

# egolar revue



AUTOMNE-HIVER 2022, UN NUMÉRO EN MOUVEMENT...  
CHRISTOPHE FARGIER × FABIEN LAPRÉE × PATRICE GIORDA × CAROLINE CAPELLE

LOLO CHATENAY



## Move on !

Ce talent de la langue anglaise pour les mots qui claquent sied à ce nouveau numéro d'*egolarevue* ! Car en cette période guère joyeuse, on ne rêve que d'une chose : tourner la page. Aller de l'avant, revisiter les recettes d'un bonheur collectif sans réserve, concilier les impératifs de notre survie planétaire à une nouvelle forme de légèreté dans les relations, les conversations, la confiance placée en l'autre.

Bref, cet opus consacré au mouvement livre sans réserve nos envies de bougeotte et de changement. Il convie un jeune chef plein de rêves à sa table ; il s'évade sur la Route 66 ou la Stuart Highway en Australie ; il goûte aux fromages d'Auvergne et aux vins de Savoie ; il met à nu Christophe Fargier, le brasseur lyonnais le plus aventurier de France ; il interroge des artistes aux univers multiples.

Nos envies de légèreté ne sont nullement une fuite en avant ; elles appellent toutefois à davantage de délicatesse dans les relations, d'élégance dans les déclarations, de bleu, de rose, de douceur... et de lumière dans les pupilles.

SOPHIE AJELLO, VOTRE MENEUSE DE REVUE  
[www.egolarevue.com](http://www.egolarevue.com)

HAUTE MAROQUINERIE PERSONNALISABLE

8, place des Jacobins, Lyon 2<sup>ème</sup> et 23, rue du Cherche-Midi, Paris 6<sup>ème</sup>

[www.lolo-chatenay.com](http://www.lolo-chatenay.com)



# egolarevue

## AUTOMNE-HIVER 2022

<b>le choix d'ego</b>	<b>6</b>	<b>ego a du style</b>	
<b>la liste de mes envies</b>	<b>26</b>	<b>grand format</b>	<b>70</b>
<b>ego en société</b>	<b>28</b>	DANS LE TRAIN DES GARES	
LA RÉVOLUTION DE LA SEMAINE		DU MONDE LES PLUS EMBARQUANTES	
DES 4 JOURS EST-ELLE POSSIBLE			
EN FRANCE ?		<b>l'œil déco</b>	<b>78</b>
<b>ego à nu</b>	<b>32</b>	LES IMMANQUABLES	
CHRISTOPHE FARGIER		DÉCO DE L'HIVER	
<b>tête d'affiche</b>	<b>36</b>	<b>l'objet du désir</b>	<b>86</b>
TROIS LYONNAIS		LA SUPEROCEAN DE BREITLING	
EN MOUVEMENT			
<b>ego tendances</b>		<b>ego se cultive</b>	
<b>hop hip hop</b>	<b>42</b>	<b>artiste dans le ton</b>	
SERIAL DANCERS		PATRICE GIORDA	
		EXPRESSION DE SOI ET UNICITÉ DE L'AUTRE	90
		CAROLINE CAPELLE	
		EN MOUVEMENT PERPÉTUEL	92
<b>ego voyage</b>		<b>au fil de l'art</b>	<b>94</b>
<b>échappée belle</b>	<b>52</b>	LES RENDEZ-VOUS DE L'HIVER !	
ROAD-TRIP		<b>à livre ouvert</b>	<b>96</b>
SUR DES ROUTES		ENTRE LES LIGNES DE 3 AUTEURS	
MYTHIQUES		QUI BOUGENT !	
<b>ego à table</b>		<b>mur du son</b>	<b>97</b>
<b>un chef au piano</b>	<b>66</b>	VARIATIONS DE TEMPO	
FABIEN LAPRÉE			

RENDEZ-VOUS WITH YOU - RENDEZ-VOUS AVEC VOUS - RCS Bourg-en-Bresse 543 920 076



ligne-roset.com

Odessa.  
Mauro Lipparini  
Made in France

RENDEZ-VOUS WITH YOU

ligne roset®  
depuis 1860

2 Quai Sarrail Lyon 6<sup>e</sup> - L'Appartement by Ligne Roset 41 rue Auguste Comte Lyon 2<sup>e</sup>

# le choix d'ego

AUTEURS LÉA BORIE, VINCENT FEUILLET ET NANCY FURER

## MON CENTRE CULTUREL SUR L'EAU A l'abordage !



Lever de rideau, les pieds dans l'eau. Le voyage du théâtre flottant est terminé, mais l'aventure ne fait que commencer. Après sept mois de travaux hors d'eau, **L'île 0** a quitté le Port Édouard Herriot pour rejoindre son quai d'amarrage, dans le 7<sup>e</sup> arrondissement. Le bâtiment culturel hybride d'un nouveau monde dévoile peu à peu sa programmation, en faisant la part belle aux spectacles pour enfants. ♦ LB



**ÎLE 0**  
Berge Bertha Von Suttner, Lyon 7<sup>e</sup>



## NOUVEAU GLC. PRÊT POUR TOUS LES POSSIBLES.

Découvrez-le chez  
Groupe Chopard



Nouveau GLC SUV 220 d 4MATIC | Consommations : 5,2 - 5,9 l/100 km (cycle combiné WLTP) ; Émissions de CO<sub>2</sub> : 136 - 155 g/km (cycle combiné WLTP). Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO<sub>2</sub>, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. SAS au capital de 16.000.000 € - RCS Lyon 450 314 232 00098.

GRUPE  
**CHOPARD**  
Laissez-vous transporter

Lyon 9 - St Fons - Villefranche - Vienne - 04 72 18 08 94  
[www.groupechopard.com/mercedes-benz/](http://www.groupechopard.com/mercedes-benz/)

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer

MON COCON 360

# Contemplation raffinée annecienne



Ouvrez grand les yeux sur tout le territoire naturel de Savoie Mont Blanc ! Quoi de mieux que d'observer la Venise des Alpes depuis en haut ? C'est la promesse du **Trésorium Penthouse à Annecy**. Ce penthouse cosy et spacieux de 200 m<sup>2</sup> et 3 chambres détient les clés de l'art de recevoir à la française. Logé au 7<sup>e</sup> et dernier étage d'un immeuble luxueux, l'adresse cet appartement prestigieux domine la vieille ville et le lac d'Annecy. ♦ LB

  
**LE TRÉSORIUM\*\*\*\***  
3 avenue de Trésum, Annecy  
06 63 01 31 49

MON ARCHI

# Entre centre-ville et cimes enneigées



Fabien Gelas-Aucourt aime la montagne, Lyon et le design. Fondateur de la boutique-studio d'architecture intérieure **Vendôme Édition** en 2019, dans le 6<sup>e</sup> arrondissement lyonnais, il vient de faire coup double avec une seconde affaire à Megève, reliant ainsi ses passions. D'une surface de 100 mètres carrés, le magasin mégevan propose, comme son grand frère urbain, une sélection de petits objets couplée à de belles pièces de mobilier. Parmi les marques fétiches du maître des lieux : Flos, Fontana Arte, DCW, Haymann ou Résistub Productions. ♦ NF

  
**VENDÔME ÉDITION**  
96 rue Vendôme, Lyon 6<sup>e</sup>  
44 rue Muffat de Saint-Amour, Megève  
vendomeedition.com

# PRINTEMPS

## L'ENDROIT

Le concept-store des créateurs et designers d'avant-garde.



**OUVERTURES EXCEPTIONNELLES LES DIMANCHES**  
**27 NOVEMBRE, 4, 11 ET 18 DÉCEMBRE**

### SHOPPING PERSONNALISÉ

CULTIVEZ VOTRE SINGULARITÉ ET PROFITEZ  
DES CONSEILS PERSONNALISÉS DE NOS PERSONAL SHOPPERS



**PRENEZ RENDEZ-VOUS**

À L'ESPACE PRINTEMPS SERVICES DE VOTRE MAGASIN  
PRINTEMPS LYON OU SUR PRINTEMPS.COM

**PRINTEMPS LYON, 42 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE - Tél. 04 26 03 44 29**

Ouvert du lundi au samedi, horaires à retrouver sur printemps.com

MAISON FRANÇAISE DE PARFUMS CONTEMPORAINS FONDÉE EN 2005

LYON JACOBINS

## UNE NOUVELLE BOUTIQUE PIERRE GUILLAUME LYON



C'est au numéro 1 de la rue Emile Zola, dans un immeuble du 19<sup>ème</sup> siècle au cœur de la Presqu'île de Lyon que le parfumeur Pierre GUILLAUME ouvre sa troisième boutique française.

La rue Émile Zola relie la place Bellecour à la place des Jacobins. Elle appartient à la zone classée au patrimoine mondial par l'UNESCO. C'est l'une des rues commerçantes les plus fréquentées de Lyon.

Parmi les habitants historiques de la rue, on peut citer Jean-Jacques Rousseau et y voir un clin d'œil du destin, la première boutique de la marque se situant au 13, rue Jean-Jacques Rousseau à Paris.



Concepteur: Pierre Guillaume - Architecte: François Lebel - Sculpteur: Roland Olynet - Galerie: Claire Gestaud



**BLEU CANOPÉE, COULEUR EMBLÉMATIQUE** "Le code chromatique de la Maison PIERRE GUILLAUME PARIS est une association de Bleu Canopée majoritaire et de noir. Le Bleu Canopée est une teinte que Pierre GUILLAUME a pensée comme un bleu céleste infusé d'élément végétal. Bleu ou Vert... sa perception divise, mais sa poésie, sa luminosité et son aura particulière empreint de naturel font l'unanimité et deviennent reconnaissable en un coup d'œil."



Boutique PIERRE GUILLAUME LYON - 1 Rue Émile Zola - 69002 Lyon.  
Mardi, Jeudi, Vendredi et Samedi : 10:30-14:00 et 15:00-19:00.  
Mercredi 11:00-14:00 et 15:00-19:00.

### BIORAPIDO : PIERRE GUILLAUME - PARFUMEUR INDÉPENDANT

INDÉPENDANCE CRÉATIVE & FINANCIÈRE

C'est au cœur du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, dans ses propres ateliers, que Pierre GUILLAUME élabore une parfumerie contemporaine, fabrique ses parfums, en toute liberté de création sous la marque PIERRE GUILLAUME PARIS, qui sont distribués dans près de 390 points de vente dans 26 pays.

PIERRE GUILLAUME  
PARIS

PIERREGUILLAUMEPARIS.COM



#TURBULENCES.FR

# TONKA BODYKON APHRODISIAQUE ET CHATOYANTE



PIERRE GUILLAUME  
PARIS

BOUTIQUE LYON • QUARTIER JACOBINS  
1 Rue Émile Zola • +33 (0)4 73 91 73 36

PIERREGUILLAUMEPARIS.COM



SCAN ME



@pierreguillaumeparis



@pierreguillaume\_parfumeur

## MON RESTO

# Avec mon rond de serviette !

La cuisine du chef Guy Benayoun se réinvente. De **L'Atelier du Square** éclot un nouveau concept, dans l'assiette et jusqu'au plafond ! Une ardoise pour 30 couverts qui se veut résolument plus accessible, mais toujours aussi exigeante et sincère. La quenelle au brochet Maison Malartre cuite en croûte et son jus corsé au homard vient concurrencer la saucisse de cochon aux herbes et son croc de pain de mie émulsion de pomme de terre.

Pour que ces changements raisonnent en salle, l'artiste Marie-Laure Ginet a symbolisé sur une fresque le plaisir de partager ensemble. Des valeurs qui transparaissent dans le mobilier, avec la table de ferme qui trône au centre du restaurant, où les habitués auront leur rond de serviette. Le tout plongé dans une atmosphère végétalisée façon Amsterdam, pour une convivialité intimiste. ♦ LB



**L'ATELIER DU SQUARE, UNE CUISINE SINCÈRE**  
10 rue Claudia, Lyon 2<sup>e</sup>  
04 78 71 00 25

## MES JEUNES ADRESSES

# Ginette, Beaumont & Finet et cie



Désormais, Beaumont & Finet, c'est aussi **Ginette NY**. Grâce à un partenariat avec la marque américaine aux formes géométriques pures, la maison familiale lyonnaise de bijouterie joaillerie devient distributeur officiel !

Autre association flambant neuve côté B&F avec **Le Gramme**. Cette fois, dans une boutique éphémère, le temps des travaux d'agrandissement de la maison mère, profitez de ce pop up frais et dynamique jusqu'au début de l'année prochaine. ♦ LB



**GINETTE NY**  
17 rue des Archers, Lyon 2<sup>e</sup>

**BEAUMONT & FINET**  
100 rue du président Edouard Herriot, Lyon 2<sup>e</sup>

## MON MOMENT À MOI

# Tous les sens du monde en éveil



Le secteur de la place de la République est réputé pour être extrêmement vivant. Mais une fois l'arche du Grand Hôtel-Dieu passée, la porte du spa poussée, vous entrez dans un autre monde. Saisi par une musique du monde envoûtante, vous pénétrez dans l'antre du bien-être et de la beauté. Sous une lumière tamisée, au décor boisé chaleureux, se dévoile un art de vivre délicat, conjuguant richesse des médecines traditionnelles du monde - de l'Indonésie à l'Orient en passant par l'Inde - et raffinement du trésor architectural du lieu... jusqu'au plafond.

Les soins sont issus de la dermapuncture et des pratiques médicinales des plantes des cinq continents. Coup de chapeau au massage visage Kobido japonais, pour ses techniques énergétiques ayurvédiques revitalisantes et apaisantes. Cet art ancestral stimule les tissus et muscles du visage en profondeur. Le tout plongé dans une atmosphère dorée, sur fond de parfums enivrants. C'est là toute la force du **Spa Cinq Mondes**, installé au cœur de Lyon depuis cet été : apporter une image nouvelle des rituels ancestraux. Pour un apaisement durable... ♦ LB



**SPA CINQ MONDES GRAND HÔTEL-DIEU LYON**  
7 Grand Cloître, Grand Hôtel-Dieu, Lyon 2<sup>e</sup>  
04 78 42 07 07

# MON COIN BON VIVANT Un bar à vins éclairé !

Chez **Pop and Wine**, les aficionados du traditionnel verre de vin-saucisson-mâchons, ambiance nappes à carreaux seront un poil décontenancés. Ici, un mur est recouvert de néons aux couleurs épicées, fraîches et colorées créant un univers street-food élégante.

Côté carte des vins, 50 références, uniquement des bouteilles certifiées Haute Valeur Environnementale en biodynamie et nature. Pour accompagner le tout, le menu du déjeuner invite à replonger dans les saveurs de l'enfance à coups d'omelette, de poulet rôti, de purée maison et de cordon bleu ou encore de bœuf bourguignon. Le soir, changement d'ambiance. Les plats sont à partager. Au menu : pop-corn au cheddar coulant de la Mère Richard, nuggets dodus, hot-dog grand luxe, fish & chips super crousti, burger bien garni, mais aussi falafels lentilles corail ou burrata crémeuse à souhait. ♦ VF



**POP AND WINE**  
14 rue Palais Grillet, Lyon 2<sup>e</sup>  
04 72 77 62 51

# MON STREET FOOD Rien que du végétal



À la tête de **Culina Hortus**, élu meilleur restaurant végétarien du monde en 2020, le duo Thomas Bouanich et Adrien Zedda décline son concept en version street-food végétarienne gourmande et accessible. Il a ouvert un tout petit corner dans la rue Ferrandière, où l'on peut venir chercher de généreux sandwiches à la composition ultra-travaillée. Céleri rôti pendant douze heures, légumes croquants, scarmorza fumée, jeunes pousses d'épinard, salade de pois chiches... voici une liste non-exhaustive des ingrédients que l'on retrouve dans les trois sandwiches au menu. Les pains pitas toastés juste avant d'être servis sont moelleux à l'intérieur, croquants à l'extérieur. De véritables plats que vous pouvez accompagner avec le quinoa aux herbes et agrumes ou le râpé de pomme de terre façon cervelle de canut. ♦ VF



**CULINA HORTUS**  
24 rue Ferrandière, Lyon 2<sup>e</sup>  
04 78 05 29 83



# PERCEVAL

MAISON FONDÉE EN 1961

## Votre vue nous regarde.

Nous, opticiens-lunetiers,  
régionaux, indépendants,  
sommes engagés dans la santé  
par la vision depuis deux  
générations.



Maison PERCEVAL  
3, Place des Célestins 69002 Lyon  
Tél. 04 37 57 39 30  
[www.maison-perceval.com](http://www.maison-perceval.com)

## MON BIJOUTIER FANTAISISTE

# Du métal recyclé haut de gamme



Élégance et raffinement sont les mots qui viennent à l'esprit devant la vitrine de **Camille D.** Il faut dire que ce style a un passé. Plus jeune, sa grand-mère lui donne un vieux stock de dentelle. Son histoire d'amour avec ces ajourages débute. Après beaucoup d'années de travail, de création, Camille trouve le moyen de mouler la dentelle pour en faire la composante principale de ses bijoux.

Fraîchement de retour à Lyon après une dizaine d'années passées à New York en qualité de design market, cette créatrice de bijoux fins a posé ses valises rue Auguste Comte, « *fonçant tête baissée, tout droit vers [son] idéal, le rêve de [sa] vie* ». Parce que, comme on dit dans la Big Apple : « *if you can make it there you can make it anywhere* » !. Son objectif : créer de la fantaisie artisanale de haute qualité, en édition limitée voire en pièce unique, la plus locale possible. Si tout est majoritairement réalisé dans son atelier-boutique, elle ne va pas plus loin que la Presqu'île pour la fonte et le plaquage. ♦ LB



**CAMILLE D.**  
38 rue Auguste Comte, Lyon 2<sup>e</sup>

## MON INCONTOURNABLE DE DÉCEMBRE

# I love light !

Du 8 au 11 décembre, Lyon revêtra ses habits de lumière à la nuit tombée. Les façades des monuments, les places et les parcs seront autant d'écrans pour une trentaine de créations réparties dans la ville : projections, installations et objets lumineux insolites ou poétiques incarneront les multiples facettes de la création lumière contemporaine.

Parmi ces œuvres, *I love light* installé place Bellecour et imaginé par le collectif Fils de Créa. Cette installation lumineuse et sonore dévoilera le message « *I love light* » grâce à ses lettrages surdimensionnés de 6 mètres de haut par plus de 34 mètres de long, illuminés par une multitude de lampes de récupération. Et c'est là que les Lyonnais interviennent : les créateurs souhaitent collecter leurs vieilles lampes (mairies du 2<sup>e</sup> et du 6<sup>e</sup> ainsi que dans tous les Foyers Notre-Dame des Sans-Abri) afin de prendre part à cette œuvre. ♦ VF



fetedeslumieres.lyon.fr

## MON LUXE BLANC

# Un chalet rien que pour moi !



Authentique chalet datant de 1939, avec sa façade en bois et ses volets blancs et rouges, le **Chalet du Skieur**, à quelques pas du centre de Megève, est intégré aux Fermes de Marie. En hommage aux pionniers de l'or blanc, son décor brut reprend les codes des grands architectes de montagne des années 30 – Henry Jacques Le Même, Perriand – à commencer par le mobilier intégré ou chiné : têtes de lit sculptées, banquettes, penderies... Sur 140 m<sup>2</sup>, appréciez ses 3 chambres, son espace kids, accessible en grimpant à une échelle, l'espace bien-être avec sauna et la très belle pièce de vie. Le bonheur à la montagne à partir de 9 800 € la semaine, avec service traiteur et de conciergerie intégré. ♦ NF



**LES FERMES DE MARIE**  
163 chemin de la Riante Colline, Megève  
04 50 90 77 65

## MA BOUTIQUE D'ORFÈVRERIE ITALIENNE

# L'audace milanaise

Des couleurs puissantes et inédites, des formes à faire pâlir les joailliers : les créations iconiques de la maison italienne **Pomellato** s'affichent fièrement en Presqu'île. Le nouveau flagship de la marque d'orfèvrerie est à l'image du savoir-faire milanais : aussi célèbre qu'audacieux. Trônent ainsi en vitrine la collection Nudo et sa palette de couleurs, ainsi qu'Iconica et ses chaînes voluptueuses. ♦ LB



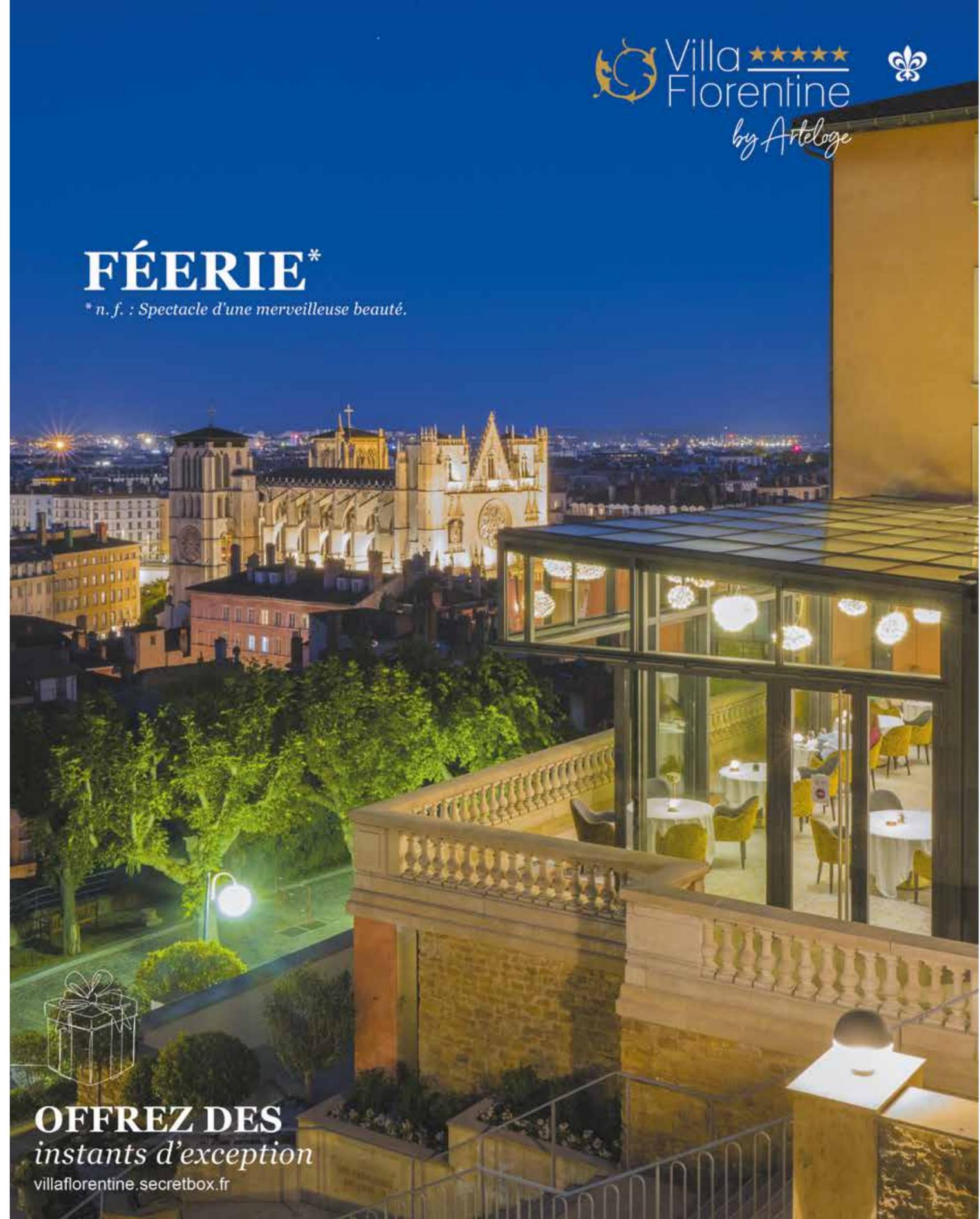
**POMELLATO**  
97 rue du Président Édouard Herriot, Lyon 2<sup>e</sup>



© DR

# FÉERIE\*

\* n. f. : Spectacle d'une merveilleuse beauté.



