
LE FIGARO MAGAZINE

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



SPÉCIAL FÊTES

PROCHES PLAISIRS

Les voyages lointains, les folles soirées et les grands événements sont – encore – reportés à d'autres saisons ? Profitons-en pour réinventer les agapes de fin d'année en savourant

pleinement des spécialités régionales que le monde nous envie. Chocolats, vins pétillants, artisanat local et cîmes enneigées... Que les fêtes commencent ! ■

Dossier réalisé par Audrey Grosclaude avec Paulina Jonquères d'Oriola et Françoise Sigot.

Musco
par Sève.



Maison Weiss.



Bonnat.

GAGA* DE CHOCOLAT

Grande région gastronomique, Auvergne Rhône-Alpes est aussi terre de chocolat, abritant en son cœur ligérien des artisans-chocolatiers parmi les plus réputés de l'Hexagone.

Par Audrey Grosclaude

Loin des terres chaudes et humides où il croît, le cacao prend racine en France dès le XVIII^e siècle. Consommé sous forme de boisson à la cour de Louis XIV, l'aliment devient fort prisé à la révolution industrielle, notamment à Saint-Étienne où transitent les précieuses fèves. La ville est alors l'épicentre du plus important bassin industriel de France, produisant rubans, armes, bicyclettes et... chocolats ! À la fin du XX^e siècle, la capitale ligérienne produit à elle-seule plus de 10% du chocolat tricolore et compte quelque 25 chocolateries ! Parmi elles, la fabrique d'Eugène Weiss, fondée en 1882. Labellisée En-

treprise du Patrimoine Vivant depuis 2014, la chocolaterie s'inscrit dans la tendance « *bean to bar* ». Une philosophie, de plus en plus plébiscitée, qui consiste à maîtriser toute la chaîne de transformation, de la fève à la tablette.

AUX ORIGINES DU CACAO

En 2016, Weiss a d'ailleurs ouvert ses « Ateliers », une structure de 500 m² jouxtant la chocolaterie, permettant au public de découvrir, depuis une passerelle en surplomb, toutes les étapes de fabrication du chocolat. L'on peut aussi y créer et personnaliser ses propres tablettes.

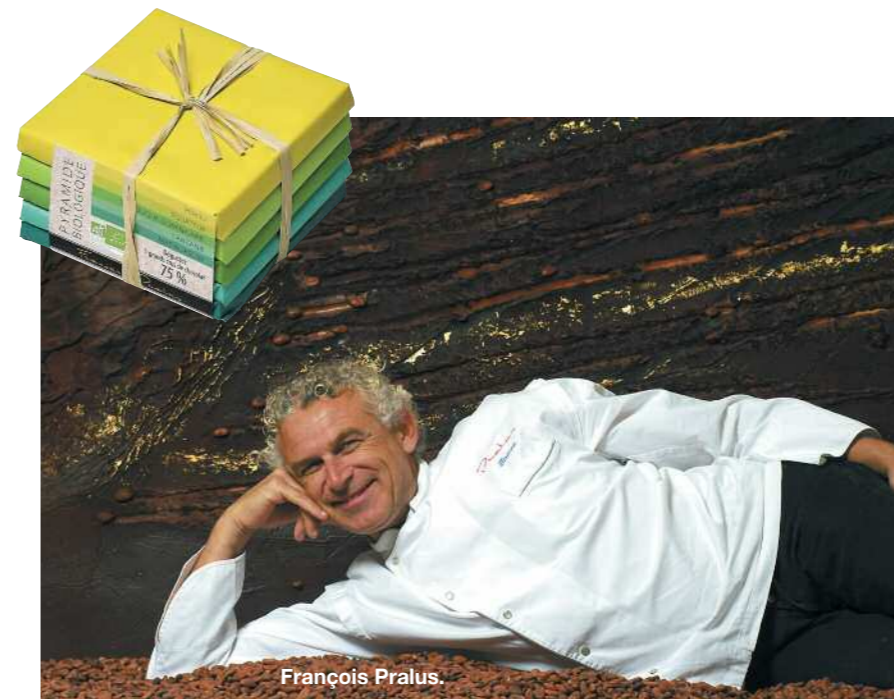
Autre saga séculaire avec Bonnat. Si l'on évoque parfois la présence d'une

