette sauvage*, superbe livre de recettes sorti l'année dernière aux éditions du Cherche-Midi, où il évoque « la relation passionnelle qu'il entretient avec la nature depuis l'enfance (...). Né en Savoie, dans un tout petit village, j'ai été à son contact dès le plus jeune âge. Elle fait partie de ma vie et sa magie ne cesse de m'inspirer. » Comme autant de promesses avant son arrivée dans le décor de plaines et de lacs d'Annecy. **A.G.**

CARNETS DE SAISON

LES ESCARCOTS DE PHILIPPE HÉRITIER

« Philippe élève pas moins de 200 000 escargots ! C'est aussi un de mes vigneronnes fétiches. Dans son domaine des Orchis, il travaille deux cépages : l'altesse en blanc et la mondeuse en rouge. »

Les mercredis et vendredis soir, de 17h30 à 19h30, et le samedi matin, de 9h à 12h30.

705, route de l'École d'agriculture, Poisy (74).

www.domainedesorchis.fr

LE SAFRAN DE CÉCILE BERLIOZ

« Cultivé aux portes de la Maurienne par Cécile et Gérard sur le domaine des Hurtières. »

Plus d'un siècle après sa disparition, la précieuse épice, aussi appelée « or rouge », est de nouveau cultivée en Savoie pour le plus grand plaisir de Jean qui l'utilise jusque dans ses desserts.

La Corbière, St-Martin-de-Belleville (73). www.culturesafran73.fr

LA TOME DES BAUCES DE PHILIPPE CINOLIN



© FRANK JIERY

« Il faut aussi goûter son vacherin. »

De 9h30 à 12h30 et de 17h (15h le week-end) à 19h30 sauf le mercredi.

La Corrière, Aillon-Le-Jeune (73).

CHOCOLAT EXTRAORDINAIRE

© M. Jambon - Photographie.com



Fédération
des Partisans
Français
L'association
des anciens
membres

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

WWW.MANGERBOUGIER.FR



© D.R.

ÉRIC JAMBON D'UN DOMAINE À L'AUTRE

« J'ai toujours été convaincu de l'importance du produit, du frais, de la nécessité des circuits courts et des rapports sincères avec les producteurs », introduit le chef isérois Éric Jambon avant de rapporter deux anecdotes aux fondements de son style. Il y a d'abord eu ce jour où son fournisseur de poissons a insisté pour qu'il prenne du turbot. Le poisson n'est pas à la carte et le chef improvise des suggestions. Gros succès. Suit la rencontre avec le producteur de légumes Gilles Douillet. Au détour d'une conversation, « je lui demande de me ramener ce qui l'inspire. Le lendemain, il était là avec des trésors. Je lui ai dit que je voulais ça tous les jours ! » Entre temps, en 2014, le chef rafle une étoile au Michelin, installant pleinement son nom parmi ses pairs, lui qui a d'abord été dirigeant d'entreprise dans l'informatique. S'il rencontre Paul Bocuse, au début des années 2000, c'est, en effet, pour lui parler numé-

rique. Mordu de cuisine, Éric Jambon troque son costume pour celui de commis dans les cuisines de Monsieur Paul. En 2005, il achète le Domaine des Séquoias, tâtonnant en cuisine avant de suivre son instinct et ses envies d'émancipation. Il abandonne la carte pour des menus découverte, numérotés façon Chopin, travaille son potager aromatique, commence ses cours de cuisine dans le parc et tape dans le palais du guide rouge sans rien renier de ses talents d'entrepreneur. Depuis peu, il loue, au cœur du massif du Beaumont et aux portes du parc des Écrins, son refuge personnel : le Gîte des Séquoias. Le chalet de 1838, au pied du sanctuaire de Notre-Dame-de-la Salette, à une vingtaine de minutes de SuperDévoluy, sera bientôt suivi d'un autre projet du côté de Gordes, dans le Lubéron... **A.G.**

Domaine des Séquoias :
54 rue de Boussieu, Ruy-Montceau (38).
www.domaine-sequoias.com

CARNETS DE SAISON

DES POISSONS LA PÊCHERIE



© D.R.

« Excellent pour les poissons et les produits de fête : Saint-Jacques, homard... »

Marché de Frangy (74) le samedi matin et de Seyssel (74) le lundi matin. www.seyssel-pecherie.com

DES LÉGUMES DE GILLES DOUILLET

« Il cultive bio, tente des choses et me ramène ce qui lui semble bien... Il y a peu, c'était du patidou, un petit potimarron blanc et violet, j'en ai fait un patisotto. »

58 chemin du Plâtre, Saint-Marcel-Bel-Accueil (38) et sur les marchés de Bourgoin-Jallieu (38), de la Verpillière (38) et de Lyon (69).
www.producteurlegumesbioudouillet.fr