**OFFREZ DES**  
*instants d'exception*  
villaflorentine.secretbox.fr

© Alexandre Moulard

## MA DÉCOUVERTE Carte blanche à Marlène Mocquet



© MUSÉE DÉCHELETTE

Tout commence par une visite du musée Joseph Déchelette de Roanne au printemps 2021. La plasticienne Marlène Mocquet est immédiatement séduite par l'immense variété des collections. L'idée de réaliser une production spécifique, appuyée sur la richesse des œuvres découvertes en réserves, a rapidement germé. Le musée lui donne alors carte blanche. Près de deux ans plus tard, l'artiste a produit pour l'exposition 13 sculptures céramiques, 11 peintures inédites et conçu l'univers de six salles du musée pour lesquelles elle a dessiné notamment des doubles rideaux uniques. Les œuvres de Joseph Déchelette ont nourri sa réflexion autour d'une introspection très particulière. Marlène Mocquet a fait le choix d'interroger 14 membres de son cercle familial et amical sur leurs centres d'intérêt. Avant de puiser dans le catalogue du musée des œuvres en résonance avec les passions de ses proches, dont elle a réalisé le portrait en céramique. Un résultat à découvrir jusqu'au 28 février. ♦ VF



**MUSÉE JOSEPH DÉCHELETTE**  
22, rue Anatole France, Roanne  
museedechettelette.fr

# MA TABLE CANAILLE Une armada de découvertes

Composée de Thibault Martel et du globe-trotter Baptiste Rivière, cette nouvelle **Armada** livre sa vision d'une cuisine contemporaine aux saveurs inédites. Dans une salle aux matières brutes chaleureuses, chaque assiette amène de nouvelles découvertes, l'idéal étant de les partager à deux, comme l'huître baignée par un leche del tigre, la marinade habituellement dévolue aux ceviches, l'arepa de maïs (galette vénézuélienne), le tucupi (jus de manioc fermenté) ou encore le foie de veau et sparasis (morille des pins) ou la truite saumonée au lait d'algues. Les cuissons sont essentiellement réalisées au barbecue, ce qui permet de développer d'agréables notes fumées sur plusieurs plats. ♦ VF



**ARMADA**  
16 rue du Bœuf, Lyon 5<sup>e</sup>  
09 83 22 88 47

# MA NOUVELLE TRATTORIA Al dente et championne du monde ...



Nouveau projet du duo Mathieu Cochard et Thibault Salvat, déjà à la tête du Grand Réfectoire : l'ouverture d'une trattoria à la lyonnaise au centre de la cour du midi de l'Hôtel Dieu. Au menu, des spécialités italiennes préparées avec des produits frais et locaux, à l'exception de certains produits comme la farine, l'huile d'olive ou encore la burrata qui viennent directement d'Italie. Tout est fait sur place, notamment la pâte à pizza, qui a été élaborée avec l'aide d'un vice-champion du monde de pizza, Georgio Lescuyer. On peut prendre un petit-déjeuner de 9 h à 11 h, déjeuner (pizza, foccacia, sandwich) de 11 h à 15 h, faire une pause gourmande de 15 h à 18 h et boire un verre en mode aperitivo de 18 h à 20 h. ♦ VF



**CIAO NONNA**  
Grand Hôtel-Dieu, cour centrale

DÉTENTE  
& volupté.

Votre séjour spa



EN QUÊTE  
d'idées cadeaux ?

lyonmetropole.secretbox.fr  
lyon-plage.secretbox.fr

84, quai Joseph Gillet • 69004 LYON • 04 72 10 44 44

• metropole@lyonmetropole.com • www.lyonmetropole.com



# MA NOUVELLE CACHETTE Mythique et haut perchée



Imaginé au début des années 70 par la célèbre designer Charlotte Perriand, l'**Hôtel Cachette** est une adresse mythique des Arcs. Dans cet établissement, qui a connu plusieurs rénovations sans que son dessin original ne soit dénaturé, le cabinet d'architecture Patriarcho a souhaité privilégier les vues sur la montagne et un design alliant authenticité et fonctionnalité.

Ici et là, quelque « espaces cachette », cocasseries en référence au nom historique de l'hôtel, un luminaire créé avec les appliques dessinées à l'origine pour les appartements de la station de ski ou, au sol, la carte IGN du territoire. Mentions spéciales à l'espace bar et coworking, intégré dans une galerie entièrement vitrée, et à Pauline Fatiga, qui a relevé le challenge de cette restauration. « *Il était important pour moi de garder l'esprit nature de cet établissement, tout en faisant évoluer le bâtiment pour répondre aux impératifs de confort et de modernité exigés*, dit-elle. *Notre travail a été facilité par la modernité de ce qu'avait créé Perriand. Ses idées sont pleinement d'actualité ! C'est un clin d'œil émouvant de s'inscrire ainsi dans une lignée de femmes aimant la montagne...* ». ♦ NF



**HÔTEL LA CACHETTE**  
Arc 1600 - 73700 Bourg-Saint-Maurice  
04 79 07 70 50



## MINI 6<sup>ème</sup> AVENUE

2&4 rue Louis Blanc, 69200 Vénissieux  
76 av. du Maréchal de Saxe, 69003 Lyon  
04 78 78 39 39 / [marketing@emeraudes.net](mailto:marketing@emeraudes.net).[bmw.fr](http://bmw.fr)

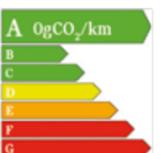
6<sup>ème</sup> AVENUE



### MINI COOPER SE HATCH 3 PORTES. 100% ELECTRIQUE.

Plus respectueuse de l'environnement et toujours aussi dynamique, la MINI Electric est LA voiture que vous attendiez pour enfin passer à l'électrique ! Que vous la choisissiez pour son design iconique ou pour ses nombreuses possibilités de personnalisation, vivez l'expérience MINI Electric et son Go-Kart Feeling survolté.

\*Big Love = Passionnement. Consommation d'énergie électrique: 15,8 kWh/km. Autonomie en cycle mixte: 226km; autonomie en ville: 296km. Depuis le 01/09/2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO2, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée.



Au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

# MON VOYAGE DANS LE PASSÉ Si l'Égypte m'était contée

En 1917, l'égyptologue et archéologue Howard Carter se lance à la recherche du tombeau de Toutânkhamon dans la célèbre Vallée des Rois, région d'Égypte où de nombreuses sépultures de pharaons avaient déjà été découvertes. Après cinq années infructueuses, en 1922, il trouve enfin la tombe de celui qu'on appelle le pharaon oublié. L'exposition **Toutânkhamon**, à la découverte du pharaon oublié retrace à la Sucrière cette épopée.

Les visiteurs sont guidés dans une reconstitution à l'identique, clou du spectacle, le sarcophage du onzième pharaon de la XVIII<sup>e</sup> dynastie - qui va des produits utilisés pour les peintures murales jusqu'aux moisissures constellant les murs de la tombe, en passant par les procédés d'écriture utilisés en Égypte, il y a trente-trois siècles.

Au musée des Beaux-Arts, le bicentenaire du déchiffrement des hiéroglyphes par Jean-François Champollion, en 1822, est célébré à travers la relation scientifique et amicale entre François Artaud, le premier directeur du musée de Lyon, et le célèbre égyptologue. L'exposition retrace cette collaboration intense et met l'accent sur l'importance de l'Égypte antique à Lyon dès le XVII<sup>e</sup> siècle. Jusqu'à la fin de l'année, quelque 145 antiquités (figurines, stèles, papyrus, cercueils peints...) sont à découvrir, ainsi que des archives inédites de Champollion. ♦ VF



**LA SUCRIÈRE**  
49-50 quai Rambaud, Lyon 2<sup>e</sup>  
[lasucriere-lyon.com](http://lasucriere-lyon.com)

**MUSÉE DES BEAUX-ARTS**  
20 place des Terreaux, Lyon 1<sup>er</sup>  
[mba-lyon.fr](http://mba-lyon.fr)

## MES AUBERGISTES

# Au chevet du Phénix



Hôtel emblématique du Vieux-Lyon, le **Phénix** renaît de ses cendres après six mois de travaux. Ses 33 chambres revisitent le style Art Déco à partir d'objets de curiosité répondant à l'esprit décalé inscrit dans l'ADN des Aubergistes Lyonnais, maîtres des lieux. Reliés par un jardin d'hiver surmonté d'une verrière entièrement rénovée, les 3 bâtiments de l'hôtel hébergent aussi un bar à l'ambiance bistrot, un patio parfait pour le format cocktails ou buffets et un espace restauration, le Comptoir Phénix, qui a même prévu quelques sandwiches à emporter. ♦ NF



**LE PHÉNIX**  
7 quai de Bondy, Lyon 5<sup>e</sup>  
04 78 28 24 24



LE LABEL D'ÉTAT  
POUR  
L'EXCELLENCE  
DES SAVOIR-FAIRE  
FRANÇAIS ARTISANAUX

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

[WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

SYNDICAT - Crédit photo : Samyshore and Co



## la liste de mes envies

DE LA DÉCO, DES IDÉES CADEAUX ET MÊME UNE MOTO DANS VOTRE PANIER DE FIN D'ANNÉE - CRAQUEZ SANS HÉSITER POUR CES OBJETS STYLÉS !

SOPHIE AJELLO



Chaise TAMBOUR du designer Oleg Pugachev pour **Ligne Roset**, conçue en cannage naturel, souple et léger, réalisée à partir d'un palmier liane dont on tire des cannes de rotin. Peu espacées, les tresses offrent une grande résistance.  
Ligne Roset, Lyon 2<sup>e</sup> et Lyon 6<sup>e</sup>  
[ligne-roset.com](http://ligne-roset.com)



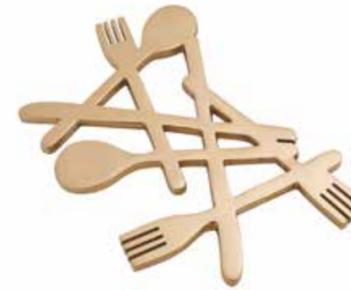
Nouveau modèle Francesco en cuir imprimé léopard signé **Mademoiselle Zingara**. Fabriqué en France et en série limitée.  
Mademoiselle Zingara, Lyon 6<sup>e</sup>  
[mademoisellezingara.com](http://mademoisellezingara.com)



Le fauteuil lounge LAZE de la marque italienne Roda est disponible avec dossier haut ou dossier bas et dans la version à bascule. De multiples variantes chromatiques, proposées par les combinaisons de structure et corde, permettent la plus grande adaptabilité.  
A découvrir chez **Toscane**.  
2 rue Gaspard André, Lyon 2<sup>e</sup>



Parce que le lin est thermorégulateur et donc agréable été comme hiver, à offrir ou à s'offrir, cette parure de lit en lin lavé, coloris caramel.  
Baralinge, Lyon, Charbonnières et Bagnols  
[baralinge.com](http://baralinge.com)



Repose-plat en laiton moulé du designer Tous les Trois pour **Ligne Roset**. Finition poli brillant (sauf la tranche), vernis transparent.  
Ligne Roset, Lyon 2<sup>e</sup> et Lyon 6<sup>e</sup>  
[ligne-roset.com](http://ligne-roset.com)



Fauteuil Eddy-up avec accoudoirs et porte-revues, design Alain Gilles pour Bonaldo. Structure en métal noir, revêtement en cuir souple cashmere cognac.  
Disponible chez **RBC Lyon**  
RBC - Lyon 2<sup>e</sup>  
[rbcmobilier.com](http://rbcmobilier.com)



Les nouveautés Théo, tout en couleurs, à découvrir chez **l'Optique des Créateurs**.  
Optique des Créateurs, Lyon 2<sup>e</sup>  
[optiquedescreateurs.fr](http://optiquedescreateurs.fr)



Les véritables papillotes lyonnaises **Voisin** délivrent des messages gourmands. Un « must » pour les fêtes de fin d'année !  
[chocolat-voisin.com](http://chocolat-voisin.com)



Le fauteuil qui habille parfaitement votre intérieur est présenté par **Le Show Room Déco**.  
Le Show Room Déco - Saint Priest  
[show-room-deco.fr](http://show-room-deco.fr)



Un jeu intergénérationnel aux finitions modernes, une belle décoration et idée cadeau au **Printemps Lyon**.  
Printemps Lyon - Lyon 2<sup>e</sup>



Sac de voyages Mont Blanc for BMW. Les univers du luxe se croisent pour créer ce compagnon d'aventures.  
BMW 6<sup>e</sup> Avenue, Vénissieux et Lyon 3<sup>e</sup>



L'eau de parfum Tonka Bodykon, nouvelle création du parfumeur **Pierre Guillaume**.  
Pierre Guillaume Paris, Lyon 2<sup>e</sup>  
[pierreguillaume.com](http://pierreguillaume.com)



**Cinq Mondes** vous propose une diététique de la peau personnalisée avec 5 élixirs, des sérums en huile 100 % végétale, riche en oméga 3 et 6 à l'action antioxydante.  
À découvrir dans le nouveau Spa Cinq Mondes Grand Hôtel Dieu de Lyon.  
Spa Cinq Mondes Grand Hôtel Dieu - Lyon 2<sup>e</sup>  
[cinqmondes.com](http://cinqmondes.com)



Vivez votre aventure urbaine à 100 km/h avec ce sac en toile **MINI**. À offrir ou pour vous faire plaisir.  
MINI STORE 6<sup>e</sup> Avenue Vénissieux et Lyon 3<sup>e</sup>



**BMW R 1250 GS Edition Spirit of GS**, la plus iconique des motos BMW. Un design unique pour le marché français. L'exclusivité de 1250 exemplaires. Voici « l'esprit de fascination ».  
**BMW 1250 GS Édition Spirit of GS**.  
Euro-Motos, Lyon 3<sup>e</sup>  
[bmw-motorrad-euromotos-lyon.fr](http://bmw-motorrad-euromotos-lyon.fr)



Pull à col roulé avec motif jacquard treillis signé **Liu Jo**.  
Liu Jo, Lyon 2<sup>e</sup>



Plante intérieure signée Plantophile pour vos cadeaux de fin d'année. En exclusivité au **Printemps Lyon**.  
Printemps Lyon - Lyon 2<sup>e</sup>



Lunettes de soleil de la maison de couture espagnole **LOEWE** disponible à la **Maison Perceval**. Une forme octogonale si unique ! Craquez pour ses branches surdimensionnées, ornées du logo emblématique anagramme de Loewe en métal doré.  
**Maison Perceval, Lyon 2<sup>e</sup>**  
[maison-perceval.com](http://maison-perceval.com)

## la liste de mes envies

# La semaine des 4 jours sans baisse de salaire est-elle possible en France ?

AUTEUR NANCY FURER



## LE PRÉCURSEUR

**L'Islande !** Entre 2015 et 2019, 2 500 Islandais, soit 1 % de la population, ont participé à une expérience de réduction du temps de travail : 35 heures par semaine sur quatre jours, au lieu de 40 sur cinq jours, avec le même salaire en fin de mois.



## LE LIVRE

**La semaine de 4 heures**, de Timothy Ferriss. Un ouvrage un peu dingue, mais encensé par de nombreux entrepreneurs. Objectif : travailler moins et gagner plus... tout en vivant mieux !



## LE CHIFFRE

Seulement **2,4 %** des Français, selon une étude de la Dares, soit près de 600 000 personnes travaillent 4 jours par semaine.

Ça n'est pas une blague : les Belges peuvent désormais travailler quatre jours dans la semaine, à raison, comme autrefois, de 38 heures hebdomadaires. L'employeur doit évidemment l'autoriser, mais avec moult et moult argumentations en cas de refus ! Cette petite révolution au royaume de Philippe de Belgique n'est pas isolée. En Nouvelle-Zélande, la Première ministre Jacinda Ardern a ouvert la voie à un dispositif similaire en mai 2020, pour relancer l'économie du pays et notamment le tourisme après la crise du Covid. Elle s'est inspirée de l'entreprise Perpetual Guardian, une pionnière en la matière aux résultats éprouvés sur une période de 4 ans en termes d'amélioration de la productivité horaire et de réduction du niveau de stress des collaborateurs. Au pays du Soleil-Levant, connu pour sa culture des heures supplémentaires, le modèle « 4 jours » fait également son chemin. Soixante-dix entreprises le testent aussi en Angleterre et, dans le cadre d'une expérimentation nationale affichant un budget de 50 millions d'euros, les salariés de 200 sociétés espagnoles travailleront 32 heures par semaine, sans baisse de salaire, jusqu'en 2025, date à laquelle les résultats seront comparés avec la productivité des entités restées sur la formule « à l'ancienne ».

**« La semaine de quatre jours n'est pas un modèle qui s'impose à tous, mais il me semble important que les entreprises engagent la réflexion du temps de travail et de la flexibilité ».**

**Laurent de la Clergerie,**  
patron de LDLC

**UNE TELLE RÉVOLUTION EST-ELLE POSSIBLE EN FRANCE ? 64 % DES SALARIÉS HEXAGONAUX SONT EN TOUT CAS PRÊTS À SAUTER LE PAS** d'après un sondage publié par FranceInfo en mai. Proposée pour la première fois en 1996 par l'ancien ministre Pierre

Larrourou, mais longtemps considérée avec scepticisme, la semaine de 4 jours revient au cœur des débats sur l'évolution de l'organisation du travail post-Covid. Les employeurs s'ouvrent doucement à la question ! Largement forcés, il faut bien le reconnaître, par la propagation du télétravail. Une étude du cabinet de recrutement Robert Half révèle que 22 % d'entre eux déclarent proposer la semaine de 4 jours à leurs employés (à salaire et nombre d'heures équivalents), que

35 % envisagent de la mettre en place l'an prochain et que 35 % y sont encore opposés. Ce qui semblait inimaginable il y a peu est donc désormais considéré avec sérieux par les employeurs, nouvellement conscients que les modes d'organisation du travail ne sont pas figés dans le marbre, confrontés à de nouvelles attentes de leurs salariés sur l'équilibre vie perso-vie pro et lucides sur les atouts de la flexibilité pour attirer de nouveaux talents ou fidéliser les troupes.

À l'heure où nombre de secteurs et de métiers manquent de bras, l'organisation Great Place To Work en France affirme que la semaine de quatre jours est un levier pour recruter : « *notamment pour les entreprises qui ne peuvent plus jouer sur les salaires ou ne peuvent pas proposer de télétravail* ».