aiëule préceptrice à la cour d'Espagne à l'arrivée du chocolat sur la péninsule ibérique, la date de création officielle de la maison remonte à 1884 et au lancement par Félix Bonnat de son atelier et de ses fameux pavés de Voiron. Aujourd'hui à la tête de l'entreprise familiale, Stéphane Bonnat représente la cinquième génération. Sillonnant le globe à la recherche des meilleures fèves, il travaille main dans la main avec les populations locales, formant les cultivateurs, répertoriant les arbres. Un savoir et un savoir-faire qui ont donné naissance à l'impressionnant *Chocolat*. Une bible encyclopédique et gourmande de 480 pages à dévorer de bout en bout pour com-

CHOCOLAT SHOW

Au cœur de la future Vallée de la Gastronomie, la Cité du Chocolat de Tain-L'Hermitage fait figure d'incontournable, pour les professionnels comme pour les amateurs de pâtisserie. Façon musée interactif, le lieu retrace le cycle du chocolat, stimule les sens et met en scène les gestes savants des maîtres torréfacteurs, concheurs ou assembleurs. Dégustation, stage ou atelier (de 30 mn à 2 jours), complètent la visite.

Original, le Comptoir Porcelana propose de découvrir des associations choco-salées à l'heure du déjeuner invitant l'ingrédient-star des lieux dans toutes les assiettes, de la salade de lentilles Beluga, cœurs d'artichaut, queues d'écrevisses et vinaigrette au praliné pistache à l'effiloché de cuisses de canard au chocolat noir Xocopili 72%. 12, avenue du Président-Roosevelt à Tain-L'Hermitage (www.citeduchocolat.com).



François Pralus.

prendre le cacao d'un point de vue scientifique (Elisa, la compagne de Stéphane, originaire du Mexique est spécialiste du génome des cacaoyers), historique, culturel, géographique et bien sûr gastronomique.

DU FOREZ À NOSY BE

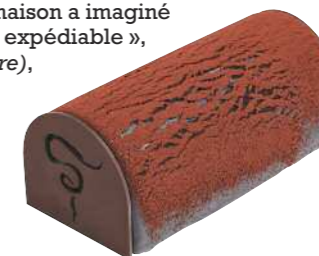
Dans la plaine du Forez, à Civens, passez de l'autre côté du glaçage chez le maître artisan chocolatier Roland Charles. Créateur de Chocolartisan, il ouvre ses portes et enseigne son savoir-faire à l'occasion de visites et d'ateliers de création de chocolats, bûches et pâtes à tartiner, spécialité de l'enseigne. Non loin de là, à Roanne mais aussi à Saint-Étienne, Lyon, Clermont-Ferrand, Dijon ou Paris, profitez des créations de François Pralus. Réservée

à ses salariés, la manufacture a pour particularité d'être dotée depuis 2017 d'un vaste potager (2 500 m²) en permaculture avec verger, poulailler, ruches et bientôt panneaux solaires... Un parti-pris engagé exporté jusqu'à l'île de Nosy Be, à Madagascar. Le chocolatier, qui élabore actuellement un packaging sans plastique, y a acheté en 2004 une plantation de 17 hectares de cacaoyers. Il en extrait un chocolat unique en son genre, à retrouver dans la nouvelle Pyramide Bio de la maison, sélection de cinq crus de chocolat pure origine à 75%. Entre terroir et responsabilité environnementale, un avant-goût du chocolat de demain. ■

* Le gaga désigne le parler stéphanois. (www.weiss.fr/ateliers-weiss ; www.pateatartiner.fr).