DU CHOCOLAT VALRHONA



© MATTHEU BELLARD

« Je reviens d'Indonésie. J'ai adoré observer leur travail du cacao. Ici, je travaille avec Valrhona. »

Cité du Chocolat : 12 avenue du Président-Roosevelt, Tain-l'Hermitage (26).
www.valrhona.com



C'est à 1150 mètres d'altitude, dans les caves voûtées en pierres du Fort des Rousses que sont affinés les Comtés JuraFlore. Dévis à l'instar des plus grands vins, les Comtés JuraFlore Fort des Rousses délient des saveurs d'une extraordinaire richesse issues de la diversité florale du Massif du Jura. Régalez-vous d'un remarquable assemblage de saveurs tonifiées et fruitées. Cette année encore, les Fromageries Arnaud se sont distinguées au dernier Concours Général Agricole de Paris en obtenant une médaille d'or pour la cinquième année consécutive.

JuraFlore
Fort des Rousses

Visitez les caves du Fort des Rousses au cœur du Parc Naturel du Haut Jura. Renseignements sur www.juraflore.com
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR



© MARIE-EVE BROUET

ANTHONY BONNET MONTS ET MERVEILLES DU LYONNAIS

S'il est un chef qui parle de ses fournisseurs avant même qu'on ne l'encourage à le faire, c'est bien lui. Passionné « par les aliments et la façon de les transformer », le garçon a été à bonne école. Élevé dans les champs, les fermes et la campagne des monts du Lyonnais, il fut toute son enfance apprenti-jardinier, jeune éleveur de pigeons et ramasseur de cassis, de châtaignes ou de haricots. Cuisiner s'est ensuite imposé. « Je ne me suis même pas posé la question, j'ai toujours voulu faire ce métier. »

Passé chez Jean Brouilly, puis Philippe Gauvreau, période La Ronde, il intègre les cuisines de la Cour des Loges juste avant que la table gastronomique ne ferme ses portes. Second au Café-Épicerie, il en devient le chef puis suggère une réouverture. La famille Sibuet

lui accorde sa confiance et il décroche, en 2012, une étoile au Michelin. Depuis, Anthony travaille, dénêche, cherche, épure, essaye, affirmant ses racines paysannes et sa différence.

« Tout le monde a son poissonnier préféré, le mien ce n'est pas intéressant, on va partir sur autre chose », annonce-t-il. Il choisit de nous parler cresson, chocolat et huile de noisette rappelant qu'il a besoin, « pour créer un plat (...), d'être inspiré par le produit et son histoire. » Dans ses récits, il est donc question de petit épeautre, de cueilleurs de champignons et de caves à fromages atypiques... Autant d'anecdotes distillées depuis peu à la Petite Loge, attenante à la cave, où le chef dispense cours de cuisine et repas intimistes, jusqu'à 14 convives. **A.G.**

Cour des Loges : 6, rue du Bœuf, Lyon 5°. www.courdesloges.com

CARNETS DE SAISON

DU CHOCOLAT BONNAT

« Une vieille maison qui travaille en pur beurre de cacao. À croquer ou à cuisiner, mes préférés sont Chuao et Ceylan. Ils ont du caractère, une vraie complexité, sont très longs en bouche. »

**8, cours Senozan, Voiron (38).
Ambassade Bonnet-Crozet :
12, rue du Bœuf, Lyon 5°.
www.bonnat-chocolatier.com**

DU CRESSON DE FONTAINE

« Il y avait autrefois une cinquantaine de producteurs autour de Lyon, ils ne sont plus que deux. On peut directement aller à



© D.R.

la cressonnière de Saint-Jean-des-Vignes le mercredi. L'exploitation, à la Grand Font, date de 1872 ! Le cresson est parfait pour accompagner des Saint-Jacques, un poisson... Il amène de la fraîcheur et du piquant, mais il ne faut jamais le faire cuire. »

**Riondelet, Torge :
Saint-Jean-des-Vignes (69).**

L'HUILE DE NOISETTE DE L'HUILERIE BEAUJOLAISE

« Un produit d'une grande finesse pour amener du relief sur un foie gras, un velouté de potimarron... »

**29, rue des Écharmeaux,
Beaujeu (69).**

LES LÉGUMES DE LA FERME DE L'ABBÉ ROZIER

« Courges blanches, potimarrons verts, carottes... et, nouveauté pour cet hiver, des cardons.

La saison est courte, on les attend toute l'année. En gratin avec de la moelle, c'est sublime. »

3, chemin de Chalin, Écully (69).

M. CHAPOUTIER L'ÉCOLE

L'œnotourisme sous toutes ses formes...



L'École M. CHAPOUTIER vous propose des activités œnotouristiques avec plusieurs formules : ateliers programmés, ateliers sur mesure, séminaires d'entreprise et séjours œnotouristiques.

Découvrez aussi la balade à vélos à assistance électrique pour parcourir le vignoble de l'Hermitage de façon sportive !