**DANS LA RÉALITÉ, LES CHOSES RESTENT PLUTÔT CONFIDENTIELLES.** La Direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques (Dares) indique en effet que seuls 2,4 % des salariés à temps complet travaillent entre 32 et 35 heures. Et lorsqu'elle était ministre du Travail, ▶

**« 22 % des entreprises françaises déclarent proposer la semaine de 4 jours à leurs employés ; 35 % envisagent de la mettre en place en 2023 et 35 % y sont opposés ».**

Selon une étude du cabinet de recrutement Robert Half

Élisabeth Borne, avait expliqué que cette mesure ne pouvait pas être imposée « d'en haut » et devait rester un choix des entreprises. De surcroît, tous les salariés ne peuvent pas bénéficier de cette flexibilité séduisante sur le papier, mais pas forcément dans la pratique. De nombreux DRH évoquent des risques sur la santé en raison d'une charge de travail compressée et pointent les méfaits d'un renoncement aux moments informels entre collègues. La bonne formule selon eux ? Cesser de raisonner en volume horaire hebdomadaire, mais plutôt en nombre de jours travaillés, avec un mode d'organisation flexible, pensé sur un semestre ou une année.

Souplesse et agilité sont en effet les règles d'or affichées par les entreprises ayant d'ores et déjà franchi ce Rubicon. Des roulements sont par exemple instaurés pour savoir qui prendra son vendredi ou son lundi ; les réunions sont globalement plus courtes et moins fréquentes ; les collaborateurs sont accompagnés pour apprendre à mieux prioriser leurs tâches.

Chez le lyonnais LDLC, leader français de l'e-commerce de composants informatiques, où des centaines de salariés exercent leur métier à raison de 32 heures par semaine, ni la productivité ni le chiffre d'affaires n'ont diminué. Laurent de la Clergerie, le boss et instigateur de cette avancée, publie régulièrement des contenus positifs sur le sujet. « Sept mois de concertation avec les syndicats et une série d'entretiens individuels ont précédé la mise en œuvre de ce nouveau rythme, témoigne-t-il. Nous avons choisi de négocier un accord à durée indéterminée, car la notion d'expérimentation nous semblait contre-productive... Bien entendu, si des problématiques de fonctionnement faisaient jour, nous nous remettrions autour de la table pour améliorer l'accord. La semaine de quatre jours n'est pas un modèle qui s'impose naturellement à toutes les entreprises, mais il me semble important, aujourd'hui, d'engager la réflexion du temps de travail et de la flexibilité ».

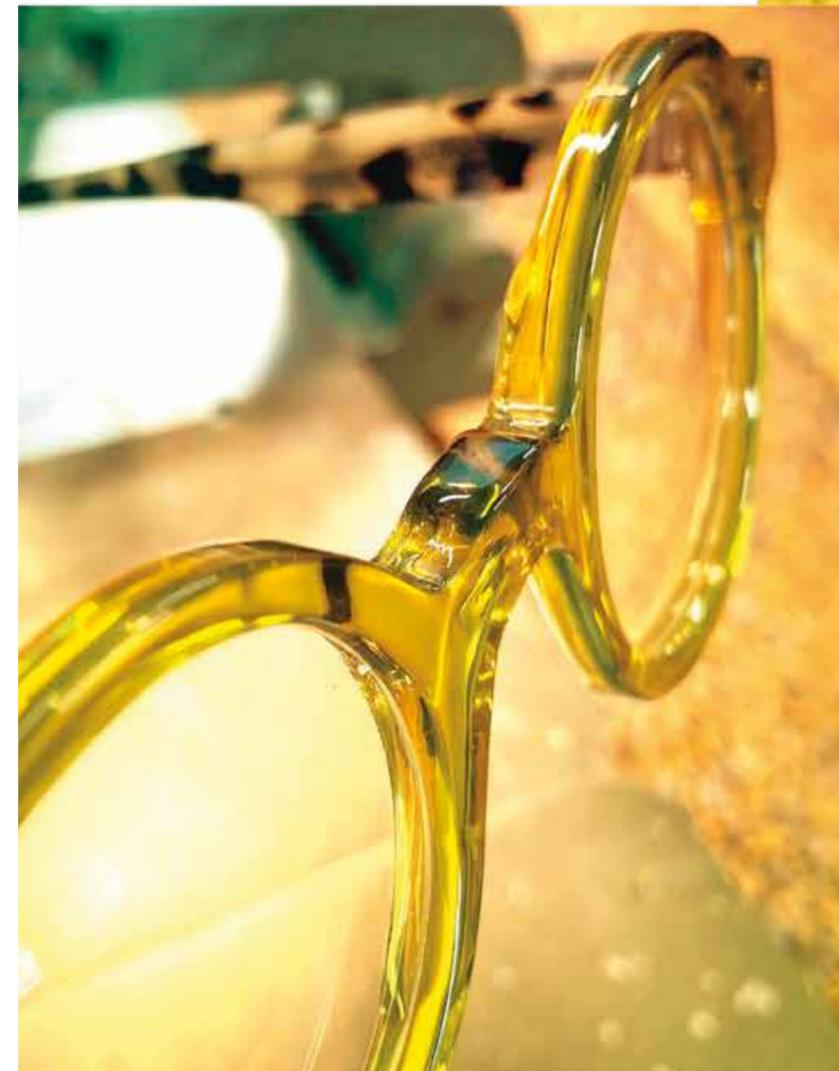
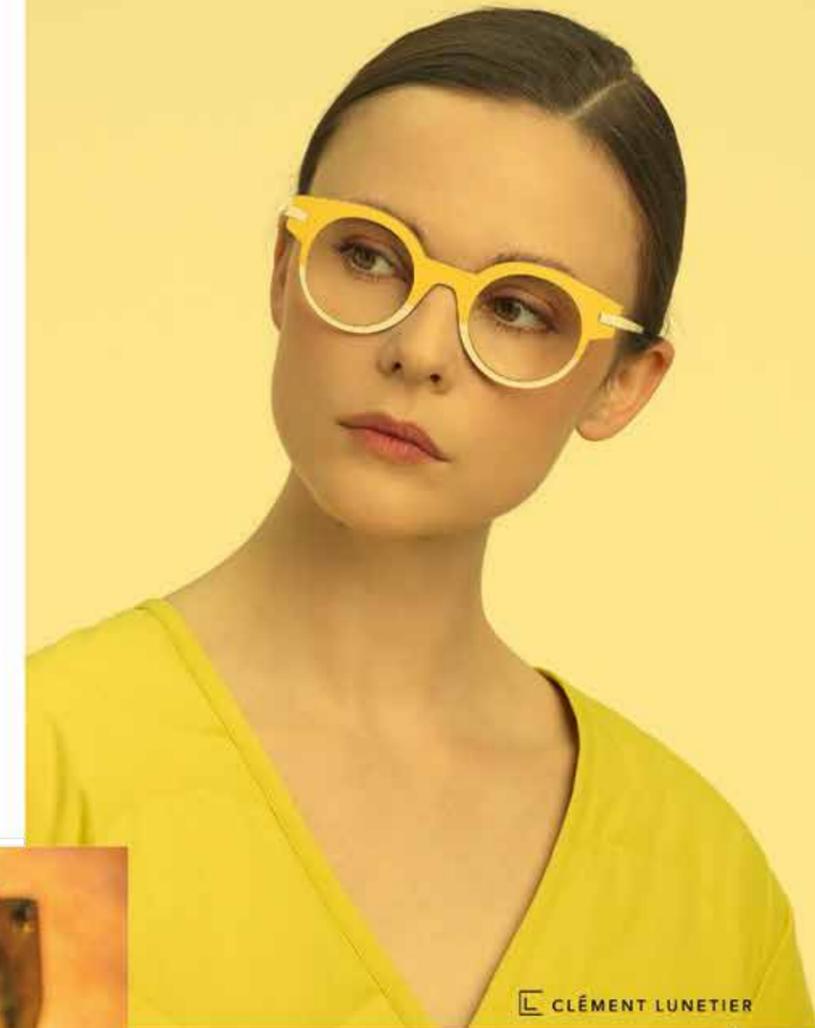
Moins de stress, moins d'épuisement, un meilleur équilibre des vies, une meilleure productivité, un partage du travail... au-delà de ces arguments humains, une nouvelle donne entre en jeu : la question climatique et énergétique. Car, oui, on se déplacerait moins en ne travaillant que 4 jours par semaine, on privilégierait des activités moins énergivores comme la vie en famille, la cuisine, le sport... et on chaufferait moins les bureaux ! Reste à convaincre les sceptiques, critiques sur le coût de la mise en place d'une telle mesure, interrogatifs sur la pression supplémentaire imposée aux collaborateurs et persuadés qu'une diminution du pouvoir d'achat en résulterait, sous l'effet de la hausse des coûts de production et donc des prix des produits.

Dans le même temps et du côté des Millenials, qui représenteront avec la génération Y près de 75 % de la population active en 2025 et 50 % de la demande de biens, les idées reçues tombent les unes après les autres. Avec les confinements et la généralisation du télétravail, ils expriment un fort besoin de contacts avec leurs collègues, que ce soit à la machine à café ou dans les couloirs... Ils regrettent aussi trop peu d'interactions physiques avec leur hiérarchie. Bref, tout neufs sur le marché du travail et malgré leurs envies d'autonomie, ils sont en demande de repères pour s'organiser et prioriser les tâches !



11 rue de l'Ancienne Préfecture  
Lyon 2 - 04 78 42 75 60

[www.optiquedescreateurs.fr](http://www.optiquedescreateurs.fr)



L'atelier

RÉOUVERTURE

18 rue Auguste Comte  
Lyon 2 - 04 72 31 60 49

[www.atelier-lunettes.fr](http://www.atelier-lunettes.fr)

# CHRISTOPHE FARGIER

PROPOS RECUEILLIS PAR VINCENT FEUILLET  
PHOTOGRAPHIES DMKF, DIDIER MICHALET & KAREN FIRDMANN

**Il brasse la bière, les gens et la musique. En 25 ans, le fondateur du Ninkasi a transformé son concept « bière, burger et musique » en success-story régionale. À la tête de 25 établissements désormais, il veut aller encore plus loin.**

— Ninkasi a 25 ans. Que représente cet anniversaire ?

**CHRISTOPHE FARGIER** Quand je repense à la genèse du Ninkasi, je m'aperçois que tout ce que je voulais y mettre est là aujourd'hui : l'humanisme, l'authenticité, l'engagement et la culture. Je suis fier d'avoir réussi à embarquer autant de personnes, aussi bien en interne qu'en externe, dans une logique d'écosystème. Plus que jamais, nous avons besoin d'interactions, de tisser des liens, de donner du sens et de construire de belles histoires. Ma réussite a été de concevoir un projet qui s'enracine et vivifie le territoire dans lequel il se développe. Aujourd'hui, Ninkasi emploie 360 collaborateurs et réalise 30 millions d'euros de chiffre d'affaires. Un montant loin de celui des licornes et autres Gafa, mais l'essentiel n'est pas là. Je veux continuer à prendre du plaisir à écrire une belle histoire. ►



Naissance en 1969 à Saint-Étienne

**Son conseil :** « il faut désacraliser l'échec. Une belle histoire ce n'est pas une ligne droite de A à B, c'est tirer des bords »

**Son crédo :** bière, burger, musique

32 000 hectolitres, la quantité de bière produite annuellement

35 000 litres, le volume de whisky produit annuellement

650 000, le nombre de burgers préparés chaque année

109 médailles obtenues, bières et whiskies confondus depuis 1997

\_\_\_\_\_ Comment est née cette aventure entrepreneuriale ?

**CHRISTOPHE FARGIER** D'un échec ! Après le bac, je me suis inscrit en prépa HEC. J'ai arrêté au bout de trois mois et je l'ai vraiment mal vécu, la honte d'abandonner, la honte de baisser les bras, d'autant que jusque-là, j'étais plutôt bon élève. Cette année à ne rien faire m'a poussé à réfléchir et donné envie d'aller voir ailleurs. Je suis parti aux États-Unis, à Portland, sous le coup de l'émotion, sans avoir la moindre idée de ce que j'y trouverais. C'était clairement une fuite en avant qui allait transformer ma vie sans le savoir. Sur place, la découverte du monde de la micro-brasserie était fou et ma rencontre avec Kurt, alors jeune étudiant, a été déterminante. Il est devenu mon associé à la tête de Ninkasi, dont le premier restaurant a ouvert à Gerland en 1997. Entre temps, j'ai appris le brassage à Chicago tandis que Kurt s'est formé à la boulangerie.

\_\_\_\_\_ Qu'est-ce qui vous différencie des autres brasseurs de la région lyonnaise ?

**CHRISTOPHE FARGIER** Quand on a ouvert en 1997, seuls trois établissements fabriquaient leur bière. On s'est inscrit dans cette histoire avec la volonté d'apporter du renouveau, de la modernité. Le but était de faire redécouvrir les styles et la diversité de la bière. Nous proposons pour cela des bières 100 % maltes qui avaient du goût. Au début, beaucoup de clients avaient du mal à les apprécier parce qu'elles étaient trop différentes. Elles sont produites avec du houblon, des levures de fermentation spéciales, des épices aromatisées... Tout ce travail d'évangélisation s'est étendu sur de nombreuses années. Petit à petit, des brasseries ont émergé et ont fait le même travail que nous. Maintenant, une grande partie de la population a développé une connaissance de la bière. D'ailleurs, la région Auvergne-Rhône-Alpes est la première en nombre de brasseries.

\_\_\_\_\_ À quoi ressemblera le Ninkasi dans 25 ans ?

**CHRISTOPHE FARGIER** Dès à présent, nous enclenchons la vitesse supérieure avec la mise en service, à l'été prochain à Tarare, d'une nouvelle usine destinée à doubler notre capacité de production de bières et à multiplier par dix celle de whisky. Nous investissons 32 millions d'euros dans ce projet. C'est une étape importante dans l'aventure du Ninkasi. La création de ce nouvel outil traduit un objectif fort : celui de devenir une brasserie indépendante de niveau national. On entre en phase industrielle, même si nous n'avons pas encore les volumes permettant de nous inscrire dans cette case. Nos établissements sont au nombre de 25 aujourd'hui. Nous espérons en compter 40 à fin 2024. Et 80 en 2028 ! En parallèle, nous voulons intensifier notre présence en grande distribution et dans d'autres réseaux régionaux. Le temps international viendra par la suite, d'abord dans les pays limitrophes. Nous misons sur nos singles malt whiskies, vieillies en fûts de Chardonnay, pour nous différencier.

\_\_\_\_\_ Vous évoquez aussi souvent vos engagements green...

**CHRISTOPHE FARGIER** Ninkasi doit en effet respecter les limites de notre planète. Pour notre anniversaire, nous lançons la première bouteille de bière consignée. Celle-ci peut désormais être réutilisée à l'infini par d'autres brasseurs grâce à Rebooteille, un acteur local qui récupère et lave les bouteilles avant de les remettre dans le circuit de distribution. Pour le moment, ce service ne concerne que la New England IPA. D'autres suivront. C'est un enjeu collectif de créer une filière de consigne. En parallèle, nous avons souhaité collaborer avec Planet Score qui atteste du bon impact environnemental de nos bières et de nos burgers. Nous nous challengeons ainsi sur nos recettes afin de limiter notre impact et de faire de la pédagogie auprès des consommateurs.

\_\_\_\_\_ À l'heure où la consommation de viande est remise en cause, quel est l'impact pour le Ninkasi ?

**CHRISTOPHE FARGIER** Pas question de supprimer la viande de nos menus. Devenir tous végétarien n'est pas la solution par rapport aux défis à relever. On a besoin de l'élevage, car cette filière participe à la captation du CO<sub>2</sub> et à la biodiversité des sols. Nous devons peut-être moins en consommer, mais ce n'est pas à moi de dire aux clients comment manger. Quand ils viennent dans nos restaurants, nos consommateurs mangent de la viande française issue en grande majorité de circuits courts. Les produits inscrits à notre carte sont à plus de 70 % locaux ! L'idée est de limiter les intermédiaires et de toujours privilégier le local quand c'est possible. ♦

# CHRISTIAN MELLI

27, rue Gasparin - 69002 Lyon  
04 51 24 90 03 / Instagram : just.christianmelli



# Trois Lyonnais en mouvement

PROPOS RECUEILLIS PAR LÉA BORIE, VINCENT FEUILLET ET NANCY FURER  
PHOTOGRAPHIES DIDIER MICHALET

Entre une jeune prodige de la haute-cuisine, un entrepreneur compulsif et un directeur amoureux des pas de deux, a priori peu de points communs, si ce n'est leur art du mouvement permanent. Entre défis à relever, passions à assouvir, projets à conduire... les confidences de trois Lyonnais embarqués dans le train de la vie.

## NAÏS PIROLLET

Candidate au Bocuse d'or 2023

À 25 ans, Naïs Pirolet fait partie des 24 chefs *from around the world* à être réunis les 22 et 23 janvier prochains autour de la gastronomie. Espoir tricolore du Bocuse d'or, c'est aussi la première femme à représenter la France à ce prestigieux concours. Briançonnaise d'origine, elle s'est formée à l'Institut Paul Bocuse ! Et depuis, que de chemin parcouru, que de sensibilité en cuisine, pour assumer goûts et couleurs.

### Vous êtes si jeune pour monter si haut : qu'est-ce qui vous impressionne ?

Lors de mon expérience auprès de David Toutain, j'ai appris qu'il fallait que ça vienne du cœur, en cuisine, sans trop réfléchir. Toutain est la définition de la cuisine instinctive. Ça m'a toujours impressionné. C'est avec la même spontanéité que j'ai intégré l'équipe de Davy Tissot au Bocuse d'or 2021, en osant foncer sans regretter. J'avais des *a priori* sur la compétition, mais j'ai pu observer le spectacle millimétré de gestes précis, presque dansés.

### Le plus important en cuisine pour vous ?

Je retiens l'importance de l'émotion du Bocuse d'or Tissot. Je suis persuadée que c'est le cœur du chef qui l'a fait gagner. Il y a aussi l'équipe. Dans de petites brigades, les relations sont familiales, on est là les uns pour les autres. Dans nos conditions de pression, d'adrénaline, on se montre sous notre vrai visage. Ce qui est le cas dans les coulisses du Bocuse d'or 2023. Notre équipe a des caractères différents mais l'humain nous rassemble. Cette expérience nous lie à jamais. Et la cuisine, c'est aussi rassembler des gens autour d'une table. Je l'ai longtemps utilisée comme moyen de réconfort pour mes frère et sœur.

### Quelle a été votre routine durant ces mois de préparation ?

J'ai fait des immersions chez plusieurs chefs comme Laurent Petit et Anne-Sophie Pic. A réception des sujets, accompagnés par Édouard Loubet, on a pu analyser, comprendre les recettes attendues. Les journées ont commencé à s'enchaîner à vitesse grand V, les compteurs d'énergie au top ! L'équipe a aussi été accompagnée par Rose Mawi-Ehret, coach en bien-être, afin d'être davantage maître de soi et à la fois de faire passer ses émotions. ♦



© JULIEN BOUIER



[bocusedor.com](http://bocusedor.com)

# TIAGO GUEDES

**Directeur de la Maison de la danse, co-directeur de la Biennale de Lyon et directeur artistique de la Biennale de la danse**

Après une carrière de danseur et chorégraphe, Tiago Guedes a posé ses valises entre Rhône et Saône. L'ancien directeur du Teatro Municipal do Porto dirige les destinées de la Maison de la danse et de la Biennale de la danse.

## Quel a été votre parcours avant cette nomination à la Maison de la Danse ?

Petit, j'ai commencé par la musique avant de me tourner vers la danse. Les disciplines artistiques m'attiraient. J'ai suivi les cours de l'école supérieure de danse de Lisbonne, ce qui m'a permis d'affirmer mon désir de chorégraphie, de mise en scène des corps en mouvement pour raconter une histoire. En 2014, j'ai été nommé à la tête du Teatro Municipal do Porto, d'un grand festival de danse à l'échelle métropolitaine et d'un centre de recherche artistique, que j'ai dirigé jusqu'en juin dernier. Pour moi, la boucle était bouclée et j'étais disponible pour me mettre au service d'autres projets.

## Pourquoi avez-vous choisi Lyon comme nouveau défi ?

Je connaissais la Maison de la danse de Lyon pour y être venu plusieurs fois lors de la Biennale. Les lieux ne m'étaient pas totalement étrangers. Et Lyon est une ville exceptionnelle pour la danse, avec cette Maison, une institution quasi unique en France. La danse est à Lyon ce que le théâtre est à Avignon.

## Comment allez-vous créer des passerelles entre la Maison de la danse, la Biennale et les futurs Ateliers de la danse ?

Je souhaite décloisonner la saison artistique, créer du mouvement entre les différentes institutions. Je veux une plus grande porosité entre les programmations de la Maison de la danse et de la Biennale, avec des artistes que l'on retrouverait dans le cadre d'un projet global. Les Ateliers seront un outil de création dans laquelle pourront se tenir des spectacles de petite jauge, avec un studio pour les pratiques amateur et un autre pour les chorégraphes de la région.

## En tant que programmateur, qu'est-ce qu'un bon spectacle ?

Je défends une programmation artistique variée, exigeante, mais accessible au plus grand nombre ; une danse métissée, rassembleuse et transgénérationnelle. Un spectacle doit permettre de découvrir de nouveaux univers et décrire un état du monde. Les corps, les mouvements doivent exprimer des sentiments, mais aussi une parole sociale, politique. Je veux que le spectateur soit actif devant un ballet et s'interroge sur le propos. D'ailleurs, pour la Biennale 2025, j'aimerais proposer un grand forum de pensée et de réflexion à partir des esthétiques, de l'éthique, des différentes pratiques de la danse.