DUO DE CHOC

Dans quelques mois, Gaëlle et Richard Sève fêteront les 30 ans de leur boutique historique de Champagne-au-Mont-d'Or. Entre temps, ils auront décroché le label EPV, ouvert six autres points de vente et créé leur musée-manufacture : Musco. Une plongée olfactive et gourmande dans le monde du chocolat, à la découverte des pays producteurs, des plantations et des différentes étapes de la fabrication. S'y expose aussi la collection d'objets ramenés par le couple de ses voyages en Amérique Centrale. Divers ateliers sont également organisés tout au long de l'année. Pour les fêtes, la maison a imaginé 5 bûches pâtissières, dont une vegan et une bûche « expédiable », inspirées du wabi-sabi japonais. Terre d'Esra (*ci-contre*), la bûche tout-chocolat, se compose d'un croustillant aux fèves de cacao, biscuit trocadéro au chocolat noir, crèmeux et mousse au chocolat noir intense Arriba d'Équateur. 42€ la bûche pour 6, 7€ pour les bûchettes individuelles. (www.chocolatseve.com)



LE CALENDRIER DE L'AVENT BERNACHON

24 mini-tablettes emballées dans un papier éco-responsable réalisé à partir de paille et bois. 61 €.



LA TABLETTE CROQ'MENDIANT DE SÉBASTIEN BOUILLET

Version chocolat noir ou au lait, cette tablette en édition limitée se compose d'écorces d'oranges, de figues, de noix de pécan, de noisettes et amandes caramélisées, de cranberries, pistaches, noix de cajou... Pâtissier emblématique de la Croix-Rousse, à Lyon, il propose une multitude de cours tous niveaux dans son gâteau-école de Miribel, dans l'Ain. 11,20€. (www.chocolatier-bouillet.com)



COFFRET DE NOËL 2020 VOISIN

Une sélection de pralinés à l'ancienne, ganaches de chocolat pures origines, chocolat à la véritable pulpe de fruit, nougats de Montélimar, véritables pâtes d'amande... 41 €. (chocolat-voisin.com)

ET AUSSI...

Les chocolats Richart à Saint-André-de-Corcy, Le Lautrec à Gerzat, Les Palets d'Or à Moulins, Sandrine Chappaz à Saint-Laurent-du-Pont, Cédric Pernot à Chambéry...

BULLEZ LOCAL

Oubliez – un peu – le champagne ! Moins attendus, et sans doute moins convenus, que leurs prestigieux et tranquilles cousins, les vins effervescents de la région ont le goût de la fête et de l'ultra proximité.

Par Audrey Grosclaude



Clairette de Die en cave.

La Clairette de Die

Vin effervescent réalisé à partir des cépages muscat blanc et clairette blanche, la Clairette de Die est la plus ancienne et la plus connue des AOC du pays Diois. Un

vin pétillant naturel dont l'origine remonte à l'Antiquité. Grâce à Plin l'Ancien, on apprend en effet que les Voconces, ancêtres gaulois des Diois, plongeaient leurs jarres dans les rivières

en hiver pour stopper la fermentation du vin. Aujourd'hui, élaborée au pied du Vercors et aux frontières de la Provence, la clairette est un vin de gourmandise à ouvrir dans les deux ans.

COMMENT LE BOIRE ? Fruitée, la Clairette de Die se déguste seule, à l'apéritif, servie dans une flûte mais sert aussi de base aux cocktails.

À VISITER : l'incontournable Cave de Die Jaillance qui regroupe plus de 220 viticulteurs. Ouvert à la visite, son caveau de dégustation, Muséobulles, propose un parcours guidé et muséographique. (www.jaillance.fr)

LE CRÉMANT DE SAVOIE

Blanc ou rosé, ce vin effervescent de caractère est réalisé à partir de 60% de cépages locaux minimum, principalement jacquère et altesse. Bénéficiant, comme le champagne, d'une seconde fermentation en bouteille il fait partie des chouchous de Guy Martin, chef du Grand Véfour à Paris.