Rendez-vous sur notre site : www.chapoutier-ecole.com

Contact et réservation : lecole@chapoutier.com ou 04 75 08 92 51

(Sous réserve de disponibilité)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

M. CHAPOUTIER LES GITES

L'art de vivre, la convivialité
au cœur de vignobles prestigieux...



Reservées dès à présent, vos vacances 2017

www.chapoutier-gites.com - Contact 04 75 08 92 61 ou gites@chapoutier.com



(Sous réserve de disponibilité)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.



© MATTHIEU CELLARD

LAURENT PETIT TABLE DE FÊTE LACUSTRE ET VÉGÉTALE

Le chef annécien, ultra créatif, revendique un « cooking out » entamé il y a bientôt deux ans et qui lui vaut de figurer dans la liste des potentiels 3 étoiles. Son mantra est un credo appliqué à la lettre : n'utiliser que des produits locaux, sans aucune exception. L'exercice est difficile et implique de se passer de viande. « Ici, les vaches sont laitières. Il faut être cohérent jusqu'au bout. Je crois profondément que c'est l'imagination d'un chef qui rend un produit noble, non pas sa rareté ou son prestige. »

Ces contraintes, plutôt que de le limiter, ont fait exploser sa créativité. Laurent Petit a donc recherché, goûté et approuvé des produits qu'il met en scène au Clos des Sens, l'occasion pour lui de se lier d'amitié avec ses fournisseurs. « Ces gens font un métier difficile, je ne discute jamais les prix. » Ses légumes proviennent notamment de chez Yannick et Sylvia Viret, producteurs à Marcellaz dans les jardins de l'Albanais, fief des meilleurs maraîchers. « La saisonnalité, c'est la nature qui la

dicte, elle n'est pas la même en Provence et ici. Les étés secs ou pluvieux ne donnent pas les mêmes produits. » Yannick Viret est sans compromis, ses légumes font rêver le chef.

Autre atout géographique pour Laurent Petit : les trois lacs qui l'entourent. Bernard Curt, un des deux seuls pêcheurs professionnels du lac d'Annecy, le fournit depuis quinze ans. C'est lui qui déniche les corbicules, insolites bigorneaux du lac, les moules zébrées, que les bateaux en mer, l'été, rapportent sous leurs coques. Au Clos des Sens, l'omble chevalier est cuit sur la pierre bleue de Savoie, les écrevisses, pêchées de la nuit, remplacent largement les homards. En toute saison, Bernard Curt lance ses nasses et rapporte de belles écrevisses que Laurent Petit décline en partition multiple sur une même dégustation : crues avec un condiment de raifort, originelles au naturel, en thé d'écrevisses juste infusé, en bisque, en royale, puis en crémeux de tête, la quintessence, concentré à l'extrême, le vrai goût du produit, sans artifice. **F.T.F.**

CARNETS DE SAISON

LES LÉGUMES DE YANNICK ET SYLVIA VIRET

« Mon métier, c'est de transformer, de révéler l'essence, la profondeur et la pertinence de légumes simples, comme le fenouil, l'asperge ou la carotte, et de surprendre avec des matières et des textures insoupçonnées. »

158, chemin du Creux,
Marcellaz-Albanais (74).

LES POISSONS DE BERNARD CURT



© MATTHIEU CELLARD

« C'est un pêcheur éthique. Il relève les filets à la main, n'utilise pas de radars pour trouver les zones de pêche. Corbicules, ombles chevaliers, écrevisses... tous ses produits m'inspirent. »
Pêcherie les Roseaux : RN 508,
Duingt (74).

Plus de **115** destinations au départ de Lyon



C'est le moment de vous faire aider !



→ www.inspiration-voyage.com

SEPT RÉVEILLONS D'EXCEPTION

Au milieu de la toundra iséroise ou confortablement installé à la table d'un chef lyonnais, cette année, il y en aura pour tous les goûts. Zoom sur les réveillons les plus extraordinaires de la région.