© DIDIER MICHALET



**MAISON DE LA DANSE**  
8 avenue Jean Mermoz, Lyon 8<sup>e</sup>  
[maisondeladanse.com](http://maisondeladanse.com)

# UN NOUVEL ÉCRIN DE BIEN-ÊTRE AU CŒUR DE LYON



**CINQ MÔNDES**  
PARIS

Le Spa Cinq Mondes niché au cœur de l'Hôtel-Dieu, lieu emblématique du patrimoine architectural lyonnais, classé à l'inventaire des monuments historiques, à deux cloîtres de l'hôtel InterContinental vous promet une expérience holistique unique. Découvrez l'efficacité des médecines traditionnelles du monde dans une gamme complète de produits fabriqués en France.

**Spa Cinq Mondes Grand Hôtel-Dieu**  
7 Grand Cloître, Grand Hôtel-Dieu, 69002, Lyon

rendez-vous sur  
[www.cinqmondes.com](http://www.cinqmondes.com)

Crédits photo : © Amandine Ramet

# GRÉGOIRE TALAMON

## Entrepreneur dans la restauration

À la tête de Casabéa depuis 2019, Grégoire Talamon est en passe de devenir le prince de la rue de la Monnaie. Il y possède aussi Le Lion, un bar-bistrot convivial, et le Soho Café, qui ferme ses cuisines après 1 heure du matin en fin de semaine. Belle sélection de planchas, poissons, tapas dans les assiettes !

### **Vous avez transformé Casabéa en un lieu chaleureux et accueillant, c'est quoi la clé du succès ?**

Indéniablement, une bonne cuisine et une belle déco ! L'esprit bohème-chic nous a été soufflé par l'architecte d'intérieur Océane Ravinet et Nathalie Tomolito, qui possède le magasin Pop & Shoes voisin. Cet été, nous avons ouvert 7 jours sur 7 pour satisfaire la clientèle touristique et nous changeons entièrement la carte hivernale, car c'est le cœur de notre réacteur. Suren, notre chef d'origine malgache, mais né à la Croix-Rousse, aime mélanger les inspirations. Notre best-seller, les pâtes mafaldines aux gambas, sont la parfaite illustration de cet état d'esprit. Il est aussi pâtissier et s'amuse à concocter des desserts en trompe l'œil assez époustoufflants.

### **Vous essayez, rue de la Monnaie, avec deux autres restaurants... cette unité de lieux vous plaît ?**

Nous avançons par opportunité. En 2019, nous avons racheté le bar Le Lion, que nous avons redécoré dans un esprit bistrot de quartier. Et cette année, nous avons repris le restaurant Détend toi de l'inénarrable Chocho. C'est désormais le Soho Café, dans un esprit bar de nuit ouvert jusqu'à 4 heures du matin, où l'on peut dîner jusqu'à minuit en semaine et 1 heure du matin les vendredis et samedis. La carte privilégie des formules planchas et tapas à partager.

### **Pour bouger en dehors de votre vie de restaurateur, vous faites quoi ?**

Je nage 1 kilomètre par jour et ne circule qu'à vélo. Quand on fait un métier de mouvement, on ressent le besoin de s'échapper. Nous rentrons d'Israël et sommes impatients que l'hiver s'installe en montagne. Avec mon épouse, nous avons déjà fait le Mont-Blanc, et aussi le Mont Paradis. La montagne est l'autre passion que nous partageons ! ♦



**CASABEA**  
5 rue de la Monnaie, Lyon 2<sup>e</sup>  
[casabea.fr](http://casabea.fr)

e g o

t e n

**des hauts et des bas**  
HOP HIP HOP, SERIAL DANCERS

d a n

c e s

# Hop hip hop, serial dancers

De la rue à nos pages mode, il n'y a qu'un pas de deux pour Fred Bendongué, pionnier du mouvement hip-hop lyonnais dans les années 80 et premier soliste de cette discipline à intégrer un ballet classique. Amoureux du geste, du rythme et de l'élégance, il incarne à merveille l'inventivité des tendances de la saison 2022-2023. Dans un twist moderne, l'hiver s'annonce protecteur, confortable et chic. Il affiche son goût du mix & match, des paillettes et des strass. Il rêve d'ailleurs et de grandes épopées.

DIRECTION ARTISTIQUE ET  
POST-PRODUCTION  
DMKF, KAREN FIRDMANN  
PHOTOGRAPHIES  
DIDIER MICHALET  
DANSEURS  
FRED BÉDONGUE  
SOPHIE RICHAUD  
WAIL YAUDI  
STYLISME  
PAULINE SALTARELLI



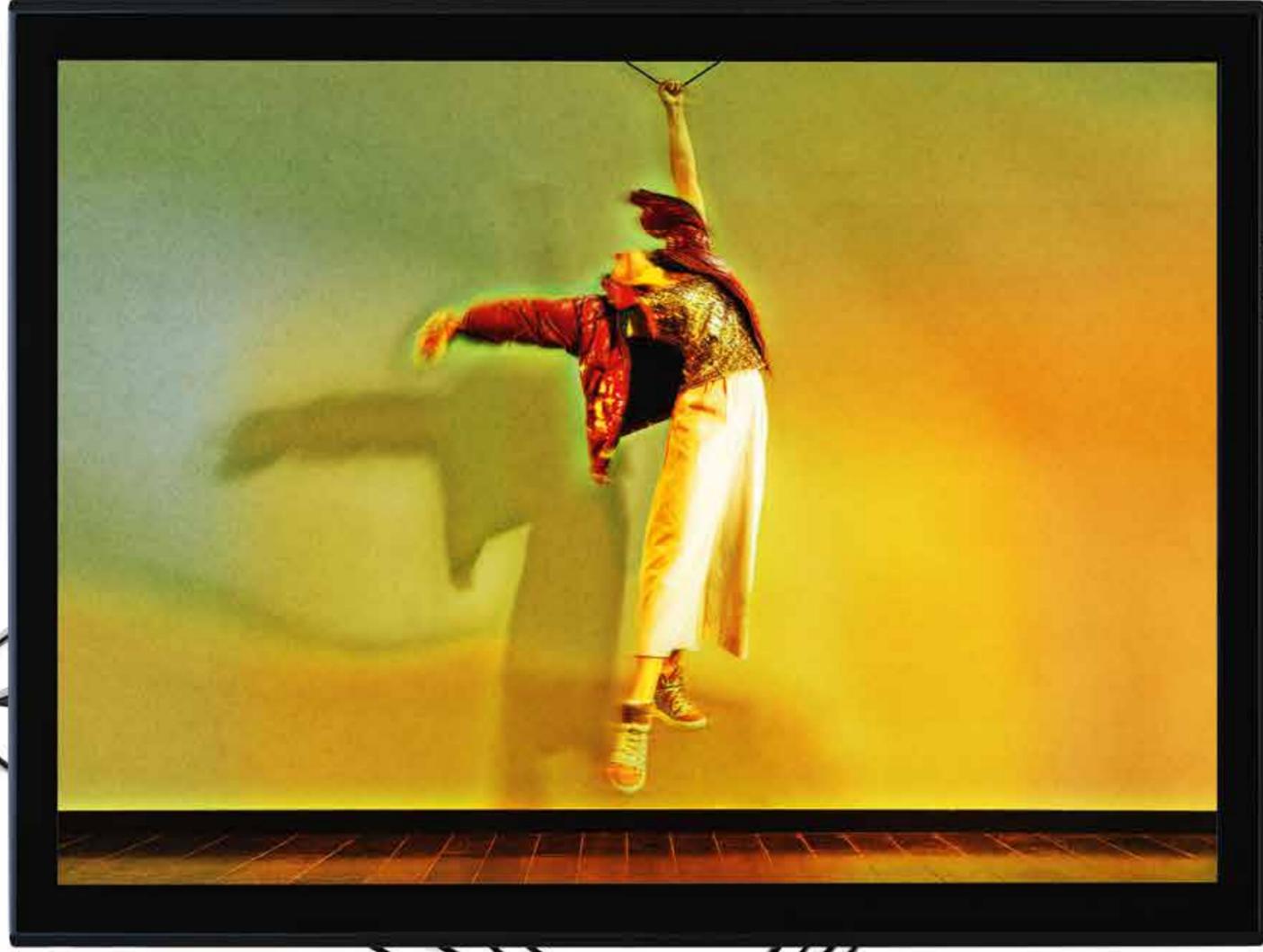
Sophie : poncho, tailleur veste pantalon Weekend Max Mara  
Fred : pull Daniele Fiesoli ; gilet Teleria Zed ; pantalon Teleria Zed ;  
chaussettes Alto Milano ; mules Birkenstock. Le tout chez Pop and Shoes



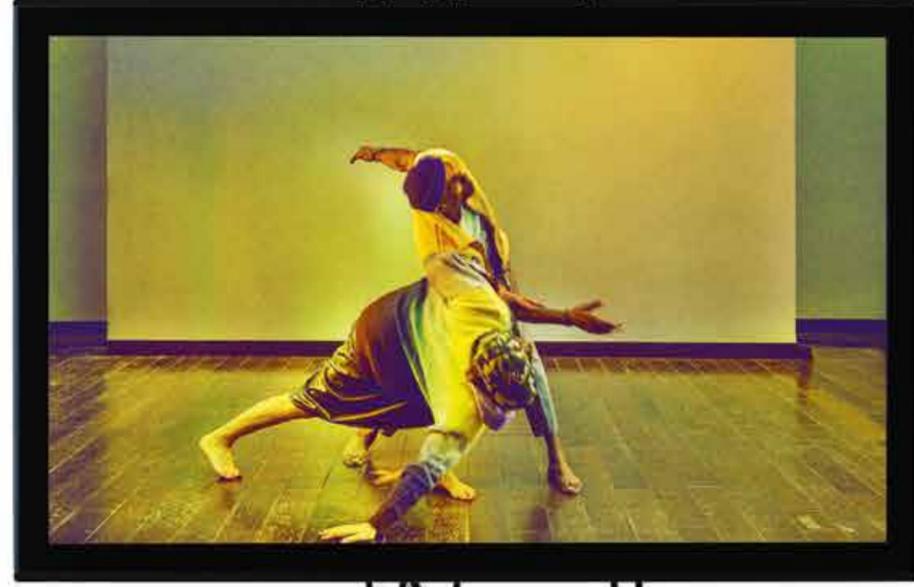
Sophie : hoodie ; veste zipée ; denim et bottes Liu Jo  
Fred : surchemise Closed ; combinaison American Vintage ; mules UGG.  
Le tout chez Pop and Shoes



Fred : surchemise Closed ; combinaison American Vintage ; mules UGG.  
Le tout chez Pop and Shoes



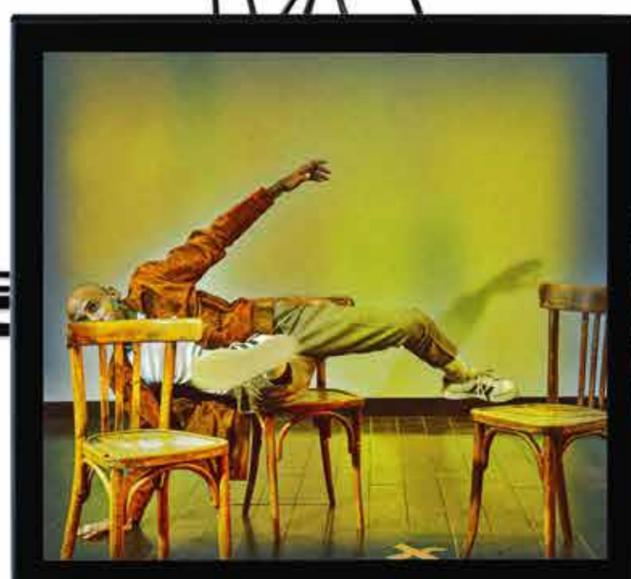
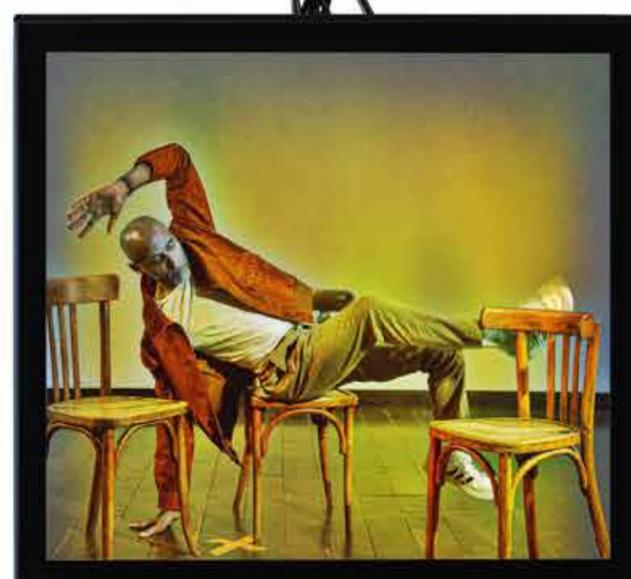
Sophie : doudoune Weekend Max Mara ; top Weekend Max Mara ; pantalon Weekend Max Mara ; baskets Ama Brand chez Pop and Shoes ; sacs Lolo Chatenay



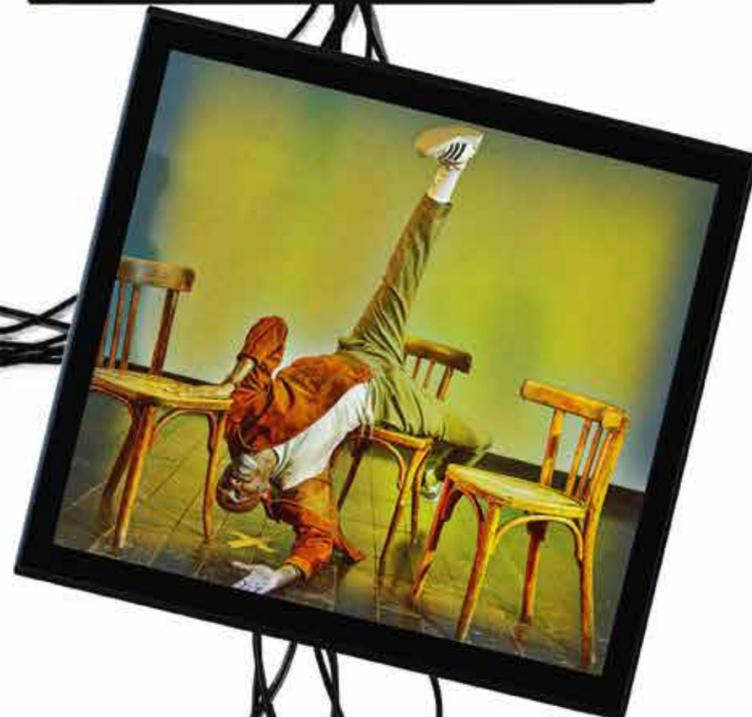
Sophie : pull Weekend Max Mara ; jupe Weekend Max Mara ; casquette Weekend Max Mara  
Fred : bonnet Le Bonnet ; gilet Hartford ; tee-shirt American Vintage ; pantalon Closed. Le tout chez Pop and Shoes



Veste Hartford ; tee-shirt American Vintage ; pantalon Teleria Zed. Le tout chez Pop and Shoes



Fred ; veste Nudie ; tee-shirt American Vintage ; pantalon Closed. Le tout chez Pop and Shoes ; Baskets Adidas



e

g

o

-

v

o

**échappée belle**

VIRÉES À DEUX PAS SUR LE THÈME DE L'EAU,  
DU BOIS, DE LA GLACE ET DU MINÉRAL

y

a

g

e



# Road-trip sur des routes mythiques

PRONONCER LEURS NOMS SUFFIT À RÉVEILLER NOS ENVIES DE PARTIR. LA ROUTE 66, LA ROUTE DE LA SOIE, LA ROUTE NAPOLÉON OU ENCORE LA STUART HIGHWAY EN AUSTRALIE ET LA KYSTRIKSVEIEN EN NORVÈGE PARTAGENT UN POINT COMMUN. POUR LEUR HISTOIRE, LEURS PAYSAGES, LES EXPLOITS VÉCUS SUR LEURS ITINÉRAIRES, ELLES APPARTIENNENT À LA MYTHOLOGIE DU VOYAGE. ALORS, ON THE ROAD AGAIN...

AUTEUR VINCENT FEUILLET

# Route 66

## Tout simplement culte



La plus célèbre des routes des États-Unis traverse plus des deux tiers du pays soit huit états et trois fuseaux horaires, ralliant Chicago dans l'Illinois à Los Angeles en Californie. Presque toujours rectiligne, elle s'élance sur 3 943 kilomètres à travers des paysages spectaculaires. Forêts, canyons, motels, diners, villes fantôme de cow-boys et d'indiens ou mégapoles tentaculaires rythment cette épopée vers l'Ouest. Pour vivre le rêve américain à fond et profiter de ces paysages uniques, le trajet s'effectue en moto, de préférence en Harley Davidson, ou en camping-car pour les moins roots. Surnommée *Mother Road* ou encore *Main Street*, cette voie s'inscrit dans l'imaginaire collectif comme LA route mythique par excellence, grâce à des films comme *Easy Rider*, *Thelma et Louise* et *Bagdad Café* ou à des romans comme *Les raisins de la colère* de John Steinbeck.

## OÙ SE RESTAURER

Une fois son périple achevé, direction, le Proper Hotel où la star du design intérieur à L.A., Kelly Wearstler, a habillé les 148 chambres de mobilier et d'œuvres aux inspirations mexicaines. Passée maîtresse dans l'association du vintage et du contemporain, la décoratrice fait sensation au restaurant Cara Cara, au dernier étage de l'immeuble, un espace avec vue sur la ville, terrasse avec brasero et piscinette pour faire trempette. La cheffe, Suzanne Goin, imagine des plats méditerranéens ultra gourmands à partager.



**PROPER HOTEL**  
1100 S Broadway, Downtown, Los Angeles  
[properhotel.com](http://properhotel.com)

# La Route de la soie

## Sur la piste des caravaniers



Bien que ce nom de Route de la soie n'ait été prononcé pour la première fois qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, elle existe cependant depuis l'Antiquité. La soie, étoffe précieuse fabriquée en Chine, était alors le produit le plus prestigieux transporté par les caravaniers entre l'Asie et l'Europe. Reliant X'ian en Chine à Istanbul au Moyen-Orient, via le Kirghizistan, le Tadjikistan, l'Ouzbékistan, le Kazakhstan, l'Azerbaïdjan, la Géorgie, l'Arménie et l'Iran, ce long chemin est aujourd'hui difficile à suivre dans son intégralité du fait des situations politiques des pays traversés. Vieux de presque 2 000 ans, son parcours sillonne des contrées d'une grande beauté naturelle et culturelle. On privilégiera un périple au cœur du Gansu en Chine, lieu historique de la Route. Les paysages divers traversent des panoramas irréels, féériques et plus que jamais hauts en couleur à Danxia, dans les dunes de Mingsha et l'oasis du lac du Croissant.



**MANDARIN ORIENTAL**  
No. 269 Wangfujing Street, Beijing  
[mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)

### OÙ SE LOGER

Situé dans le quartier Dongcheng de Pékin, l'hôtel 5 étoiles Mandarin Oriental est installé dans les étages du luxueux centre commercial WF Centra. Il propose 73 chambres et suites, dont de nombreuses donnent sur la Cité interdite. Celles-ci sont les plus grandes de la capitale chinoise avec une superficie de 55 m<sup>2</sup> minimum. Pour la décoration, la tradition chinoise se conjugue à l'esthétique contemporaine.



## Un restaurant gourmand pour se retrouver.

Une cuisine qui nourrit la conviction profonde que les rencontres se font bien évidemment autour de la table, mais aussi et surtout dans l'assiette.

Né de la volonté d'accueillir, de rencontrer, de partager et bien entendu de régaler !

Le Comptoir Phénix vous propose des plats de saison créatifs et généreux.

- ouvert midis et soirs du lundi au vendredi -



**Restaurant • Quais de Saône**  
7 Quai de Bondy - 69005 Lyon  
[www.comptoirphenix.fr](http://www.comptoirphenix.fr)

**Nouveauté !**  
LA SANDWICHERIE À EMPORTER

DU LUNDI AU VENDREDI  
DE 11H À 16H



LES  
AUBERGISTES  
LYONNAIS

# La route Napoléon

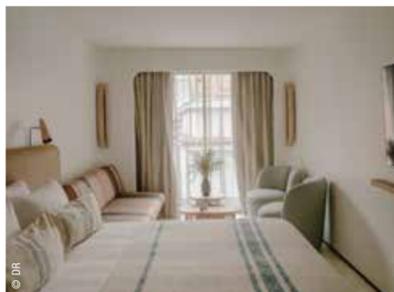
## Sur les pas de l'empereur



Cette route est un livre d'histoires à elle toute seule. Elle raconte le retour en France de Napoléon après son exil en 1814 à l'île d'Elbe. Déterminé à reprendre les rênes du pouvoir, Bonaparte débarque à Golfe-Juan en 1815 et décide de rejoindre Lyon par les montagnes. Entre Golfe-Juan et Grenoble, une partie de son itinéraire se fait sur des sentiers muletiers, devenus aujourd'hui une route nationale, la RN85. Un joli parcours pour les amoureux des belles itinérances, qui traverse pendant ses 314 kilomètres les villes de Grasse, Digne et Gap. Et se termine sur la Riviera française !