Il se boit en apéritif, se déguste avec des fromages de Savoie, accommode les poissons (truite, omble chevalier...) et sublime le gâteau de Savoie.

À VISITER : Le Domaine de Méjane ou le Caveau de Chautagne. (www.domaine-de-mejane.com ; caveau-chautagne.com).

Le Saint-Péray

Ultime vignoble de la vallée du Rhône septentrionale, l'AOC Saint-Péray s'étend sur la rive droite du Rhône, au pied du château de Crussol. L'origine de ses vins blancs, tranquilles et effervescents remonte au X^e siècle. Ils connurent leur heure de gloire au XIX^e siècle, adorés par les rois, les tsars, la reine Victoria mais aussi Lamartine, Daudet, Maupassant, Baudelaire, le pape Pie VII et le musicien Richard Wagner qui aurait composé *Parsifal* sous sa joyeuse influence. Pur produit ardéchois, le Saint-Péray est le fruit de deux cépages emblématiques : marsanne et roussanne. Original et léger, c'est un vin aux bulles fines et persistantes.

COMMENT LE BOIRE ? En apéritif, avec des champignons, du fromage ou des escargots, avec un poisson de rivière façon gravlax, des fromages de chèvre frais, un dessert à base de châtaignes.

À VISITER : créé en 1905 et officiellement converti à la biodynamie en 2016, le Domaine Alain Voge, du nom du patriarche récemment disparu, fait figure de référence. Outre les Bulles d'Alain, on retrouve également au caveau du Cornas et du Saint-Joseph. Goûtez aussi le Saint-Péray parcellaire



Domaine Alain Voge.

et le rarissime Lys Florissant, issu d'une seule vigne de la famille Nodin. Le domaine, fondé au XII^e siècle, est dans la famille depuis 1910.

Plus insolite encore, le Domaine du Tunnel propose d'arpenter un ancien tunnel de voie de chemin de fer en pierre de taille. Jadis utilisé pour relier Valence à Vernoux-en-Vivarais, le site est devenu une cave d'élevage en 2014 à l'initiative de Stéphane Robert. Deux gîtes complètent le domaine.

(www.alain-voge.com; www.remy-nodin.fr; www.domaine-du-tunnel.fr).

PLUS DE BULLES

LES VINS DE SEYSSSEL

À cheval entre l'Ain et la Haute-Savoie, l'AOC Seyssel est la plus ancienne appellation de Savoie (1942). Créé par les moines des Arvières au XI^e siècle, le vignoble utilise les cépages altesse et molette.

POUR LE DÉCOUVRIR ?

Direction Corbonod et le caveau de la Maison Mollex. (www.maison-mollex.com).

LE MONTAGNIEU

Originnaire du Bugey, « le champagne des Lyonnais » est fréquemment à la carte des bouchons. Issu de l'assemblage de quatre cépages, chardonnay, pinot, mondeuse, et roussette c'est un vin brut, vineux, frais et bien structuré aux bulles fines.

À VISITER : la Cave Peillot et la Maison Bonnard, face au coteau de Montagnieu, doublée d'une table vigneronne. (www.maisonbonnard.fr).

ET AUSSI :

Le Crémant de Bourgogne, les vins effervescents du Beaujolais (Domaine JP Rivière, Vignoble Perras...), le Crémant de Die du Domaine de Magord, le Turbulent du Domaine Serol en Côte Roannaise, le chai Lombardi à Lyon 2^e...

Le Cerdon

Entre Genève et Lyon, l'AOC Bugey-Cerdon, plus connue sous la simple dénomination Cerdon, est postée entre la rivière d'Ain et les montagnes du Bugey, proposant un vin pétillant rosé faiblement alcoolisé. Pour le produire, les cépages gamay et pouslard, plantés à flancs de montagne, y sont vinifiés selon la méthode dite ancestrale. Éparpillé entre villages et coteaux, le vignoble offre de formidables points de vue en toutes saisons.