PAR PAULINA JONQUÈRES D'ORIOLA

LYON

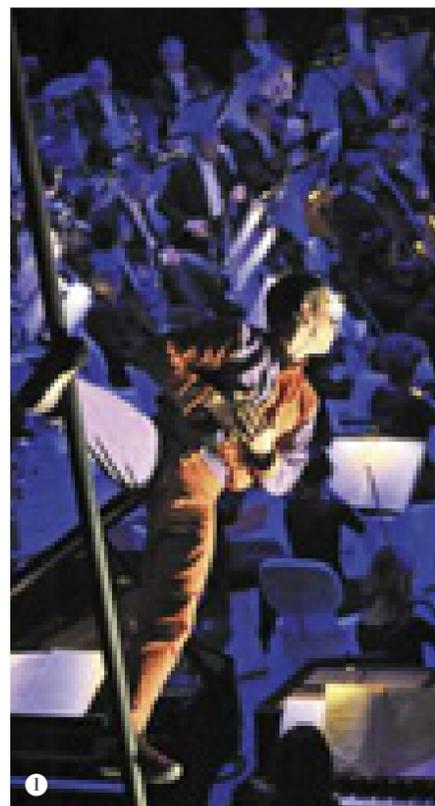
1. SPECTACLE ONIRIQUE

Quand les grands classiques du répertoire orchestral français rencontrent le théâtre, les arts de rue, les acrobaties et les marionnettes, cela donne un spectacle grandiose et enchanteur. Mué en chapiteau, l'Auditorium accueille pour le passage à la nouvelle année *Rêves de cirque*. Sous la houlette de Nicolas Ramond, les artistes de la compagnie des Transformateurs s'animent au son de l'Orchestre national de Lyon. De l'ardente *Carmen* à la noirceur de la *Danse macabre*, des maléfices de l'*Apprenti sorcier* à la mélancolie des *Gymnopédies* de Satie, plongez dans un monde fantastique !

Le 31 décembre à 15 heures et 20 heures.
Recommandé à partir de 7 ans. De 16 à 48 €.
www.auditorium-lyon.com

2. BRUNCH REVICORANT

Rien de tel qu'un brunch post-réveillon pour vous remettre d'aplomb ! Filez dans le 2^e arrondissement vous lover dans les fauteuils douillets de Jeannine et Suzanne, un café-pâtisserie qu'on aimerait garder confidentiel. Avant d'être un ravissement pour les papilles, leurs assiettes colorées et fleuries sont un régal visuel. Pour le premier de l'an, les complices mettent les petits plats dans les grands en proposant un menu d'exception composé, entre autres, d'œufs brouillés à l'huile de truffe, foie gras, confit maison, pain d'épices, rillettes au saumon



ou encore velouté de topinambour et de châtaigne, le tout arrosé de jus de fruit pressé et de champagne.

Menu à 28 €, uniquement sur réservation.
Premier service à midi, second à 14 heures.
www.jeannine-suzanne.com

3. VIVA L'OPÉRA

Comme chaque année, c'est en grande musique que l'orchestre de l'Opéra de Lyon vous transportera jusqu'en 1917 au son des envolées lyriques des compositeurs les plus my-

thiques. Après avoir accueilli les plus fameuses pièces de Jacques Offenbach ou de Johann Strauss, cette fois-ci, les lieux vibreront des airs de Wolfgang Amadeus Mozart ou encore de Gioacchino Rossini. L'occasion de découvrir la baguette de l'Italien Daniele Rustioni, l'oreille surdouée de 33 ans qui deviendra, dès septembre 2017, le chef permanent de l'Opéra de Lyon.

Le 31 décembre à 20 heures. Durée 1h30 environ. De 15 à 85 €. www.opera-lyon.com

PROMENADE • RESTAURANT • PRIVATIF

LYON CITY BOAT

CROISIÈRES

BON CADEAU
— CROISIÈRE —
à partir de
50€

OFFREZ

un dîner ou un déjeuner

CROISIÈRE

— au cœur de —

Lyon

Réservation

www.lyoncityboat.com | Tél. 04 78 42 96 81



4. UN RESTO EN AMOUREUX

Présentation impeccable, textures et associations inédites, produits de saison et bio... Laissez carte blanche au chef Gaëtan Gentil qui saura vous surprendre avec sa cuisine raffinée. Dans son restaurant Prairial, le chef étoilé vous propose un menu inédit pour la Saint-Sylvestre avec foie gras et brioche truffée, Saint-Jacques et bergamote, dos de chevreuil et poires tapées, avant de finir sur une touche d'agrumes et une gourmandise chocolatée. Un pur moment d'extase gustative en perspective !

Menu, hors boissons, à 159 €, accord mets et vins disponible à 62 €.
www.prairial-restaurant.com

5. JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT

Vous ressentez comme une impériale envie de danser ? Rendez-vous dans le plus bel établissement d'Annecy, fier de sa somptueuse façade Belle Époque illuminée pour l'occasion. L'Impérial Palace vous accueille pour un dîner gastronomique avec sablés de flocons de neige et crabe royal,

filet de veau rôti au poivre de Jamaïque, avant de vous faire croquer à pleines dents dans cette soirée prometteuse en savourant le Carrément fou, un dessert à base de chocolat grand cru 2017... Puis direction la piste pour une soirée dansante animée par le groupe Motion Band qui vous fera tourbillonner jusqu'aux quatre coups du petit matin.

Accueil dès 20 heures. 149 € par personne.
www.hotel-imperial-palace.com

CHARTREUSE

6. SEUL AU MONDE

Si cette année vous avez envie d'inédit, foncez en Chartreuse pour un séjour « Raquettes et cotillons » qui vous mènera dans les zones les plus préservées de cette contrée sauvage. Du Désert d'Entremont au monastère de la Grande Chartreuse, partez pour une semaine de découverte à la rencontre des habitants et du patrimoine. Le séjour comprend la soirée de Noël qui sera célébrée dans une ambiance familiale autour d'un bon repas et de jeux, ou bien la soirée du Nouvel An avec une animation musicale. Un réveillon authentique et sans chichis !