### OÙ SE LOGER

Dans le quartier cannois du Suquet, l'ancien établissement de bord de mer de l'entre-deux-guerres le Belle Plage s'est réinventé en un hôtel quatre étoiles de 50 chambres, d'une résidence de 10 appartements, dont 1 penthouse, et d'une villa dédiée au bien-être. Le designer Raphael Navot a fait la part belle aux matériaux naturels. Une ambiance voulue minérale jusqu'au choix des luminaires en résine naturelle aux formes de galets et rochers, à l'instar des tables de nuit et fauteuils taillés dans le chêne massif.



**HÔTEL BELLE PLAGE**  
2 rue Brougham, Cannes  
[hotelbelleplage.fr](http://hotelbelleplage.fr)

# Stuart Highway

## Le bush australien



La poussière rouge, la chaleur accablante le jour, le froid et le silence absolu la nuit, le ciel parsemé d'étoiles, les kangourous à l'ombre d'un arbre, les vieilles stations-service et, toujours, cette immensité oere... la Stuart Highway immerge le voyageur dans l'Australie sauvage, authentique et aride, entre Port Augusta au bord de l'océan Indien et Darwin sur la côte Nord. Soit 2 800 kilomètres sur les traces de l'explorateur John McDouall Stuart, qui fit le premier ce trajet au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Cette unique route traversant l'Australie du nord au sud en passant par le centre imprègne le voyageur de l'âme et de l'identité profonde de l'Australie. En ligne de mire : Uluru ou Ayers Rock, hallucinant monolithe haut de 350 mètres considéré comme sacré par les Aborigènes. En chemin, d'autres perles s'ajoutent comme le Jardin d'Éden du King's Canyon et les 36 dômes des Kata Tjuta (monts Olga). Autant d'oasis qui subliment les immensités australiennes.

### OÙ SE RESTAURER

Le Bistro Blackwood, à Adelaide, poursuit l'aventure dans le bush australien avec sa carte composée de plats classiques élaborés à partir d'ingrédients aborigènes provenant de fermes et de producteurs biologiques locaux. Par exemple, le potiron fumé au feu de bois avec des amandes et de la chermoula, le calmar de Port Wakefield avec du chili et du manioc, ou la poitrine de wyu au barbecue avec des feuilles de chou.



**BISTRO BLACKWOOD**  
285 Rundle St, Adelaide

# La Kystriksveien

## La route du bout du monde



En route vers le nord de la Norvège, la profusion de champs cède aux lacs et aux forêts, la vue s'élargit, les sommets s'aiguisent et la ligne des arbres descend toujours plus bas sur les versants des montagnes. Réputée pour être la plus belle route du monde, la nationale 17 passe le cercle polaire en traversant d'innombrables fjords à l'ombre de hauts sommets. Sa vue ouverte sur l'océan lui donne des allures de voie du bout du monde ou de voyage sans fin. Surnommée Kystriksveien – route nationale côtière –, elle comptabilise 630 km, entre Steinkjer (Nord-Trøndelag), près de Trondheim, à Bodø (Nordland). Sa traversée intégrale nécessite de prendre six bacs ; certains voyages ne durent qu'une dizaine de minutes, d'autres plus d'une heure. L'avant-dernier ferry franchit le cercle polaire arctique et le dernier, qui dessert Glomfjord, permet d'admirer le Svartisen, le deuxième glacier de Norvège par sa superficie (370 km<sup>2</sup>). Autre curiosité : à quelques kilomètres au sud, on observe l'un des plus forts courants de marée de la planète, formant un incroyable maelstrom dans le mince détroit de Saltstraumen.

### OÙ SE RESTAURER

Véritable institution du centre de Bodø, la brasserie LystPå sert une cuisine nordique basée sur les produits de la mer et du terroir local. Les plats incontournables norvégiens comme le tørrfisk, cabillaud séché (morue), le skrei, cabillaud arctique, le saumon frais et le crabe royal, sont au menu dans des versions modernisées, agrémentées de carottes et de betteraves dorées.



**LYSTPÅ**  
Storgata 7A, 8006 Bodø  
lystpa.no



## DÉCOUVREZ NOS COFFRETS CADEAUX ET VIVEZ UNE EXPÉRIENCE

*Fatto con Amore*



NICE | SPA DEEP NATURE  
by BIOLOGIQUE RECHERCHE

Au coeur de la ville, 500 m2 d'espace *benessere* vous attendent. Découvrez les bienfaits du SPA Deep Nature by Biologique Recherche.



NICE



NICE | ANGELO TERRA D'ITALIA

Laissez-vous transporter par la maestria de notre Chef, mettant à l'honneur la truffe et les produits locaux, choisis chez des producteurs de la région.



NICE | BOSCOLO HÔTEL & SPA

Un parfait équilibre entre histoire et art contemporain, au coeur de la ville. Découvrez l'art de vivre à l'italienne avec des séjours sur-mesure.



LYON



LYON | SPA & WELLNESS

Authentiques Thermes Romains, ce lieu abrite un écrin magique de *Benessere*. Evadez-vous au cœur d'un véritable voyage sensoriel, voluptueux et relaxant.



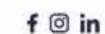
LYON | ANGELO ITALIAN RESTAURANT

La carte du Restaurant Italien Angelo met à l'honneur les saveurs italiennes, sublimes par le savoir-faire de notre chef, apportant sa touche personnelle, qui surprendra chacun de vos sens.



LYON | BOSCOLO HÔTEL & SPA

Sur la presqu'île de la ville, l'hôtel cinq étoiles combine différents styles et influences artistiques. Profitez d'un moment de bien-être intense et d'un séjour *Fatto con Amore*.



www.boscolocollection.com

# Escapades savoureuses à deux pas de Lyon

POUR QUI SURPLOMBE LES LACS SAVOYARDS, SE PROMÈNE À FLANC DE VOLCANS AUVERGNATS OU GRIMPE AU SOMMET DES PICS PROVENÇAUX, LA NATURE S'ADMIRE AUTANT QU'ELLE SE DÉLECTE. OBSERVEZ, VISITEZ, DÉCOUVREZ, GOÛTEZ PLEINEMENT VOTRE ÉVASION SUR LES ROUTES D'Auvergne-Rhône-Alpes, DANS LES CAVES, LES FERMES ET LES TRUFFIÈRES. SAVOUREZ CES PANORAMAS, AUSSI, DANS LE VERRE ET DANS L'ASSIETTE.

AUTEUR LÉA BORIE

## Destinations volcans et fromages d'Auvergne



Gastronomes, épicuriens, laissez-vous porter par les saveurs des terres auvergnates vallonnées. Se lancer sur la Route des fromages AOP d'Auvergne aux 33 étapes, c'est aussi partir à la découverte des fromageries, maisons et fermes du terroir. En sillonnant le cœur du massif Central, entre le Puy-de-Dôme et le Cantal, goûtez à cinq fromages de caractère, la Fourme d'Ambert, le Saint-Nectaire, le Bleu d'Auvergne, le Cantal et le Salers. L'occasion, aussi, de partir sur les traces de sites naturels, pour une escapade gourmande et atypique.



### OÙ EST-CE QU'ON DÉGUSTE ?

La Petite Grange, dans le Cantal. Depuis l'an dernier le chef Olivier Cloteau est à la tête de ce restaurant bistrannique à Tournemire. Une gastronomie à base de produits régionaux inventive et reconnue, puisqu'elle est citée dans le nouveau Guide du Gault & Millau de septembre 2022.



**LA PETITE GRANGE**  
17 rue Edouard Marty, Tournemire  
04 71 43 39 26  
[lapetitegrange.fr](http://lapetitegrange.fr)

# La route des vins de Savoie : tourisme œnologique



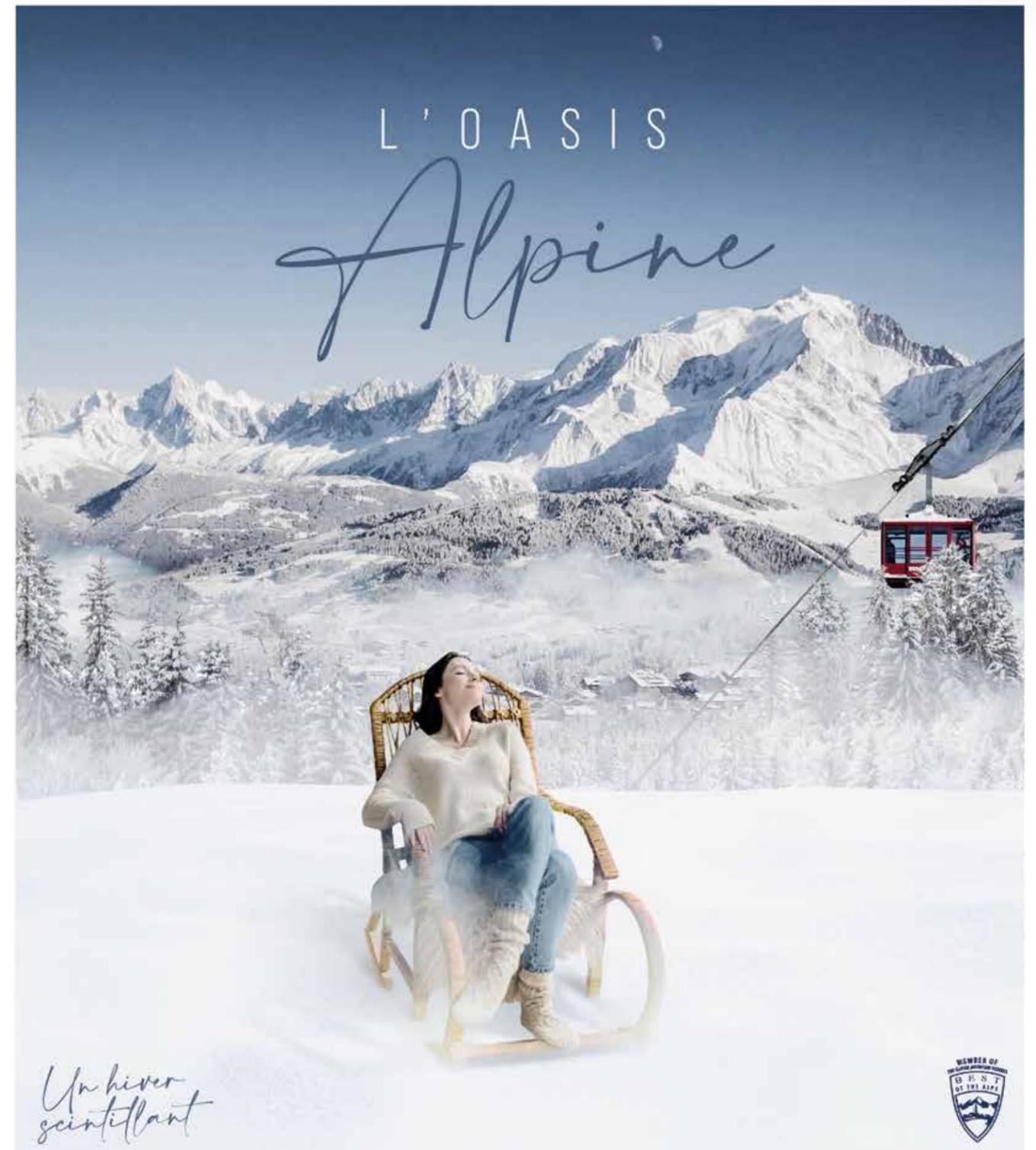
Divers et noble sont les deux adjectifs forts qui nous viennent en évoquant les 2 100 hectares de vignes qui composent les vins de Savoie. Terres ô combien montagneuses, cette route des vins combine œnologie et tourisme, à travers deux territoires labellisés Vignobles & Découvertes : Cœur de Savoie et Vignoble de Savoie Aix-les-Bains Riviera des Alpes. Mais pour être précis, les crus de Savoie pourraient s'étendre sur trois grandes routes, au nord du Lac du Bourget, à la cluse de Chambéry et en Haute-Savoie jusqu'au lac Léman. Pour une ascension gustative garantie...

## OÙ SE LOGER

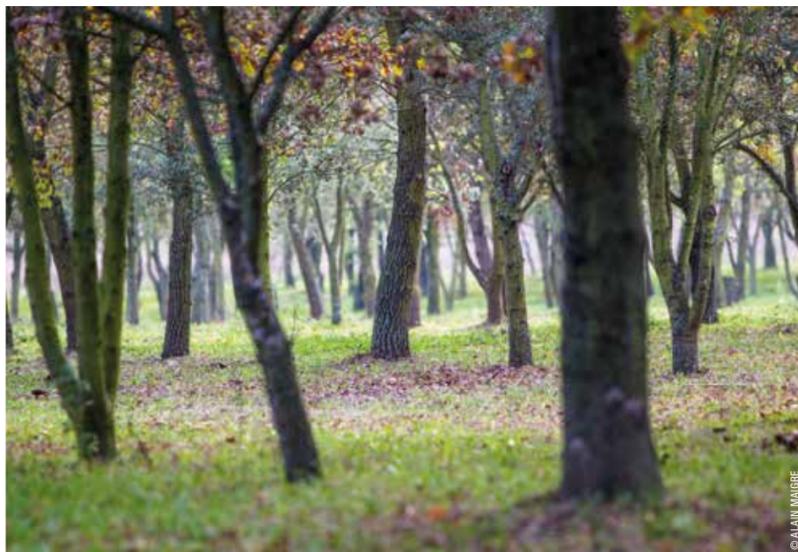
À l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, nouvelle adresse au cœur du massif des Bauges, entre montagnes et forêts, pour s'y prélasser après balades corsées. Une maison élégante - hôtel, spa et restaurant - nichée au cœur d'un village savoyard typique, bien au fait de l'histoire du vin dans la Combe de Savoie.



**AUBERGE D'AILLON ET D'AILLEURS 4\***  
795 route de la Corrière, Aillon-Le-Jeune  
[aillon-ailleurs.com](http://aillon-ailleurs.com)



# À la poursuite du diamant noir



Sa rondeur, sa couleur, son parfum particulier et entêtant... il existe un champignon pas comme les autres, symbole de la haute gastronomie : la truffe. Rare et mystérieuse, sa route est à cheval entre le Var et la Drôme provençale. En Drôme des collines justement, pays de la truffe noire, de novembre à mars, les truffières sont légion. Dans près de 70 communes de Saint-Paul-Trois-Châteaux (labellisé site remarquable du goût), à Dieulefit, en passant par Grignan, et même jusqu'à Romans-sur-Isère, partez à la découverte de ce trésor caché, bijou de la gastronomie de terroir. Un voyage culinaire riche autour de ce fameux Tuber Melanosporum, appliqué à tous les plats - omelette, brouillade, croc en sel, ravioles, cardons...



## OÙ EST-CE QU'ON DÉGUSTE ?

Au restaurant gastronomique Le Clair de la Plume\*, au cœur du délicieux et romantique petit village haut perché de Grignan. C'est ici que le plus jeune chef triplement étoilé de France, Glenn Viel, cosigne la carte, à compter du 8 décembre 2022, pour une belle mise en valeur des produits de Provence.

  
**LE CLAIR DE LA PLUME**  
2 place du Mail, Grignan  
[clairplume.com](http://clairplume.com)

e g o

- à -

**un chef au piano**  
FABIEN LAPRÉE, SOBRIÉTÉ  
5 ÉTOILES

t a b

l e

# FABIEN LAPRÉE

## Sobriété 5 étoiles

AUTEUR NANCY FURER

PHOTO SEMAPHORE

Il officie à L'Armanette 5 étoiles de Saint-Gervais-les-Bains, en Haute-Savoie. Ses royaumes : un restaurant gastro, un bistro chic et un douillet salon de l'été. Longtemps en mouvement, Fabien Laprée s'est posé avec délectation dans ce nid inspirant, face au mont Blanc.

« **L** aime ce qui brille... à sa façon ! Initié à la cuisine par un père qui se délectait à réunir sa famille autour d'un bon plat, Fabien Laprée vise les étoiles depuis qu'il a quitté les bancs de l'école. A 21 ans, il accoste en terre cannoise, derrière les fourneaux étoilés du Martinez de Christian Sinicropi puis s'envole pour Saint-Barthélémy dans ces Antilles françaises dépaysantes et inspirantes. À son retour, il rencontre celui qu'il nomme encore son « papa de cuisine » : Franck Ferigutti, alors aux commandes de Terre Blanche, un visionnaire passé par La Pyramide, le Negresco, le Chapon fin, sacré Meilleur Ouvrier de France en 2000 et formateur hors pair : « Ces quatre années passées aux côtés de Franck Ferigutti m'ont appris à me dépasser, à me remettre en question chaque jour ! Puis j'ai rencontré Davy Tissot à l'Institut Paul Bocuse et terminé deuxième avec lui du concours Taittinger. À l'issue de cette période très riche de ma vie, je me suis senti prêt à être chef moi-même et à voler de mes propres ailes ». Fabien Laprée se pose alors au creux des Alpes, face au massif du Mont-Blanc, dans le nid douillet de L'Armanette, un hôtel-spa 5 étoiles qui associe à ses 17 chambres et suites, un restaurant gastronomique, un bistro chic et un salon de thé. Le nouveau chef impose sa patte : une cuisine sobre, gourmande, mais point trop riche en beurre et matière grasse. « J'aime bien revisiter les recettes anciennes à ma façon, en sélectionnant les saveurs et sans multiplier le nombre d'éléments dans l'assiette, avoue-t-il. Par exemple, des ravioles au Beaufort sur un

concentré d'oignons caramélisés, un simple veau-petits pois-carotte ou un foie gras-clémentine-café, plus osé mais que nos clients ont vraiment apprécié cet été ». La saison d'hier étant lancée, Fabien Laprée se rêve avec une première étoile au printemps ; il exprime toutefois la sagesse de ne pas vouloir brûler les étapes : « Nous allons avancer à notre rythme, travailler tranquillement, sans pression excessive, mais avec nos objectifs bien en tête car ils sont de puissants ressorts de motivation ».

À La Table d'Armante, dans ce décor de pierre et de bois habillé des tables organiques du designer français Christophe Delcourt, la carte est généreuse, locavore, au service des produits et forcément musclée par la force des hauts sommets voisins. Le bistro, comme l'appelle les locaux depuis son ouverture, s'autorise quant à lui de belles excursions en terre alpestre : un risotto moelleux de crozets à l'abondance et champignons des sous-bois, une bruschetta savoyarde et même une tartiflette.

Pour Fabien Laprée, « la simplicité, la sincérité et la justesse sont les secrets d'une cuisine qui révèle les vraies saveurs et sublime chaque produit ». C'est sur ces bases que le jeune chef a défendu son rang lors du concours des Meilleurs Ouvriers de France 2022. Pour, comme ses pairs, s'autoriser àagrafer le col bleu-blanc-rouge à sa veste de cuisine.



### LA TABLE D'ARMANTE

40 couverts. Ouvert 6 jours/7 en haute saison.  
4088 route de Saint-Nicolas de Véroce - St Gervais-les-Bains  
04 50 78 66 14  
[armancette.com](http://armancette.com)



DÉCOUVREZ



**LIBELUILE**  
ARTISAN MOULINIER & VINAIGRIER



Pour tous les fins gourmets en quête d'originalité, découvrez la gamme Libeluile affichant fièrement une fabrication #madeinfrance !



Libeluile est installée au coeur de la Bresse. Nos produits d'une grande finesse et aux saveurs inimitables font le bonheur des gourmets et de nombreux chefs étoilés.



### UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE SUR LES HUILES

Nos fruits et nos graines ne sont pas torréfiés, ils subissent une action de chauffage douce et délicate qui va ainsi préserver tous leurs arômes et leurs valeurs nutritionnelles. Ainsi nous obtenons des huiles vierges authentiques pour lesquelles l'identité de la graine ou du fruit est préservée.



### DES MARIAGES AUDACIEUX ENTRE FRUITS ET ÉPICES POUR LES VINAIGRES

Nos vinaigres sont des mélanges harmonieux d'ingrédients de qualité rigoureusement sélectionnés. La haute teneur en pulpes de fruits leur confère un goût inégalé et le travail avec les épices a donné des mariages uniques.