COMMENT LE BOIRE ? Excellent à l'apéritif, avec des bouchées exotiques ou des préparations type gougères, il est également très apprécié sur les desserts glacés, les mousses et les douceurs à base de fruits rouges.

À VISITER : né en 1970 du regroupe-

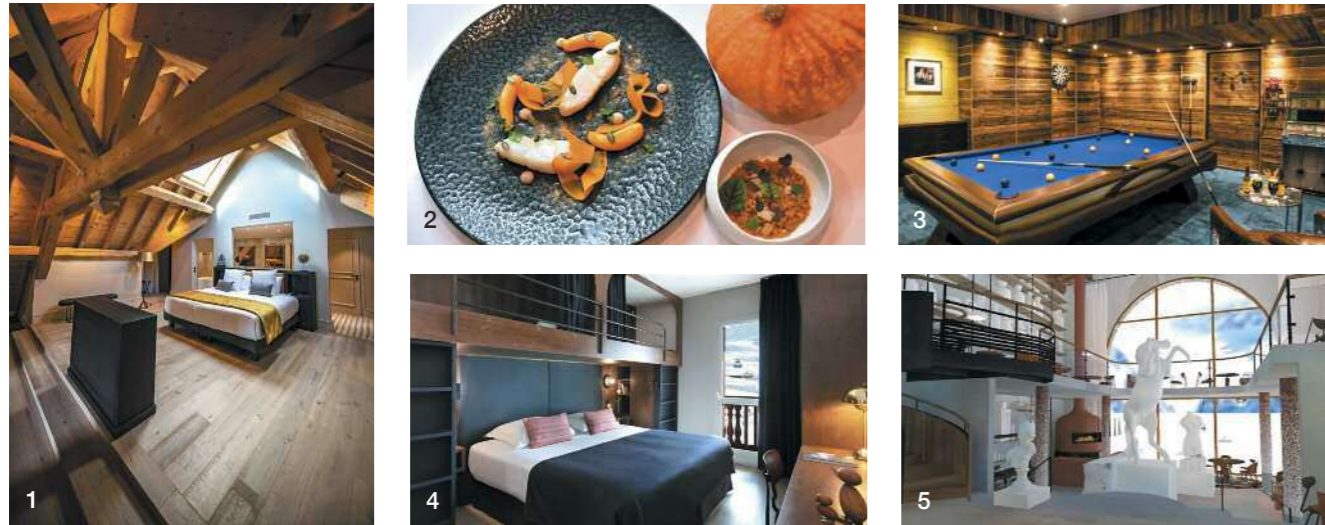


La cuverie de Revonnas.

ment de quatre familles, le Domaine Lingot-Martin compte 47 hectares de vignes travaillées par un collectif de cinq vignerons.

Ouvert tous les jours, le caveau de dégustation se double d'une boutique de produits locaux (miel, charcuterie et liqueurs). Ne pas manquer non plus les vins conviviaux de la Cuverie de Revonnas.

(www.lingot-martin.fr; www.lacuverie-revonnas.com).



CHANGEMENTS D'ALTITUDE

Besoin de reprendre un peu d'air pur et de hauteur après cet automne confiné ? Rien de mieux que la montagne, riche de ses grands espaces et de ses nouveautés inspirées⁽¹⁾.

Par Audrey Grosclaude

224 MÈTRES L'INCOMPARABLE À AIX-LES-BAINS 1

Au pied du Revard et face à la côte sauvage du Lac du Bourget, cette ancienne maison de maître transformée en hôtel 5* a ouvert cet été 15 chambres et suites dont la plus grande, Diamond, met en scène l'impressionnante charpente restaurée par les Compagnons du Devoir. Spécialité du restaurant, la côte de bœuf fumée façon gravlax est une création du jeune chef Antoine Cevoz. Un spa (soins Valmont et Phytomer) avec piscine et sauna-bulle en extérieur complète les lieux. (www.hotel-lincomparable.com).