Séjours modulables en fonction du niveau.

705 € la semaine tout compris.
Du 18 décembre 2016 au 1^{er} janvier 2017.
Tél. : 04.76.88.64.00.
reservation@chartreuse-tourisme.com

ÉVIAN-LES-BAINS

7. SÉJOUR PRINCIER

Tout juste classé palace, le Royal d'Évian-les-Bains a vu défiler nombre de stars et têtes couronnées depuis son inauguration en 1909, avant de faire peau neuve pour rouvrir ses portes en 2015. Son architecture exceptionnelle est magnifiée par une décoration contemporaine, cultivant un luxe discret. Les chambres offrent une vue imprenable sur les montagnes et l'immensité du lac Léman, tout comme le spa s'étirant sur plus de 1 200 m². Pour les fêtes, les restaurants proposent de succulents buffets ou dîners gastronomiques, ainsi qu'une soirée dansante dans les salons pour célébrer majestueusement la Saint-Sylvestre.

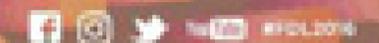
Package du 29 décembre au 2 janvier avec un enfant jusqu'à 13 ans révolus.
Chambre double Résidence vue parc, petits déjeuners, accès au Kids Resort et aux installations de détente, 490 € la nuit.
www.hotel-royal-evian.com

FÊTE DES
LUMIÈRES
EN PRESQU'ÎLE

3 SOIRÉES
20H-MINUIT
8 - 9 - 10 DÉC. - LYON

FETEDESLUMIERES.LYON.FR

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI



Programme détaillé,
carte interactive, parcours,
infos pratiques,
vidéos, photos, troupées...

Partagez votre
collection d'installations

Participez au concours photo
instagram #jeuneslumieres2016

SABAROT
depuis 1819

Achetez vos
MORILLES
en promotion sur
www.sabarot-shop.com

Pour vos repas de fin d'année, bénéficiez d'une remise supplémentaire de 5% avec le code = figaro =

MUSÉE Roanne
les goûts de nos vins

Mattia Benetti
du 10 novembre 2016 au 10 février 2017

Musée Joseph Bonaparte à Roanne

Roanne.fr **Roanne**

CADEAUX GOURMANDS

Escapade gourmande, délices sucrés, nuit de rêve, ustensiles dernier cri... Des suggestions *made in* Rhône-Alpes à glisser au pied du sapin.

PAR CATHERINE LHULLIER



SOUS LES TROPIQUES

Très inspirés par leur voyage au Mexique, Richard et Gaëlle Sève ont élaboré quatre bûches comme une invitation à l'exotisme, dont la luxuriante bûche Palenque, aux notes acidulées et fraîches. Ananas rôti et crème mousseline à la noix de coco sur un moelleux biscuit viennois... sublime et subtil pour une fin de repas des plus raffinées.

La Maison Sève, 39,90 € pour 6 personnes. www.chocolatseve.com



AU DEGRÉ PRÈS

Des bouteilles prêtes à déguster et à température idéale de service. C'est possible grâce au bar à vin Wine Art dont la fonction de mise sous vide automatisée permet une conservation optimale jusqu'à 10 jours. Astucieux, design et peu encombrant, il trouvera bonne place dans une cuisine. Eurocave, 399 €. www.eurocave.com



CAVE DE TAIN

Dégustation, Conseils, Coffrets... La boutique Cave de Tain vous accueille tous les jours. 26600 Tain l'Hermitage. Tél. : 04 75 08 91 86 - cavedetain.com



MANACREA

Blind Tasting Sleeve®.

Pour vos dégustations à l'aveugle, 8 couleurs. Prix 4,90 € unitaire. www.cadeau-original-vin.com



CHÂTEAU DE PIZAY

Bons cadeaux/Chèques cadeaux <http://chateau-pizay.secretbox.fr/> Hotel 4*, Restaurant, Spa et Oenothèque Château de Pizay - 443, route du Château, 69220 Morgon/St-Jean-d'Ardières. info@chateau-pizay.com - Tél. : 04.74.66.51.41.



LAROCHE

Chablis Saint-Martin 2015. Une sélection des meilleures parcelles du Domaine Laroche. Parfait en apéritif, ou pour les fruits de mer, le Saint-Martin est le vin du partage et de la convivialité. www.larochevines.com - 03 86 42 89 00.