Retrouvez notre gamme de produits sur [www.libeluile.fr](http://www.libeluile.fr)

egolarevue 52

e g o

### grand format

DANS LE TRAIN DES GARES DU MONDE LES PLUS EMBARQUANTES

- a -

### l'œil déco

LES IMMANQUABLES DÉCO DE L'HIVER

d u -

### l'objet du désir

LA SUPEROCEAN DE BREITLING

s t y

l e -

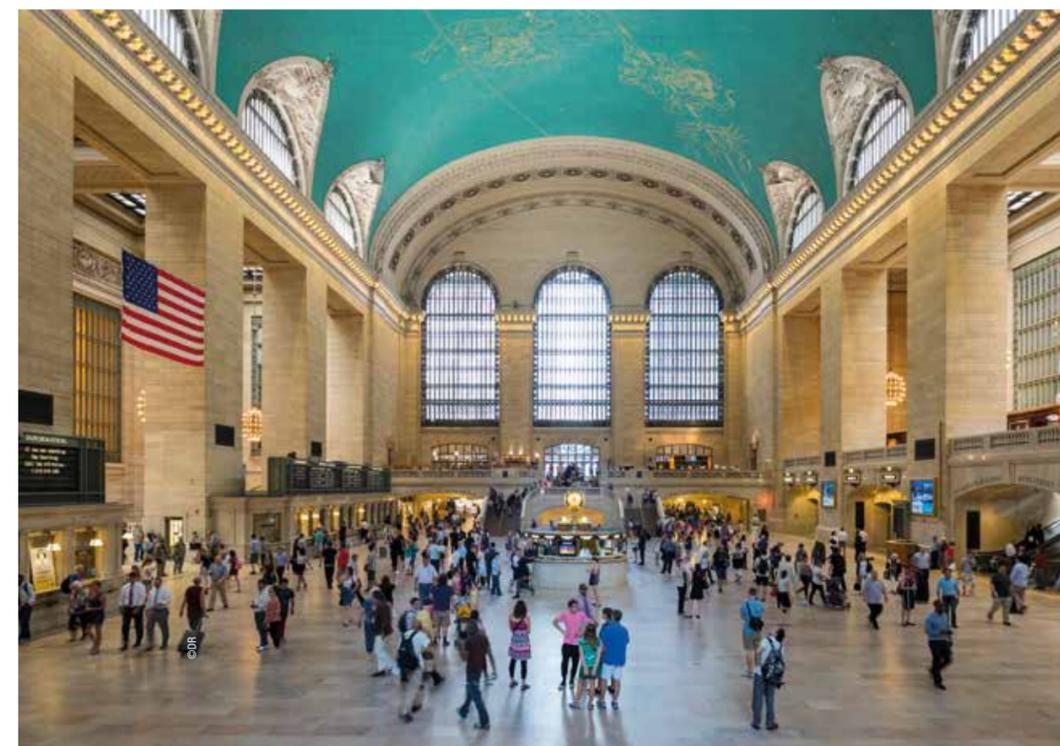
# DANS LE TRAIN DES GARES DU MONDE LES PLUS EMBARQUANTES



AUTEUR VINCENT FEUILLET

Les gares sont surprenantes ! Du fastueux et imposant monument historique, véritable ode au chemin de fer, au bâtiment ultra-moderne, ces éternels lieux de passage sont souvent des petits bijoux d'architecture. Peu de voyageurs prennent le temps d'observer, et pourtant, leurs singularités donneraient presque envie de louper son train. De Tokyo à Madrid, de New York à Mumbai, d'Avers à Lyon, embarquez à la découverte des plus belles stations ferroviaires du monde et de leurs particularités.

# LA PLUS HORS-NORME



NEW YORK

## GRAND CENTRAL TERMINAL

Abondamment vue au cinéma, de *La mort aux trousses* à *Armageddon*, Grand Central Terminal se veut à sa naissance, en 1913, le décor grandiose d'une ville en plein essor. Situé au centre de Manhattan, l'édifice est conçu dans le style de l'École des Beaux-Arts. Avec son horloge à quatre faces, ses escaliers en marbre italien, sa verrière de 25 m de haut, son absence de banc et l'immensité de son plafond recouvert d'un ciel parsemé des constellations des signes du zodiaque, le hall principal aux dimensions

exceptionnelles de 84 m sur 37 impressionne. Ce sentiment de grandeur et de démesure se confirme au niveau de l'activité ferroviaire. Chaque jour, plus de 800 trains y transitent, effectuant une halte sur l'une des 67 voies desservies par 44 quais. Grand Central n'est pas qu'une simple gare aménagée dans un bâtiment luxueux de 3 hectares. C'est aussi des dizaines de commerces, 35 restaurants, un véritable marché et même deux courts de tennis. Le tout réparti sur sept étages et éclairé par 55 000 ampoules ! ♦

# LA PLUS TRADITIONNELLE

## GARE DE KANAZAWA

À peine descendus de leurs trains, les voyageurs découvrent au-dessus de leurs têtes un immense dôme constitué de plus de 3 000 briques de verre aux reflets infinis et baptisé *Dôme de l'hospitalité* (Motenashi Dôme en VO). Sa forme en parapluie n'est pas anodine : l'édifice veut protéger les visiteurs des pluies abondantes de la région. Face à lui se trouve une autre architecture impressionnante. Un immense *torii*, portail marquant l'entrée des sanctuaires, se dresse à quelque quatorze mètres de hauteur. Son

design moderne aux courbes imposantes, mais gracieuses, va de pair avec son gigantisme. La forme de ses deux piliers en spirale évoque le tambour à main traditionnel japonais utilisé dans le théâtre nô, un art très ancré dans la région de Kanazawa. Créée en 2005, cette adaptation d'une construction traditionnelle se trouve au milieu d'une petite place agrémentée de bancs, de parterres de verdure et d'une fontaine donnant l'heure avec l'eau. ♦



JAPON

issone  
ATELIER DE COIFFURE



Photo : Studio Cielis Lyon - Photographe : Joris Souffle, Styliste : High Lyon

Harmonie des essences, délicatesse des soins, couleurs naturelles, Issone vous propose des prestations sur-mesure et vous met en mode tendresse loin des agitations du quotidien. Son inspiration : bien vous comprendre pour mieux vous magnifier !

2 RUE D'AUVERGNE - 69002 LYON - 04 78 60 30 23

[www.issone.fr](http://www.issone.fr)

# LA PLUS TROPICALE



ESPAGNE

## GARE DE MADRID PUERTA DE ATOCHA

Imaginée par le basque José Rafael Moneo Vallés, la principale gare de Madrid s'inscrit dans le mouvement artistique moderniste du Jugendstil, art nouveau allemand de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle se distingue par une construction de toit audacieuse en fer de fonte et en verre, ainsi que par ses façades en briques rouges. Mais, le plus surprenant se loge à l'intérieur. En plein cœur de la gare, sous la verrière, l'architecte Rafael Moneo a imaginé en 1992 un jardin d'hiver exotique

de 4 000 mètres carrés, plus de 7 000 arbres et plantes, dont de grands palmiers, des ficus d'Afrique, d'Asie et d'Australie, des caféiers, des bananiers, ainsi que des plantes carnivores chinoises. Dans cette flore luxuriante, un bassin et des petites mares sont aménagés pour accueillir les poissons et les tortues abandonnés par les voyageurs. Sans compter les oiseaux tropicaux qui survolent les voyageurs. ♦

# LA PLUS IMPOSANTE



BELGIQUE

## GARE D'ANVERS CENTRAL

Grande dame de pierre, de verre et de métal inaugurée en 1905, le bâtiment historique de cette cathédrale ferroviaire est doté de coupes dentelées et de tourelles à lanternes. Dans son hall majestueux, où un dôme culmine à 75 m de hauteur, une vingtaine de variétés de marbre ont été utilisées, mais aussi des colonnes doriques, toscanes, ioniques et corinthiennes. Une fois passé par l'impressionnant hall, le voyageur accède aux quais par un escalier impérial

monumental, où les trains font leur entrée sous une verrière courbée à la structure parabolique inspirée par la coupole du Panthéon de Rome. Car la gare d'Anvers-Central devait traduire les aspirations coloniales de la Belgique d'alors. En 1998, un travail de rénovation à grande échelle est lancé pour faire, de ce qui était un terminus, une gare de passage vers le nord et les Pays-Bas permettant ainsi le transit des TGV Bruxelles-Amsterdam. ♦

# LA PLUS RÉINVENTÉE



LYON

## GARE DE LA PART-DIEU

Décédé en septembre dernier, l'architecte Eugène Gachon, élève de Tony Garnier, a imaginé, avec Jean-Louis Girodet, la plus grande gare lyonnaise dans le quartier d'affaires de la Part-Dieu. Le duo a souhaité concevoir un véritable pont urbain reliant deux parties de l'agglomération, jusque-là séparées par les rails, tout en offrant un écrin à la ligne TGV depuis Paris. Le projet consistait en un bâtiment-monument de faible hauteur fait de verre et de béton. Conçue lors de sa création en 1983 pour 35 000

usagers par jour, la gare est aujourd'hui asphyxiée avec plus de 125 000 personnes quotidiennes. Lancé en 2018, un projet vise à lui redonner du souffle. Ainsi, la gare et ses espaces sont entièrement repensés grâce aux trois nouvelles galeries (Béraudier, Pompidou et Villette) qui doivent permettre de doubler sa surface. Une nouvelle voie a été inaugurée en juin dernier visant, d'ici 2023, à améliorer la régularité des trains de la plus grande gare lyonnaise. ♦



# TOSCANE

PATRICIA DESCAILLOT

2, rue Gaspard André (CELESTINS) - LYON 2<sup>ème</sup> - tel : 04 72 40 23 92  
Concept Décoration / Suivi France et Etranger

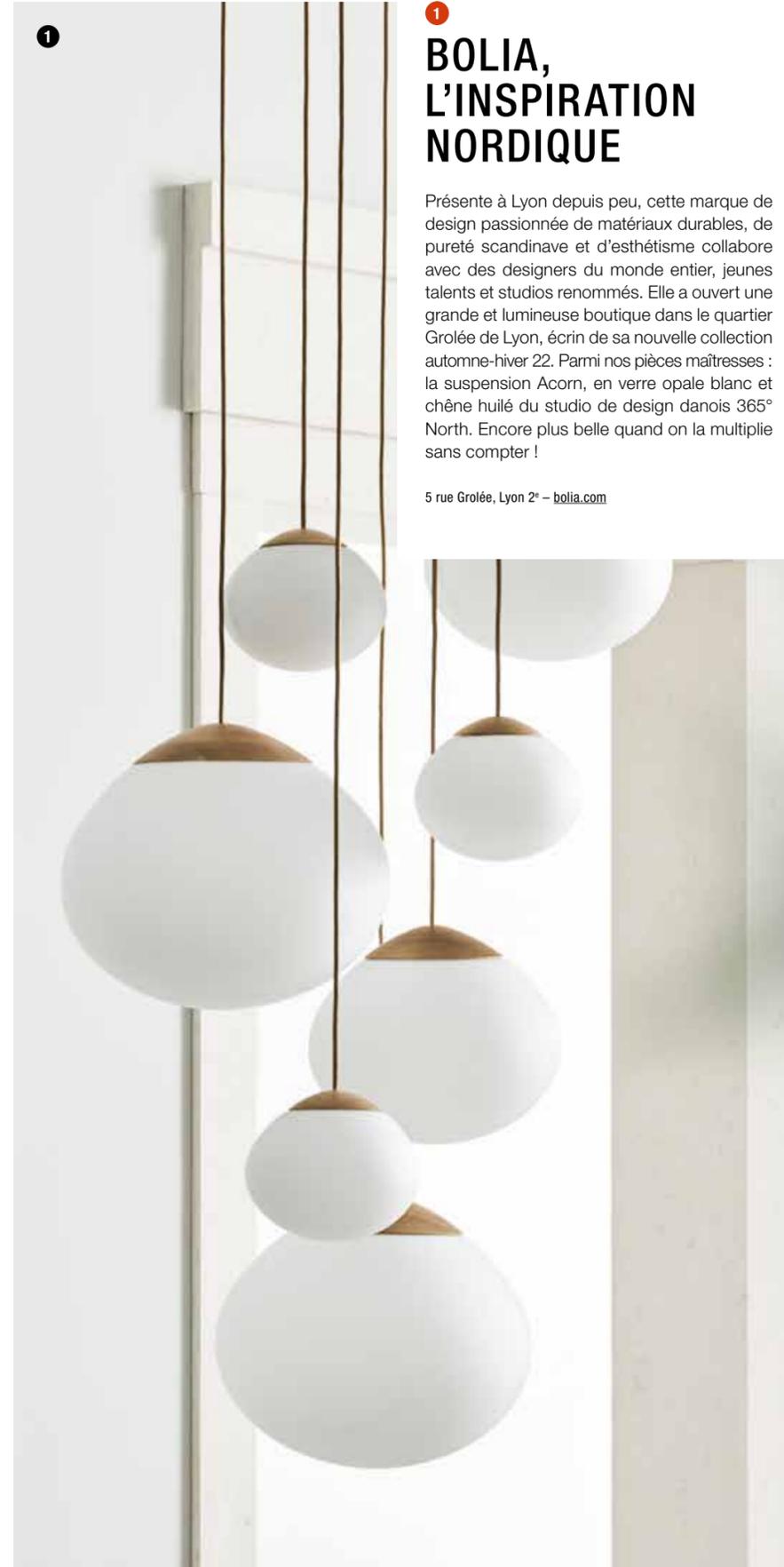
[www.thedecoralist.com](http://www.thedecoralist.com)

# LES IMMANQUABLES DÉCO DE L'HIVER



AUTEUR **NANCY FURER**

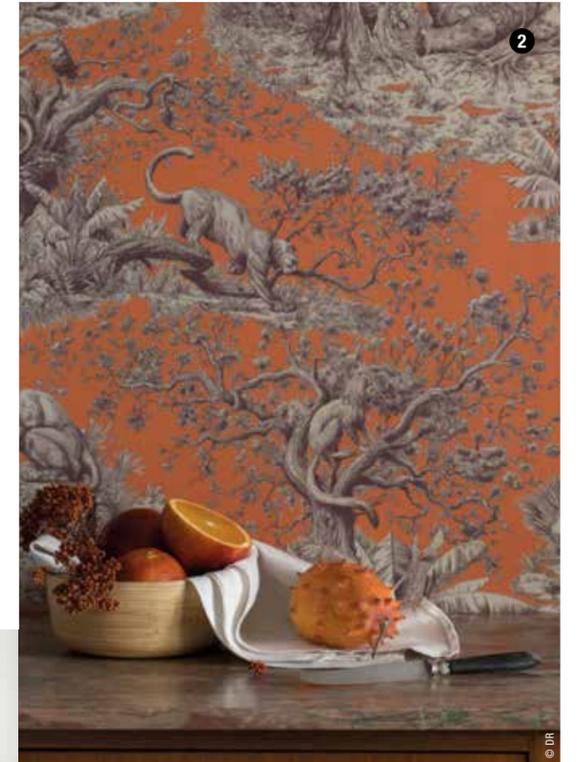
Voyage dans les expériences déco de l'hiver, entre inspiration scandinave, immersion vosgienne et folie espagnole. Nouvelles boutiques à arpenter, concept inédit à découvrir, bestiaires à oser sur les murs, assises très spéciales à tester... bougez au rythme de vos envies créatives.



## 1 BOLIA, L'INSPIRATION NORDIQUE

Présente à Lyon depuis peu, cette marque de design passionnée de matériaux durables, de pureté scandinave et d'esthétisme collabore avec des designers du monde entier, jeunes talents et studios renommés. Elle a ouvert une grande et lumineuse boutique dans le quartier Grolée de Lyon, écrin de sa nouvelle collection automne-hiver 22. Parmi nos pièces maîtresses : la suspension Acorn, en verre opale blanc et chêne huilé du studio de design danois 365° North. Encore plus belle quand on la multiplie sans compter !

5 rue Grolée, Lyon 2<sup>e</sup> – [bolia.com](http://bolia.com)



## 2 COMME UNE ARCHE DE NOÉ

La collection Anima, pour les 10 ans du Presse Papier, s'inspire des bestiaires encyclopédiques et de l'emblématique Toile de Jouy des arts décoratifs. Elle incarne à merveille le savoir-faire de cette maison lyonnaise éditrice de papiers peints de collection.

Lions, ours, singes et éléphants se déploient et s'entrelacent dans un ballet dynamique et vibrant. Le petit plus ? Des déclinaisons de coloris qui collent aussi bien dans une chambre d'enfants qu'au salon !

[le-presse-papier.fr](http://le-presse-papier.fr)

## 3 AUGUSTE & COCOTTE CHANGE D'OPTIQUE

Le concept-store addictif de la rue Auguste Comte a quitté ce temple de la déco pour voguer vers de nouvelles aventures. Il s'est installé à Collonges-au-Mont-d'Or, au sein d'une Orangerie entièrement retapée et pleine de charme. Il a aussi radicalement changé de positionnement. La boutique s'est transformée en un site de ventes éphémères, showroom temporaire de meubles et objets, lieu de réception pour les professionnels. Des journées à thèmes et des événements déco viendront compléter l'activité de ce lieu bien looké...

L'Orangerie, proche de la gare de Collonges, Collonges-au-Mont-d'Or



## 4 AUBERTIN CONSOLIDE SES BASES

Pro du sommeil, la Maison Aubertin de Villefranche-sur-Saône passe en position assise avec sa nouvelle collection de canapés, poufs et fauteuils. L'avantage, outre le savoir-faire de ce fabricant reconnu ? La possibilité de créer le modèle de son choix – donc unique – grâce à une belle variation de tissus, velours ou laine bouclée, disponibles dans une dizaine de coloris.

1603 route de Frans, Villefranche-sur-Saône  
[maison-aubertin.com](http://maison-aubertin.com)



## 6 KARE, VIVA ESPAÑA

La marque espagnole de canapés, convertibles, fauteuils et accessoires, Fama, s'est installée dans la boutique Kare de Saint-Priest, où elle se révèle en exclusivité au travers de sa nouvelle collection Arty. Celle-ci, qui n'a pas froid aux yeux, s'inspire d'œuvres picturales de la trempe de Klimt, Velázquez, Picasso, Miro, Dali, Klee... Un grand peintre dans votre salon, ça n'a pas de prix !

Kare, 53 route de Grenoble, Saint-Priest  
[kare-design.com](http://kare-design.com)

## 5 UN NOËL À MEISENTHAL ?

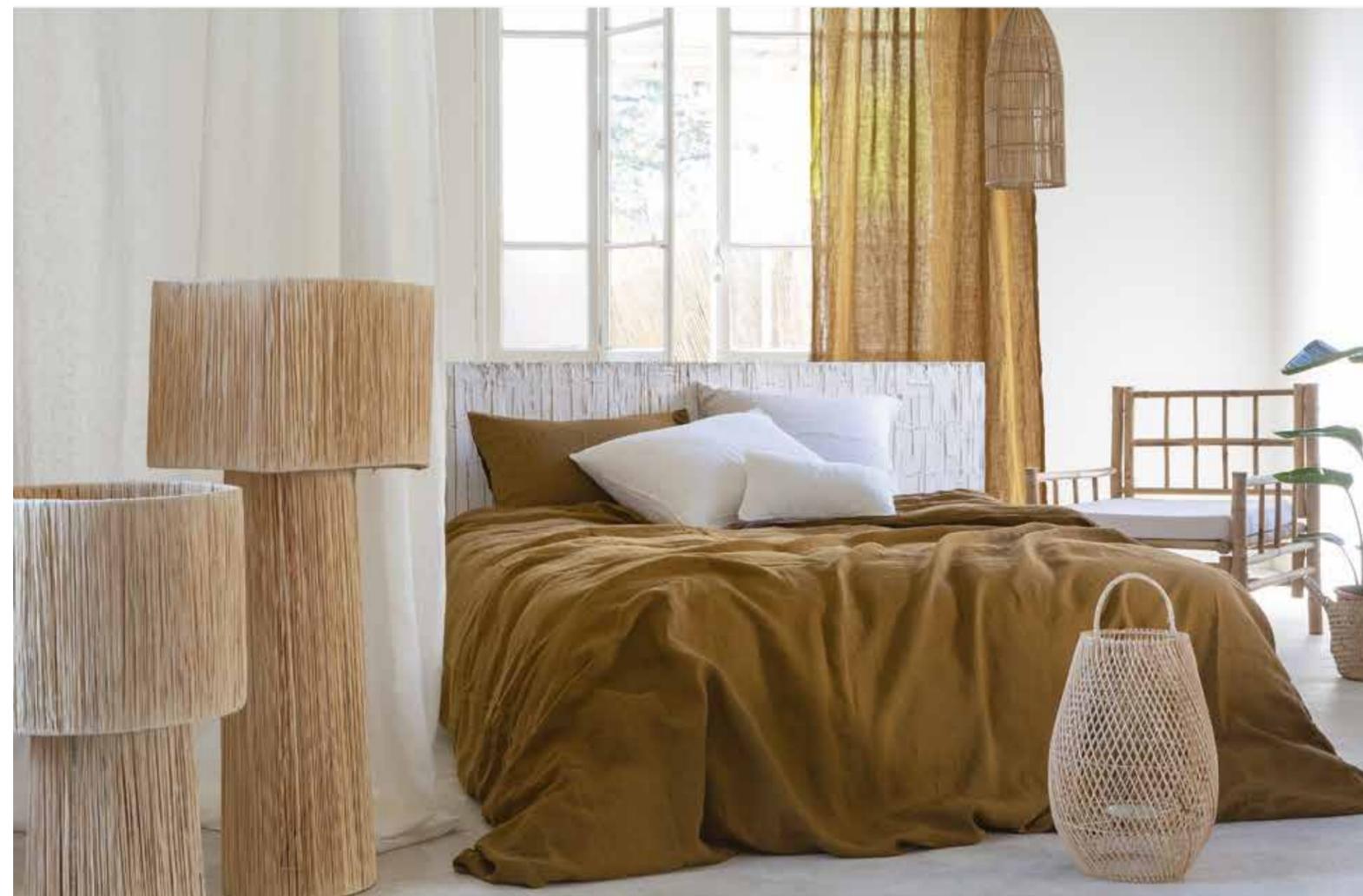
Et si vous alliez vous perdre dans les Vosges à la découverte du musée du Verre de Meisenthal ! Pour célébrer la fin d'un chantier de rénovation hors du commun, un nouveau parcours invite à la visite de cet espace célébrant, avec panache, trois siècles d'aventures verrières. En plus de 3 salles d'expositions permanentes (espace technique, espace création verrière, verreries régionales), des expositions temporaires sont programmées, dont celle intitulée *Noël à Meisenthal*, jusqu'au 30 décembre. La rencontre avec les souffleurs et verriers est tout simplement passionnante.