245 MÈTRES LE CHÂTEAU DE CANDIE À CHAMBÉRY 2

Planté entre Les Bauges et la Chartreuse, l'hôtel 4* accueille depuis quelques semaines un nouveau chef : David Loisel. Passé par les cuisines de Guy Savoy, Christophe Moret et Sylvestre Wahid, tout juste installé au sein de l'hôtel Les Grandes Alpes 1850 de Courchevel ou Christian Lherm, il proposera

notamment des saint-jacques avec condiment poireau brûlé et baies de goji ou un veau de lait, courges de Savoie dans deux menus en « carte blanche » en 5 ou 7 plats. (www.chateaucandie.com).

550 MÈTRES LE JIVA HILL À CROZET 3

Bien connue des golfeurs et des Genevois en quête de calme, ce Relais & Châteaux du pays de Gex a terminé sa mue il y a quelques mois. Resort aux faux-airs de maison de famille, on s'y retrouve toutes générations confondues autour de la table de Jean-François Vasseur, de la salle de jeux (billard, baby-foot vintage...), du spa ou de la salle de cinéma. Raquettes et ski nordique à La Vattay ou Mijoux, ski de piste à Crozet ou La Faucille. (www.jivahill.com).

1027 MÈTRES LE FOUR SEASONS À MEGÈVE

Le chef deux étoiles Julien Gatillon parti pour ouvrir sa propre table, Nous, au sein de son chalet (dès le 20 décembre; www.juliengatillon.fr), le restaurant gastronomique

du très chic Four Seasons, s'offre dès cet hiver les services de la cheffe Anne-Sophie Pic. L'adresse accueille également le pâtissier Jonathan Chapuy. (www.fourseasons.com/fr/megeve/1920).

1550 MÈTRES LE DIAMOND ROCK À TIGNES

Il aura fallu deux ans de travaux pour faire sortir de terre l'hôtel 5* Diamond Rock à Tignes Le Lac. Soit 62 chambres et suites à flanc de rocher, et avec vue, deux restaurants, dont un gastronomique, un bar panoramique, un spa Pure Altitude de 550 m², une salle de cinéma, un kids club et même deux pistes de bowling. Le tout skis aux pieds. (www.diamond-rock.fr).

1815 MÈTRES LE MARIELLE À VAL THORENS 4

Érigé par la championne de ski Marielle Goitschel dans les années 70, le bâtiment rouvre ses portes cet hiver dans une version 4* et augmentée mixant inspiration vintage et détails

contemporains ultra léchés. Bar et restaurant jouent le spectaculaire et les deux terrasses prennent allègrement le soleil. Autre nouveauté dans la station sur la terrasse du Caribou où l'on ne se contente plus de réserver une table ou même un salon privé mais un chalet finlandais ! (www.hotelmarielle.com)

ET AUSSI :

- Ouverture de l'hôtel 4* V à Vaujany.
- Nouveau chalet grand luxe et grand format (650 m² pour 28 personnes) à La Ferme d'Arthur au Grand-Bornand.
- All-inclusive à La Rosière avec l'ouverture simultanée d'un Club Med et d'un d'hôtel Alpen Lodge 4* par le groupe MGM.
- À La Toussuire, en Maurienne, création de la résidence CGH L'Alpaga.
- La famille des K2 (Courchevel) s'agrandit avec le Chogori, hôtel 5* à Val d'Isère où la Folie Douce se dote d'une extravagante trattoria perchée à 2 400 mètres d'altitude : La Cucùcina ! 5

⁽¹⁾ Ouverture des adresses en fonction du contexte sanitaire.

© PHOTOS : LODGES/SPACOLLECTION - LENAKA - PRESSE.