CHAPOUTIER

M. Chapoutier « Ma Collection ». Coffret Fines ou Marc 1966-1994-1995-1996-1997. Prix : 128,85 € TTC. Le Caveau - 26600 Tain l'Hermitage. www.chapoutier.com



GIRAUDET

Boutiques Giraudet. Soupe de pois cassés aux pépites de jambon ibérique Pata Negra Bellota-Bellota®. Lyon - Annecy - Bourg-en-Bresse. Plus d'infos sur www.giraudet.fr



CRISTEL

Saucier de la collection Casteline. Poignées et anse amovibles, inox trilaminé, compatible tous feux dont induction. Labellisé « Origine France Garantie ». www.cristel.com



Eaux de VALS

Vals. Eau minérale naturelle gazeuse en bouteille verre 0,75 l, version chic pour les grandes tables françaises, disponible en emballage PET dans toutes les grandes surfaces.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

DÉLICIEUSE TRADITION

Sous un couvercle de bois sculpté, 36 marrons glacés réalisés à partir d'une sélection rigoureuse de châtaignes d'Ardèche AOP et selon la recette unique de la maison Sabaton. Baptisé Castanea, ce coffret édité à 500 exemplaires peut être réservé à partir du 15 décembre pour un envoi programmé jusqu'au 23. Un must. **Sabaton, 58 € les 520 g. www.sabaton.fr**



© PHILIPPE BARRET

UN CLASSIQUE REVISITÉ

La maison Jean Dubost propose un nouveau set de dégustation de fruits de mer glossy composé de six curettes, d'une pince à crabe, de six pics à bigorneaux et d'un couteau à huîtres. Une panoplie résolument contemporaine.



© D.R.

Laguiole Jean Dubost, 37,90 €.
www.shop.couteaujeandubost.com



© PHOTOS D.R.

UNE JOURNÉE 100% TRUFFE

En Drôme provençale, le Domaine de Montine propose des demi-journées de cavage, en compagnie d'un chien au flair affûté. De retour à la propriété, visite de la cave et dégustation de vins, accompagnée de lamelles de truffes ou de tartines au beurre truffé.



À faire suivre d'un déjeuner truffé, de l'entrée au dessert !
De 32 à 58 € par pers et 12 € par pers.
à partir de six personnes.
www.domaine-de-montine.com/truffe



LE CHALET

Un confort 5 étoiles à La Clusaz

Au Cœur du Village, on connaît ce Relais & Châteaux contemporain de La Clusaz, à l'ambiance si chaleureuse. Il est associé au Chalet, la location la plus reposante des Alpes, puisqu'elle combine le calme et le confort d'un chalet grand luxe et le niveau de service d'un 5 étoiles. Vaste de 200 m², la demeure indépendante dotée de 3 chambres avec salle de bain et d'un généreux salon peut dorloter de 6 à 8 personnes : petits-déjeuners servis sur place, home-cinéma, accès au spa Cristal... Le meilleur des deux mondes. **26 montée du Château, 74220 La Clusaz.**
Tél. : 04 50 01 50 01. www.hotel-aucoeurduvillage.fr



GATSBY

L'hôtel-restaurant qui aime les années 20

Aux abords de Lyon, le Gatsby a tout compris des années folles, une époque bénie où l'on savait s'amuser. Toute la scénographie et la décoration de l'établissement, qui dispose de salles de séminaires, s'attache à refaire vivre ses heures exaltantes : restaurant gastronomique de 350 m² dans lequel s'ébat une piste de bowling, assorti à un bar central où la roulette s'anime de 18h à 20h pour faire gagner cocktails et tapas, aux voyageurs comme aux locaux. Billard, flipper, piscine extérieure. Ambiance garantie. **Gatsby Hôtel & Restaurant by HappyCulture :**
36 rue des Frères Lumière, 69680 Chassieu.
Tél. : 04 72 47 01 02 - www.hotel-gatsby.com.

L'AIR DU TEMPS



ANNECY

L'Impérial Palace n'a jamais été aussi beau

Non content de profiter d'une situation idéale sur les rives du lac d'Annecy, aux premières loges face aux Alpes, l'Impérial Palace, qui achève sa mue après deux ans d'importants travaux, offre aussi une multitude d'expériences à vivre : promenade dans son parc boisé badinant avec les flots, sensations fortes au casino,

revue cabaret et spectacles, détente et bien-être au Cristal Spa, repas de haut vol à La Voile, confort et sérénité d'une chambre avec vue, séance shopping dans la vieille ville... Prenez le large.
Imperial Palace : allée de l'Impérial, Annecy.
Tél. : 04 50 09 30 00 - www.hotel-imperialpalace.fr

MAISON VEYRET

La maison gagne en style et en chaleur

Être au chaud, bien à l'abri chez soi est un sentiment si doux. Maison Veyret, spécialiste des fenêtres, volets, portes et portails, en sait quelque chose. Depuis près de 30 ans, cette entreprise familiale de l'agglomération lyonnaise est à pied d'œuvre pour sélectionner les produits répondant à toutes les envies, tout en donnant du style à l'habitation. Particulièrement à l'écoute, ce partenaire de proximité dispose d'un vaste showroom pour bichonner sa maison et ses habitants.