Place Robert Schuman, 57960 Meisenthal  
[site-verrier-meisenthal.fr](http://site-verrier-meisenthal.fr)



# BARALINGE

Vous voilà dans de BONS draps !



L'entreprise Lyonnaise BARALINGE est **spécialisée en linge de maison**. Cela fait 4 générations que la famille œuvre dans le métier et qu'elle est animée par l'envie de vous mettre dans de BONS draps.

**Le lin lavé est leur fibre coup de cœur** – une matière élégante, vibrante, pleine de douceur qui est disponible dans une trentaine de coloris : vous allez forcément trouver la couleur pour votre intérieur !

Le lin certifié European Flax et le coton bio sous label GOTS sont les matières de qualité qui ont été sélectionnées pour réaliser votre linge de maison : **linge de lit, de toilette, édredons et coussins déco**.

Avec leur atelier de confection Rhône-Alpin, l'équipe est disponible pour travailler avec vous sur vos projets intérieurs : **rideaux & stores sur-mesure, têtes de lit, assises et caches sommier !**

A découvrir également en boutiques une sélection d'articles de décoration :

**Lyon 2<sup>ème</sup>**  
 21 rue de la Charité  
 04 78 29 79 78

**Lyon 6<sup>ème</sup>**  
 92 rue Vendôme  
 09 80 73 18 67

**Lyon 9<sup>ème</sup>**  
 41 rue de Saint Cyr  
 09 53 52 39 64

**Charbonnières les Bains**  
 116 route de Paris  
 04 72 84 98 96

**69620 Bagnols**  
 559 Goutte Bois Dieu  
 09 67 28 93 00

# SOPHIE SALAGER Ode à la couleuvre

AUTEUR NANCY FURER



Dans l'Allier, à 3 heures de Lyon, Sophie Salager, historienne fraîchement reconvertie en entrepreneuse, redonne vie à la Manufacture de la Couleuvre. Cette maison de tradition créée en 1789 révolutionne l'art de la porcelaine. Elle signe ses porcelaines d'une couleuvre sinueuse.

Du marquis Antoine de Sinéty de Lévis, fondateur à la Révolution française d'une fabrique de porcelaines d'exception dans l'Allier, à Sophie Salager, historienne de l'art passée par Christie's et le musée de Versailles, plus de 230 ans d'évolution, mais une même passion : celle des arts décoratifs et de l'art de vivre à la française. En rachetant la Manufacture de la Couleuvre, Sophie Salager, est devenue l'unique dépositaire d'un patrimoine de 300 000 moules et de 6 500 modèles. Son objectif désormais : orchestrer la renaissance de cette marque symbolisée par une couleuvre et associée à un savoir-faire unique autour de cette pâte de porcelaine composée de poudre de Kaolin, une matière calcaire blanche et pure. Pour la jeune femme, le pari tient en trois étapes : honorer la matière, renouveler les formes tout en respectant l'héritage séculier et

renouer avec la tradition de collaboration avec des créateurs de renom. Une résidence d'artistes est ainsi envisagée dès la fin de l'année, puis l'ouverture d'une boutique à Paris pour présenter les nouvelles collections, dont la dénommée Écaille de Couleuvre. Emblématique de l'histoire des lieux, celle-ci se présente comme un travail autour du serpent et s'illustre par une carafe en édition limitée à considérer comme un objet d'exception.

La série Perles est inspirée de modèles des années 30 revisités dans un esprit contemporain ; quant à la collection Lurcy, elle rend un hommage vibrant aux arts de la table. ♦

La Manufacture de la Couleuvre - Route de Lurcy-Lévis, 03320 Couleuvre  
Magasin d'usine ouvert du mardi au samedi - [manufacturedecouleuvre.com](http://manufacturedecouleuvre.com)



## VENDÔME EDITION

ARCHITECTURE INTERIEURE  
SÉLECTIONNEUR & FABRICANT DE BEAUX MOBILIERS

LYON 6<sup>ÈME</sup>

96 rue Vendôme - 04 37 24 34 79

MEGÈVE

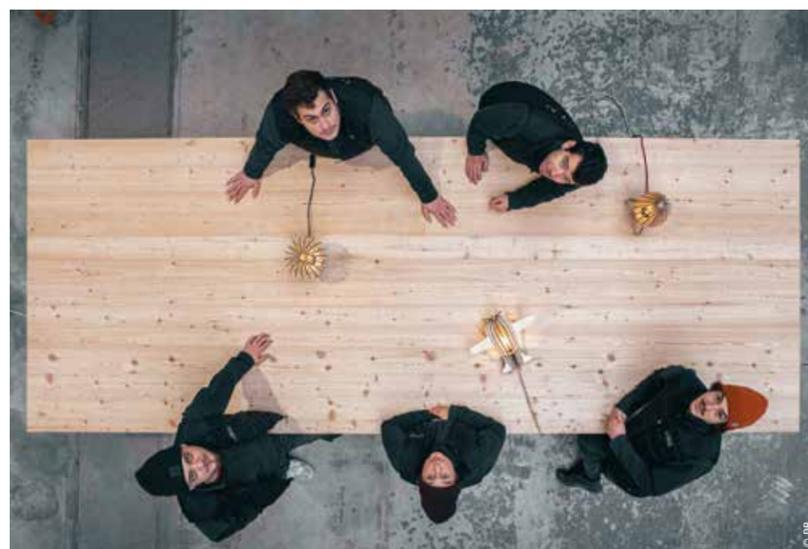
44 rue G<sup>al</sup> Muffat de S<sup>t</sup> Amour - 04 50 98 28 51

[www.vendomeedition.com](http://www.vendomeedition.com)

l'oeil déco

# MAXIME DUBOIS Un regard éclairé

AUTEUR NANCY FURER



Toute jeune venue dans l'univers de l'éclairage, la société lyonnaise Loupiote casse les codes d'un marché du luminaire aux tarifs souvent ubuesques. Conçues à partir de bois et des matières premières locales, ses créations aiment les factures raisonnables et les looks gentiment décalés.

La vocation de Loupiote est sans équivoque : relocaliser la filière de l'éclairage en France, en travaillant avec des partenaires locaux tournés vers une consommation plus écoresponsable. Son matériau de prédilection - le bois - s'épanouit à profusion dans la région, au service de lampes fabriquées dans un atelier lyonnais. « Nous ne proposons que du made in France à un tarif abordable et prouvons que l'on peut concilier fabrication éthique et design », pose Maxime Dubois, un ingénieur passionné de conception au sens large, parti dans l'aventure de la création il y a un an.

Atelier Loupiote, c'est d'abord un jeu d'enfant, car tous les modèles sont vendus en kits à monter, à partir de pièces

s'emboîtant entre elles facilement, sans colle ni outil. C'est aussi toute une famille à découvrir. Il y a Ambre, une suspension minimaliste idéale pour les petites pièces ; Albert, tout en rondeur, Alfred, à la géométrie fuselée, Ariel et son design galbé minimaliste ou Ava, sculpturale et aérienne. Il y a encore Albatros, majestueux avec ses lamelles de bois élancées qui diffusent une belle clarté. Dans la collection « lampes à poser », on croise également Archimède, en forme de montgolfière, Ariane, pour faire rêver les futurs astronautes et Antoine, en écho à l'œuvre de Saint-Exupéry. ♦

Atelier Loupiote - [atelier-loupiote.fr](http://atelier-loupiote.fr) - [www.instagram.com/atelierloupiote](https://www.instagram.com/atelierloupiote)

# EXPLOITEZ VOTRE ESPACE DU SOL AU PLAFOND



AVEC LE VRAI  
SUR-MESURE  
DE FABRICATION  
FRANÇAISE

Votre imagination a raison.

# Quadro

Intérieurs sur-mesure



RANGEMENTS DRESSINGS BIBLIOTHÈQUES CUISINES SOUS-ESCALIERS VERRIÈRES

74 Cours Lafayette LYON 3ème Préfecture • Tél : 04 78 60 56 56 • Email : [lyon3@magasin-quadro.fr](mailto:lyon3@magasin-quadro.fr)

[www.quadro.fr](http://www.quadro.fr)

# LA SUPEROCEAN DE BREITLING

AUTEUR NANCY FURER



## 1957

### LA PREMIÈRE SLOW MOTION

Dans les années 1950, inspirée par les aventures de l'explorateur des mers, Jacques Cousteau, la plongée sous-marine émerge en tant que discipline sportive. Breitling se met en tête de développer, non seulement la meilleure montre pour les plongeurs en herbe comme expérimentés, mais aussi de lui donner du style. Pour créer la première SuperOcean, les designers de Breitling éliminent toutes les caractéristiques superflues ne répondant pas aux besoins vitaux des plongeurs sous-marins. Un anneau de cadran à fort contraste est introduit sur l'échelle des minutes. Les index subtils sont remplacés par des bâtons épais luminescents pour une meilleure lisibilité. La grande maison horlogère supprime même l'aiguille des secondes, remplacée par un chronographe révolutionnaire basé sur les minutes. Celui-ci est surnommé Slow Motion parce qu'il fallait une heure pour faire une rotation complète du cadran. L'objet rencontre un succès immédiat.



## 2022

### UNE MERVEILLE MÉCANIQUE REVISITÉE

Breitling lance une Superocean reprenant la philosophie de la Slow Motion. L'aiguille des secondes revient, appuyée de plusieurs clins d'œil au design de l'originale. Disponibles en quatre tailles, les nouveaux cadrans colorés sont associés à trois métaux de boîtier différents – acier, acier-or et bronze.

Dans son ensemble, cette Superocean est une merveille technique. Étanche à 300 m (1 000 pieds), elle est dotée de larges aiguilles et d'index revêtus de Super-LumiNova® permettant une lisibilité optimale sous l'eau. Grâce à sa lunette incrustée en céramique résistante aux rayures, elle ne craint ni l'usure, ni la décoloration. Que les fans et amateurs du « point », un guichet circulaire qui affichait différentes couleurs en fonction de l'activation du chronographe - activé, en pause ou désactivé – se rassurent : un cercle situé près de l'extrémité de l'aiguille des secondes évoque cette fonction très appréciée autrefois.



[breitling.com/fr-fr/watches/superocean/](https://breitling.com/fr-fr/watches/superocean/)

**Voisin**  
CHOCOLATIER  
TORRÉFACTEUR  
LYON 1897

NOËL  
Magie du chocolat

**Voisin**  
CHOCOLATIER  
TORRÉFACTEUR  
LYON 1897

PARIS - LYON

SYNTHÈSE - Crédit photo: S. Meryphore and Co



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE  
[WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

egolarevue 52

e g o

**artiste dans le ton**

PATRICE GIORDA, EXPRESSION DE SOI ET UNICITÉ DE L'AUTRE  
CAROLINE CAPELLE TOURN, EN MOUVEMENT PERPÉTUEL

- s e

**au fil de l'art**

LES RENDEZ-VOUS DE L'HIVER !

- c u

**à livre ouvert**

ENTRE LES LIGNES DE 3 AUTEURS EN MOUVEMENT

l t i

**mur du son**  
VARIATIONS DE TEMPO

v e -

# PATRICE GIORDA

## Expression de soi et unicité de l'autre

AUTEUR LÉA BORIE



Artiste figuratif septuagénaire 100 % lyonnais, Patrice Giorda n'a de cesse de mêler réel et imaginaire, spirituel et poésie, lumière éclatante et ombre profonde. Ses tableaux et dessins d'une exigence formelle, parfois sombres, délivrent une facture dense. Démonstration à la Fondation Renaud, au Fort de Vaise, jusqu'à fin décembre.

Ses œuvres, Patrice Giorda les vit ! Italie, Portugal... ses lieux d'existence sont autant de nouvelles découvertes le plaçant en état de peinture. Grâce à la couleur et à la lumière, il crée un espace pictural au travers de ce qu'il voit et de ce qui le touche. Un monde à part qui relate son expérience intime. Pour peindre, Patrice Giorda s'engage physiquement. Il travaille par masses puis détruit ses mélanges avec vivacité, énergie, pour donner une circulation de lumière presque violente. « J'ai une image à plat dans mon esprit, et je cherche à la mettre dans l'espace par la tridimensionnalité sans avoir recours au trompe-l'œil. C'est alors comme si je devais briser la surface des choses », relate-t-il.

L'œuvre Giorda, c'est aussi des séries de portraits. Les deux mediums, peinture et dessin, sont bien distincts dans la main

de l'artiste. « J'adore dessiner mais quand je peins, je ne supporte pas en train de dessiner. » Car dans cet exercice, la complexité n'est pas la même. Il s'agit cette fois, pour l'artiste, de saisir la psychologie de la personne à laquelle il fait face, de témoigner de l'unicité de celle-ci, uniquement dans le regard : « Beaucoup de gens n'aiment pas l'image que je donne d'eux. Pourtant, il y a bien la présence de l'autre dans ces dessins. Au-delà de la ressemblance, c'est aussi montrer une face cachée des gens. Observer et ressentir en même temps. Me regarder dessiner doit être presque comique. Le modèle est impassible, l'essentiel de son être transparait. Et c'est moi qui suis dans un effort, une difficulté ». Un univers multiple à découvrir cet hiver au Fort de Vaise, à l'occasion de l'exposition *Ce mystérieux visage*. ♦



Fondation Renaud  
27 bd Antoine Saint-Exupéry, Lyon 9<sup>e</sup>  
[fondation-renaud.com](http://fondation-renaud.com)  
[giorda.fr](http://giorda.fr)

Guillaume 1994  
fusain et acrylique  
110 x 75 cm

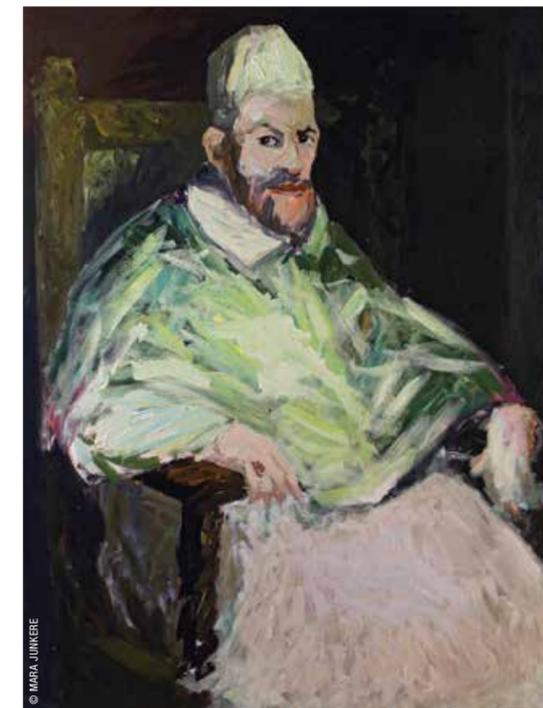


Isabelle 1993,  
fusain sur papier  
n°2, 75 x 50 cm

Le prince Baltazar 2011  
162 x 148 cm



Le pape vert 2010  
130 x 97 cm  
Collection particulière



# CAROLINE CAPELLE

## En mouvement perpétuel

AUTEUR VINCENT FEUILLET



Reliée à son appareil photo numérique, Caroline Capelle saisit les empreintes laissées par l'humain. Tout au long de son parcours artistique, le mouvement est un matériau fétiche, qu'elle capte et expose au sein de la galerie Nörka.

Le hasard est le meilleur conseiller de Caroline Capelle... Quand, il y a huit ans, cette ancienne danseuse et responsable communication d'un média lyonnais décide de tout plaquer et de partir à Dublin, elle n'imagine pas que sa vie va en être bouleversée. Au cours de son séjour irlandais, un appareil photo prêté par un proche déclenche la véritable vocation de celle qui, jusqu'ici, utilisait son téléphone pour quelques clichés-souvenirs. « *Le coup de foudre a été immédiat*, dit-elle. *J'ai été happée par un irrésistible besoin de capturer, de saisir sur le vif les instants qui s'offraient à moi. Chaque jour était l'occasion de nouvelles exaltations. J'ai véritablement pris conscience que la photographie pouvait devenir un nouveau mode d'expression, un langage à part entière qui, bien que personnel, me permettrait de communiquer et de partager différemment* ». À son retour, la jeune femme se lance sans filet dans cette nouvelle aventure. Elle est désormais artiste photographe indépendante en quête des mouvements et interactions de l'humain dans son environnement. Exprimer la mobilité sur une image fixe est à priori paradoxal. Pourtant la jeune autodidacte vadraille dans les rues de Lyon et d'ailleurs, avide d'immortaliser des instants de vie et de saisir l'essence même du mouvement. Dans une série justement intitulée

*L'individualité en mouvement* qu'elle développe depuis 2015, ses clichés, inlassablement pris avec une focale fixe, sont tous composés de la même manière : le fond reste net ; l'objet animé est flou. « *Ce travail sur cette thématique est ancré en moi depuis toujours*, précise Caroline Capelle. *Je n'ai aucune notion du temps. Je vis le présent à fond, en étant toujours en action* ». Et une nouvelle fois, le hasard frappe à sa porte un jour de 2020. Anne-Marie et Roland Pallade, propriétaires d'une galerie rue Burdeau dans les Pentes, la contactent pour lui proposer de reprendre leur activité : « *Je ne sais pas comment ils se sont procuré mes coordonnées, pourquoi ils m'ont choisi, mais je fonce. Une telle opportunité ne se refuse pas* ». Sous-titrée l'art du mouvement, cette salle d'exposition présente toute l'année les œuvres d'artistes émergents, aussi bien des photographies que des peintures, des sculptures et des installations. Depuis quelques jours, un espace librairie complète l'offre tandis que des animations en résonance avec les tableaux et les photos, notamment des ateliers sensoriels et des dégustations de vins, sont organisées régulièrement. La galerie Nörka ou le mouvement perpétuel... ♦

Galerie Nörka  
35 rue Burdeau, Lyon 1<sup>er</sup>  
galerie-norka.com

Et si c'était toi



Benetton



Expo Dialogues,  
Resonance Biennale  
Lyon 2022



Secret de famille

# au fil de l'art



## MA BIENNALE

JUSQU'AU 31.12.22

### Ode à la fragilité

Placée sous le signe de la fragilité du monde, la 16<sup>e</sup> édition de la Biennale d'art contemporain intitulée *Manifesto of fragility* entreprend de dresser un constat de l'époque, en croisant passé, présent et futur. Dans douze lieux de la ville, quelque 200 œuvres et objets évoquent, chacun à leur manière, la vulnérabilité des personnes et des lieux, proches et lointains. Par exemple, au Musée d'art contemporain (Mac), une exposition met en lumière Louise Brunet, figure de la révolte des canuts, jetée en prison puis partie travailler dans les fabriques de soie lyonnaise du Mont-Liban. Dans les anciennes usines Fagor, l'artiste Nicolas Daubanes présente une maquette grandeur nature d'une salle du tribunal militaire de Lyon, où furent prononcées maintes condamnations à mort pendant la guerre d'Algérie. Toujours au Mac, une autre exposition fait revivre l'effervescence de la scène libanaise des années 1960. ♦ VF

labiennaledelyon.com

© LÉO FOURDRIER



## MON SEUL EN SCÈNE

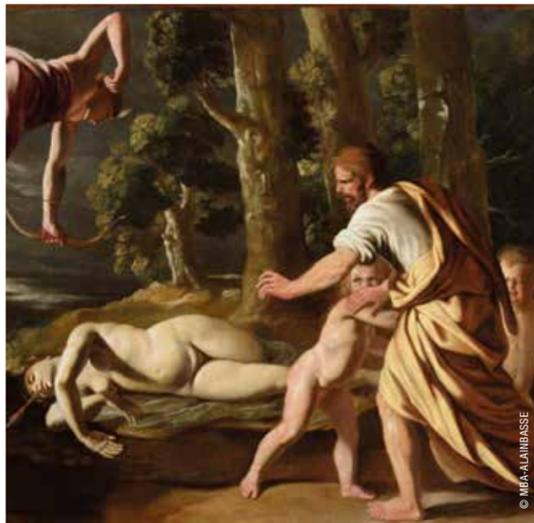
25.01.23

### À consommer sans modération

Dans Di(x) vin(s), nul cours magistral d'œnologie, mais plutôt un spectacle où les souvenirs impérissables de bonnes bouteilles constituent le fil rouge du nouveau one man show de François-Xavier Demaison. Prétextant une visite de sa cave, l'amateur de grands crus retrouve dix bouteilles de vin remarquables. Il se lance dans une évocation passionnée et gourmande de ses souvenirs et croque quelques personnages truculents, comme cet ami catalan, un ogre viril fou de rugby, cette vieille copine américaine Wendy Jackson ou encore son professeur d'histoire révolutionnaire. Pendant une heure trente, le comédien ne s'économise pas, dansant, chantant, cavalant jusqu'au balcon, imitant Lagerfeld, Cocteau et Cluzet. François-Xavier Demaison, l'agitateur de nos papilles et neurones ! ♦ VF