Maison Veyret : 250 rue Général-de-Gaulle, 69530 Brignais. Tél. : 04 78 73 27 11.
www.maison-veyret.com



SPA SAINT-JEAN

Pour des cadeaux parfaits

Sans cesse à l'affût des méthodes de pointe pour prendre soin de soi, le spa Saint-Jean a sélectionné le dernier des protocoles d'Ivo Pitanguy. Dès la première séance, le Rejuvenate Gold Treatment redonne fermeté et éclat à la peau grâce à une technique innovante qui stimule la production naturelle de collagène. Et pour récolter des hourras au pied du sapin, la boutique du spa regorge d'impeccables idées cadeaux : parfums Sabe Masson et Atelier des Ors, fabuleux thés bio Teatox (Power Detox, Energy Matcha...) Popularité assurée également avec les cartes-cadeaux. En vente sur shop.spa-saintjean.fr.
Spa Saint-Jean : 31 rue du Bœuf, Lyon 5^e.
Tél. : 04 78 37 88 40 - www.spa-saintjean.fr



LYON

OUVRAGES RARES

Des éditions originales d'ouvrages d'Apollinaire, Pierre Benoit, Jean-Louis Bory, Renée Dunan, André Gide, mais aussi André Malraux, François Mauriac, Paul Morand, Boris Vian, Oscar Wilde... Le 15 décembre, l'étude De Baecque et Associés mettra en vente plusieurs trésors de la littérature.

« Nous proposerons notamment des ouvrages rares en première édition ou dans des présentations inattendues comme à la recherche du temps perdu de Marcel Proust et sa Correspondance avec Robert de Montesquiou, Histoire d'O de Pauline Réage, mise en BD. Nous aurons aussi des autographes et manuscrits anciens, telle une rare et importante lettre du roi d'Angleterre Henri VIII adressée à Fran-

çois 1^{er}, en date du 14 juillet 1539. Désireux de favoriser le commerce des marchands londoniens, il sollicite le roi de France pour faciliter les relations commerciales, menaçant ses sujets de toute conséquence d'actes de piraterie », souligne-t-on chez De Baecque et Associés. En marge des ouvrages littéraires, les amateurs et collectionneurs de cartes anciennes trouveront, lors de cette vente, un album de cartes de Noël et du Nouvel An, constitué en 1870 et rassemblant 190 cartes, souvent bordées de dentelle ou composées de mécanismes.

FRANÇOISE SIGOT

Vente de livres anciens et modernes, autographes et documents, Étude De Baecque et Associés. Jeudi 15 décembre à 14h30.

LE TABLEAU DU MOIS

Le grand Pan est mort de Claude Dalbanne (1877-1964), huile sur toile datée de 1924.

Essentiel dans l'œuvre de Dalbanne, ce tableau pourrait être considéré comme un pendant de celui conservé au musée Paul-Dini de Villefranche, *Le Quatuor* de Claude Debussy de 1923. Le style de Dalbanne y est à son apogée : sujet mêlant les corps nus à la nature, technique post-cézannienne dans l'utilisation des gestes répétés et hachurés ou de couleurs puissantes éloignées de la réalité pour en sublimer la symbolique. F.S.

Vente de mobilier et objets d'art, Conan Hôtel d'Ainay. Dimanche 11 décembre à 14h30.



ENCHÈRES GOURMANDES

Les Enchères du Canal et la brasserie Oscar proposent à leurs visiteurs de découvrir le siècle des Lumières à travers un programme alléchant. Avant de mettre aux enchères des tableaux, mobilier et objets d'art du XVIII^e siècle, à l'occasion de l'exposition préalable, le matin de la vente, le chef de la brasserie Oscar revisitera la cuisine du Grand Siècle, donnant ainsi vie au décor créé par la maison de ventes. Cet événement se déroulera dans leurs locaux, sur le site sécurisé des Puces du Canal à Villeurbanne. Un des lots phares de la collection sera une paire de bergères en



bois doré et richement sculpté de frises de piastres et feuillages d'époque Louis XVI, estampillé Jean-Baptiste-Claude Sené. Estimation : 15 000 à 18 000 euros. F.S. **Vente Siècle des Lumières, Puces du Canal. Samedi 10 décembre à 15h30.**

AGENDA

Vente de bijoux. Lundi 5 décembre, à 15 heures. Étude Bérard, Perron, Schintgen à Lyon.
Vente de voitures miniatures et jouets. Samedi 10 décembre, à 10h30. Étude Milliarède à Lyon.
Vente d'orfèvrerie, bijoux et monnaies d'or et d'argent. Lundi 12 décembre, à 14h15. Étude Savoie Enchères à Chambéry.