LE RADIANT  
1 rue Jean Moulin, Caluire-et-Cuire  
radiant-bellevue.fr

© STÉPHANE DE BOURGIES



## MON EXPO

DU 26.11.22 AU 05.03.23

### Un Poussin séducteur inédit

Le génie de Nicolas Poussin n'a pas livré tous ses secrets. L'artiste est toujours considéré comme le maître de l'école classique française, l'archétype du peintre-philosophe. Bien loin de cette image austère, l'exposition lève le voile sur un Poussin inconnu, séducteur et séduisant, via le prisme de l'amour. Certains de ses tableaux déploient une iconographie des plus licencieuses. Certains de ses tableaux ont été jugés si érotiques qu'ils ont été mutilés, découpés, voire détruits, dès le XVII<sup>e</sup> siècle. Au total, le musée des Beaux-Arts présente une cinquantaine d'œuvres sur leitmotiv de l'amour décliné en plusieurs thèmes comme la folie, la figure de Bacchus, le corps désiré, l'importance de la figure féminine, la mort brutale et la toute-puissance. ♦ VF

MUSÉE DES BEAUX-ARTS  
20 place des Terreaux, Lyon 1<sup>er</sup>  
mba-lyon.fr

© MFA-ALAINBASSE

# au fil de l'art



## MON ÉVÉNEMENT

JUSQU'AU 19.02.23

### En selle pour la vélorution

*Bicyclette(s)*, faire des vélos embarque le public dans l'aventure du formidable renouveau du deux-roues et de sa fabrication au XXI<sup>e</sup> siècle. Le choix de Saint-Étienne n'est pas un hasard, puisque c'est au cœur de la capitale historique du cycle que s'affirme ainsi la renaissance du vélo en Europe. Jean-Louis Frechin, à la fois fondateur de NoDesign, architecte et designer, a ainsi sélectionné près de 70 modèles remarquables de ces biclous. Au-delà des objets, l'exposition explore les processus de fabrication innovants qui sous-tendent cette nouvelle histoire industrielle. À découvrir parmi la sélection : un vélo démonstrateur des capacités de fabrication en Europe, équipé d'un maximum de composants et de matériaux produits en France ou en Europe, des cycles originaux du fabricant vosgien Moustache, le vélo système urbain Velo' de JCDecaux à Lyon ou les fabuleux vélos en titane de Nevi... Sans oublier les créations étonnantes du designer Matthieu Chollet, fondateur de Pechtregon. ♦ VF

CITÉ DU DESIGN  
3 rue Javelin Pagnon, Saint-Étienne - citedudesign.com

© DR



## MA PIÈCE DE THÉÂTRE

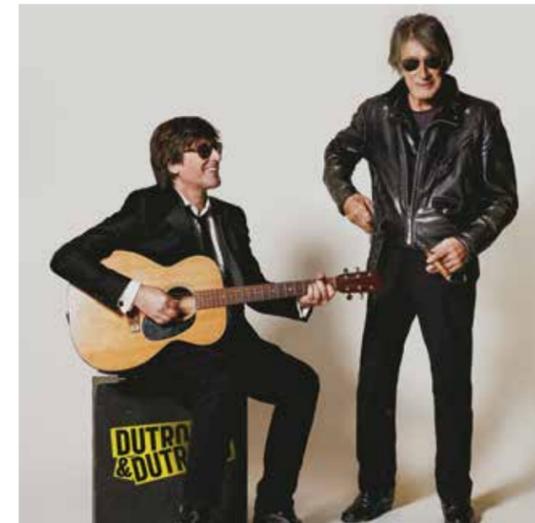
14 AU 16.12.22

### Le Radiant

En femme blessée et généreuse, Vanessa Paradis fait ses débuts sur les planches dans *Maman*, la pièce écrite et mise en scène par Samuel Benchetrit. L'histoire ? Celle de Jeanne qui se fait aborder par un jeune homme, un soir, alors qu'elle attend son taxi, et qui la prend pour une prostituée. Il n'a ni famille, ni amis, ni passé, ni avenir. Cette femme va développer un étrange intérêt pour lui. Plus tard, elle va retourner, accompagnée de son mari, sur les lieux de cette rencontre et retrouver ce garçon... Explorant à la fois les aspects dramatiques et comiques, Samuel Benchetrit raconte une histoire qui mêle les difficultés du couple, l'enjeu de la maternité, le désir de filiation, et même, le traumatisme lié à une agression sexuelle. Sur scène, les trois acteurs principaux s'échangent des dialogues riches en émotion, rendent vivant le texte, empreint de poésie. ♦ VF

HYPERRÉALISME, CECI N'EST PAS MON CORPS  
1 rue Jean Moulin, Caluire-et-Cuire  
radiant-bellevue.fr

© MONDINO



## MON CONCERT

16.12.22

### Une double dose de Dutronc

C'est l'histoire d'un père et de son fils liés par l'amour de la musique. Jacques, inséparable de ses lunettes noires et de son cigare, et Thomas, guitare toujours en bandoulière, se rejoignent sur scène pour une tournée unique, un exceptionnel moment de partage et de complicité. Sur scène, le décor se veut intimiste, réplique parfaite de leur studio d'enregistrement. Au mur, les guitares se confondent à une multitude de souvenirs de voyages, de références à leur vie d'artiste comme des cartes routières, pochettes d'album et autres 45 tours. Du côté du son, entouré d'un groupe de musiciens très rock, le duo interprète ensemble des titres de leurs répertoires respectifs, soit une vingtaine de tubes intemporels puisés en majorité dans ceux de Jacques et sa période yéyé. Donc les incontournables sont là, de *Et moi et moi et moi*, *Il est cinq heures*, *Paris s'éveille*, *J'aime les filles*, *Les Play-Boys*, *L'opportuniste* jusqu'aux *Cactus*. ♦ VF

HALLE TONY GARNIER  
20 place Docteurs Charles et Christophe Mérieux, Lyon 7<sup>e</sup> - halle-tony-garnier.com

© YANN ORHAN

# Entre les lignes de 3 auteurs qui bougent !

PAR VINCENT FEUILLET



**De l'or au cristal**  
Alexis Pinturault  
Marabout

Quoi de mieux pour lancer l'hiver que de se plonger dans le parcours couronné de succès d'Alexis Pinturault, vainqueur du Globe de cristal de la saison 2020-2021 ? Avec *De l'or au cristal*, le Savoyard, aidé d'Olivier Villepreux, partage avec pudeur et discrétion ces instants qui l'ont porté au sommet du ski mondial. Athlète complet, il est à ce jour le seul skieur à avoir remporté des titres de Coupe du monde dans six disciplines différentes. Au fil des pages, le champion du monde retrace son parcours et se livre sur les hauts et les bas de sa carrière. Il raconte, amusé, son enfance partagée entre les pentes de Courchevel et les eaux turquoises du lac d'Annecy. *De l'or au cristal* est un recueil de pensées sur un enfant devenu champion, sur un homme exposé et porte-parole de son sport. ♦

#### POURQUOI J'AI AIMÉ CE LIVRE

Alexis Pinturault confie, sans détour, ses choix d'adolescent et d'homme, les rencontres qui ont forgé ses convictions. On découvre un champion perfectionniste attaché à l'éthique du sport, au respect des codes et de ses adversaires. Le Courchevellois dévoile avec une grande sincérité et humanité combien la quête du gros globe de cristal est un parcours du combattant.



**Une cheffe dans ma cuisine**  
Anne-Sophie Pic  
Michel Lafon

Gravelax de truite, betterave et raifort, paleron de bœuf charolais confit, céleri rave aromatisé au gin, éclair façon poire Belle-Hélène ou encore île flottante aux pralines, Anne-Sophie Pic reprend soixante recettes de nos aïeux et la cuisine de notre enfance à sa manière. La cheffe la plus étoilée au monde propose une cuisine de tous les jours alliant tradition et créativité, intemporalité et création. Ses accords transforment les plats du quotidien en une émotion exquise à chaque bouchée. Une cuisine pleine de saveurs et senteurs uniques, qui éveille les sens et vous emporte dans un voyage gustatif inédit. Pour Anne-Sophie Pic, cuisiner reste un acte d'amitié, de convivialité et de partage d'émotions nécessaires et essentielles. ♦

#### POURQUOI J'AI AIMÉ CE LIVRE

Grâce à ces recettes, on ose de nouvelles associations de saveurs, de nouveaux ingrédients et de nouvelles manières de dresser les plats. Leurs préparations ne demandent pas de déployer une batterie d'ustensiles de pro et de produits excessifs. Et les explications sont claires et accessibles.



**Inspirations botaniques**  
Vincent Jeannerot  
Publié à compte d'auteur

Peintre aquarelliste de renommée mondiale, spécialisé en botanique, Vincent Jeannerot est un homme de partage. Dans son ouvrage *Inspirations botaniques*, le Lyonnais présente ses sources d'inspiration, ses échappées belles, ses visites de jardins et parcs. Conçu comme un carnet de voyages et de rencontres, il partage, à travers 150 pages d'aquarelles peintes à la plume, 9 rendez-vous dans des lieux mythiques, mais peu connus, comme le potager du château de Saint-Jean-de-Beauregard, la plage de Kastri en Grèce et les îles Borromées en Italie. Autant de pérégrinations inattendues à la découverte des fleurs, légumes et plantes qui l'ont séduit dans leur diversité. ♦

#### POURQUOI J'AI AIMÉ CE LIVRE

Vincent Jeannerot partage ses deux passions, la botanique et la peinture. Il les réunit dans cet ouvrage, à la fois cabinet de curiosités et invitation aux voyages, avec comme fil rouge le partage de ses coups de cœur, de son expérience et de sa technicité.

# Variations de tempo

PAR VINCENT FEUILLET



**Louise Attaque**  
Planète terre  
Barclay

En avril dernier, Louise Attaque célébrait en grande pompe le premier quart de siècle de leur album éponyme. Un disque entré dans l'histoire comme l'un des plus grands succès de la musique francophone, avec trois millions d'exemplaires écoulés. À l'occasion d'une série de concerts destinés à fêter la pérennité de tubes comme *J't'emmène au vent* ou *Ton invitation*, l'envie de repartir ensemble pour un tour a germé au sein de la formation de Gaëtan Roussel. Et voici comment sont nées les nouvelles chansons de *Planète Terre*. Un album comme un retour aux sources avec toujours ce style unique de faire sonner les instruments acoustiques de manière énergique et directe. Une collection de onze titres solaires qui brosse le portrait des terriens, leurs questions et leurs rêves. *Sortir de l'ordinaire*, *La frousse*, *Nous, on veut vivre nous* ou *Réglages d'origine* affichent tous les atouts pour devenir de nouveaux classiques. ♦

#### POURQUOI J'AI AIMÉ CE DISQUE

Six ans après leur dernier album *Anomalie*, Louis Attaque revient en pleine forme avec des titres à la couleur assez rock et brute, truffés d'instruments acoustiques. L'alchimie est toujours aussi intacte. À noter que Louise Attaque sera en concert la Halle Tony Garnier le 16 mars prochain. Un rendez-vous en deux temps : premier round sur les 25 ans du premier album, deuxième round plus électrique, avec le nouvel album et des surprises.



**Bruce Springsteen**  
Only the strong survive  
Columbia

Deux ans après *Letter to You*, Bruce Springsteen publie *Only the strong survive*. Et pour son nouveau projet, le Boss, qui s'illustre habituellement par ses textes ciselés et orchestrations démentes, a trouvé son fil conducteur : reprendre quinze classiques de la soul et du R&B des années 1960 et 1970. Il se laisse cette fois porter par les textes les plus populaires du répertoire de la soul américaine, « *l'une des plus belles musiques vocales jamais écrites et enregistrées* » estime-t-il. Le chanteur explique vouloir permettre au jeune public de découvrir ce répertoire et de faire l'expérience de sa beauté. On retrouve des titres de Diana Ross et des Supremes (*Someday we'll be together*), des Commodores (*Night shift*) et d'Aretha Franklin (*Don't play that song*) mais aussi des reprises de The Temptations (*I wish it would rain*), The Four Tops (*When she was my girl*), The Walker Brothers (*The sun ain't gonna shine anymore*), Jerry Butler (*Western Union Man*) et Jimmy Ruffin (*What becomes of the brokenhearted*). L'album tire son nom de la chanson de Jerry Butler de 1968 *Only the strong survive*, qui ouvre ce nouveau disque. ♦

#### POURQUOI J'AI AIMÉ CE DISQUE

L'objectif est atteint. L'album est une collection de joyaux de la musique soul jusque-là peu connus. Grâce à ce projet, j'ai redécouvert aussi la puissance de la voix de Bruce Springsteen mise au service des chansons, à l'image du premier extrait *Do I Love You (Indeed I do)* de Frank Wilson.



**Adé**  
Et alors ?  
Tôt ou tard

Adé n'est pas une inconnue, loin de là. Elle était l'une des voix de Thérapie Taxi, une bande de chenapans pop à l'origine des tubes *Salop(e)*, alternant chapelets d'injures bien troussées et refrain d'amour, *Hit Sale* (avec Roméo Elvis) ou *Été 90*, hymne nostalgique des années lycée à la sauce d'aujourd'hui, entre binge drinking, coucheries express et existentialisme de fin de nuit. Voilà pour le passé d'Adé, la voix la plus reconnaissable du groupe. Place à sa carrière solo avec un premier album baptisé *Et alors ?*, comme un cri du cœur en forme de challenge : oser, se réinventer, réaliser son rêve américain ! La pétillante Adé est partie à Nashville, la cité de la country, puis elle a enchaîné avec un road-trip du Nouveau Mexique jusqu'à Los Angeles en passant par les plaines cinématographiques de l'Arizona. Autant d'images de films cultes qui défilent et insufflent un vent chaud de liberté à ses chansons pop, roots et délicieusement folk. ♦

#### POURQUOI J'AI AIMÉ CE DISQUE

Au fil de l'écoute, on est rassuré. Adé n'a pas abandonné son franc-parler et ne déroge pas à la légèreté et la positivité. Cette collection de treize titres imprégnée de banjo, de mandoline, d'harmonica et de pedal steel se frotte à de nouveaux horizons bienvenus teintés de folk, de country et de pop.

# NUMÉRO



## AUTOMNE - HIVER 2022

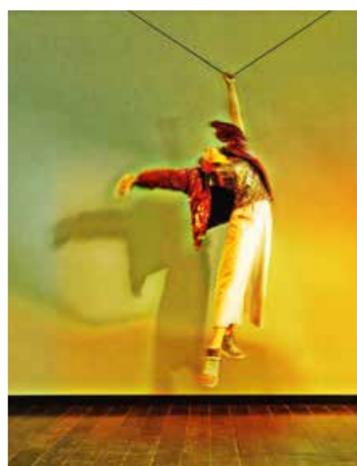
### egolarevue

est une revue éditée  
par les Éditions Delta  
Capital de 10000 €  
RCS Lyon 844 548 073

Numéro 52 automne - hiver 2022  
Dépôt légal 2022

Imprimerie FOT — France

PHOTOGRAPHIE DE COUVERTURE  
Didier Michalet & Karen Firdmann, DMKF



### egolarevue

70, rue Édouard Herriot – 69002 Lyon  
[www.egolarevue.com](http://www.egolarevue.com)

#### Directrice de la publication & meneuse de revue

Sophie Ajello, [sophie@egolarevue.com](mailto:sophie@egolarevue.com)  
Tél. 04 72 41 71 72

#### Rédactrice en chef

Nancy Furer

#### Rédaction

Léa Borie, Vincent Feuillet et Nancy Furer  
Nf2 presse  
Tél. 04 72 98 07 90  
[www.nf2.fr](http://www.nf2.fr)

#### Direction artistique & réalisation

Claudine Sauvinet & Olivier Fischer  
Kojak, bureau de création  
Tél. 07 87 26 39 83  
[www.kojak-design.com](http://www.kojak-design.com)

#### Direction artistique photos mode

pages 42 à 50  
DMKF – Didier Michalet & Karen Firdmann  
Tél. 04 78 42 02 16  
[www.dm-kf.com](http://www.dm-kf.com)

#### Communication digitale

Agence Paul&Paulette  
Pauline Saltarelli  
[pauline@egolarevue.com](mailto:pauline@egolarevue.com)

#### Publicité

Sophie Ajello  
Tél. 04 72 41 71 72  
[sophie@egolarevue.com](mailto:sophie@egolarevue.com)

La reproduction même partielle des articles et illustrations publiés dans **egolarevue** est interdite.

## ego & vous

### RETROUVEZ-NOUS SUR [www.egolarevue.com](http://www.egolarevue.com)

Des infos inédites, les *making-of* des "prod' mode", toutes nos interviews, découvertes, rencontres et envies de voyages...  
La liste des points de diffusion "ego" sur [www.egolarevue.com](http://www.egolarevue.com)

Réagissez à nos post quasi permanents et parfois compulsifs sur



[/egolarevue.com](https://www.instagram.com/egolarevue.com)



## PROMOVAL

# HIGH PARK



Caluire et Cuire



Dernières opportunités à saisir du 2 au 3 pièces



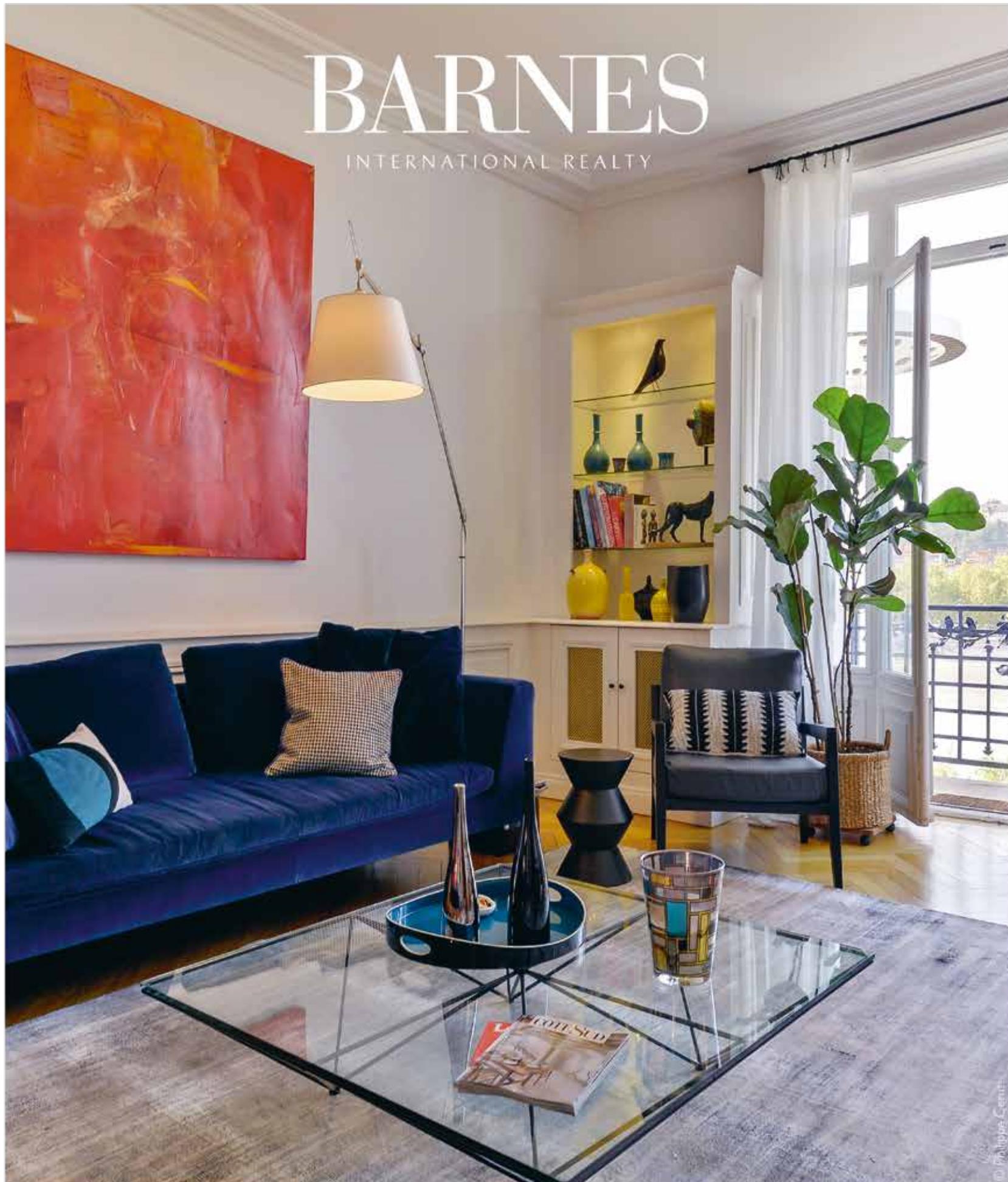
Chaponost



Dernières opportunités à saisir du 4 au 5 pièces

# BARNES

INTERNATIONAL REALTY



LYON · RIVE GAUCHE | PRESQU'ÎLE | CROIX-ROUSSE | ÉCULLY  
LAC LÉMAN · THONON-LES-BAINS | ÉVIAN-LES-BAINS

**BARNES Lyon** | [www.barnes-lyon.com](http://www.barnes-lyon.com)  
14, quai Général Sarrail 69006 Lyon | 29, quai Saint-Antoine 69002 Lyon  
1, place de la Croix-Rousse 69004 Lyon | 6, place de la Libération 69130 Écully  
+33 (0)7 55 54 60 70 | [lyon@barnes-international.com](mailto:lyon@barnes-international.com)

**BARNES Léman** | [www.barnes-leman.com](http://www.barnes-leman.com)  
1, place du Port 74500 Évian-les-Bains  
2, square Aristide Briand 74200 Thonon-les-Bains  
+33 (0)7 55 54 65 32 | [leman@barnes-international.com](mailto:leman@barnes-international.com)