■ ÉDITION: Le Figaro Magazine/Partenaire Publyme ■ ÉDITION DÉLÉGUÉE: Frédérique Roche ■ ASSISTANTE: Claire Labadie ■ RÉDACTION EN CHEF DÉLÉGUÉE: Catherine Foulsham (Tél. : 04.72.32.29.13) ■ RÉDACTION: Agence de presse Objectif Une (redaction@objectifune.fr) ■ ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO: Séverine Renard (coordination), Emmanuelle N'Diaye (relecture), Audrey Grosclaude, Paulina Jonquères d'Oriola, Catherine Lhullier, Séverine Renard, Françoise Sigot, Fleur Tari Flon ■ MISE EN PAGE: Pôl'arts Lyon ■ PUBLICITÉ: Partenaire Régie : 15, rue Louis-Blanc, 69006 Lyon - Tél. : 04.72.83.74.60 ■ CONTACTS: Anne Bouvard, Jessy Kosman, Didier Revy, Laetitia Souci. www.partenaire.fr

MOBILIER ET OBJETS D'ART DIMANCHE 11 DÉCEMBRE 2016

CONAN HÔTEL D'AINAY



Paul-Emile CHABAS (1867-1937)
Portrait au bord de l'eau
218 x 148 cm
7 000 / 8 000 €



Adreche DÜRR (1871-1928)
Le refus du Confort
19 x 12 cm
3 500 / 4 000 €



BELLE PENDULE à l'Antique
14,45 cm - L. 27,5 cm
30 000 / 35 000 €



Tilly TALERICH-RIEBER (1850-1926)
Sans titre (étude)
228 x 176 cm
25 000 / 30 000 €



Delphin ENJOLRAS (1857-1942)
Le retour sur le rivage au bord de l'eau
50 x 71 cm
15 000 / 18 000 €



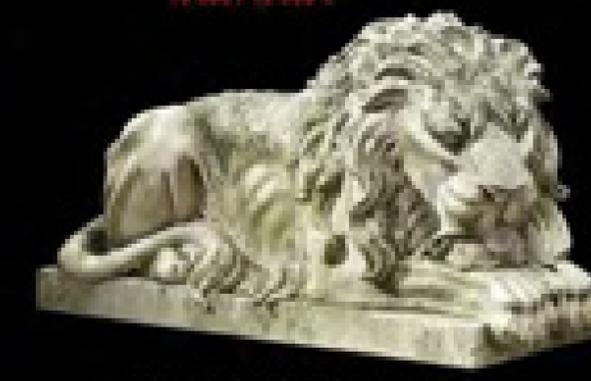
COMMODE TOMBEAU
1880-1900
H. 87 cm - L. 129 cm - E. 45 cm
19 000 / 22 000 €



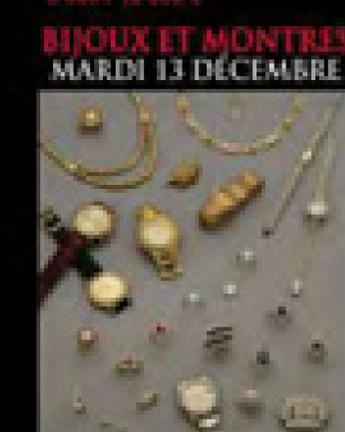
ÉCOLE FRANÇAISE du XIX^e siècle
Ensemble de figures (étude)
54,5 x 84,5 cm
8 000 / 12 000 €



Monnaies, bijoux astronomiques, caducée, bijoux. Un ensemble d'objets scientifiques



BELLE PAIRE DE LIONS ALLONGÉS
Fin du XIX^e siècle
H. 55 cm - L. 101 cm - P. 22 cm
3 500 / 4 500 €



Importants ensembles de bijoux et montres, sacs, robes, vestes, jupes, accessoires, etc...

OPÉRATIONS PRÉVUES EN 2016: MARDI 15 DÉCEMBRE DE 14H30 À 18H - SAMEDI 10 DÉCEMBRE DE 10H À 13H ET DE 14H30 À 18H - DIMANCHE 11 DÉCEMBRE DE 14H30 À 18H - MARDI 12 DÉCEMBRE DE 14H30 À 18H - MARDI 13 DÉCEMBRE DE 14H30 À 18H - MARDI 13 DÉCEMBRE DE 14H30 À 18H - MARDI 13 DÉCEMBRE DE 14H30 À 18H

Catalogue disponible sur demande

Cécile Caron-Fillette - Commissaire-priseur habilitée - 8 rue de Castille - 69002 LYON - Tél. : 04 72 73 45 81 - Fax : 04 72 81 07 95 - contact@conanhotel.fr - www.conanhotel.fr



Maximiliano Rivera, Clases, Largo Dardano

*Edoardo Nivaldo, Attuale, Campione de polo,
Vainqueur de la Triple Couronne d'Argentine*

Boutique Jaeger-LeCoultre
6, rue Gasparin - 69002 Lyon
Tel. 04 78 92 90 00


JAEGER-LECOULTRE