CONAN
HÔTEL D'AINAY



Auguste Rodin (1840-1917)

Eve, petit modèle
modèle à la base carrée et aux pieds plats, 1881.

Adjugé 837 500 € TTC

VENTES AUX ENCHÈRES - ESTIMATIONS - EXPERTISES - ASSURANCES

Cécile Conan-Fillatre : Commissaire-priseur habilité • Commissaire-priseur judiciaire

8 rue de Castries - 69002 LYON - Tél : 04 72 73 45 67 - contact@conanauction.fr - Agrément : 2002-271

www.conanauction.fr

L'INSTANT PRÉSENTS

Accessoires, horlogerie, décoration... Sélection made in Lyon.

Par Paulina Jonquères d'Oriola et Audrey Grosclaude

MAROQUINERIE FINE 1

Créée il y a 5 ans par Amandine Briançon – créatrice hors-normes passée de l'officine à la maroquinerie – la griffe A.M.A.N.D conquiert chaque année un public grandissant grâce à ses modèles intemporels et très féminins. Ce qui fait la différence ? Une fabrication artisanale et locale, des matières premières haut-de-gamme et des modèles personnalisables à l'infini. *P.J.-O.* (atelier-amand.com)



d'être idéalisé, sur les habitants, les monuments, les friches et les scènes de vie de la capitale des Gaules. En résidence au Musée d'Histoire de Lyon-Gadagne et l'École Urbaine de Lyon, de janvier à juillet 2019, le duo s'est invité ici, et surtout là où ne l'attendait pas, captant les témoignages, les paysages, les ciels bleus et les jours gris. En découle un récit vivant, authentique, tendre et brutaliste, à l'opposé des clichés et des images de cartes postales. 22 €. *A.G.* (www.editions-libel.fr)

DANS DE BEAUX DRAPS 2

Une broderie dorée, des boutons nacrés, une étiquette tissée... la jeune marque de linge de maison Les Pensionnaires aime les détails. Imaginée par la Lyonnaise Elsa Garaix, la collection est confectionnée avec soin au Portugal. Elle compte linge de lit, sacs, trousseaux, plaids, coussins, tabliers ou torchons. Un univers sobre et distingué qui épousera aussi bien la sophistication d'un appartement citadin qu'un refuge de campagne. *P.J.-O.* (lespensionnaires.fr)



AU POIL 5

Déplastifier la salle de bain, c'est l'objectif de Pofine, jeune entreprise lyonnaise spécialisée dans le zéro déchet qui propose une gamme courte de savons à froid et de rasoirs de précision en zinc et cuivre. Les produits sont livrés sans packaging inutile. *P.J.-O.* (pofine.fr)

TOP CHRONO 3

Toutes deux suisses, légendaires et plébiscitées par les amateurs de belles mécaniques, les marques horlogères Breitling et TAG Heuer ont encore en commun d'ouvrir simultanément boutique à Lyon. Mieux, les deux espaces, distincts, partagent le même numéro ! *A.G.* 102, rue Édouard-Herriot, Lyon 2^e. (www.maier.fr)



UNION SACRÉE 6

Dans le petit monde de Bonnesoeurs, boutique croix-roussienne imaginée par Camille et Justine, les clins d'œil religieux, les imprimés indiens et les textiles brodés de lurex composent un univers singulier parfois mystique, souvent romantique. Leur style reconnaissable au premier coup d'œil, s'exporte dans le monde entier sous la marque Boncœurs, dispersant charmants sautoirs, linge de maison sophistiqué, ex-votos, vaisselle soignée ou coussins imprimés. Nouveauté de la saison ? Une collection de bijoux de bougies à planter, façon calendrier de l'aveugle, dans les bougies et cierges de la Ciergerie des Prémontrés, entreprise du patrimoine vivant et dernière manufacture française à utiliser les techniques du XV^e siècle dites « à la louche » et « à la plongée ». *A.G.* (bonnesoeursstore.com)



SYNTAGME - Crédit photo : Semaphore and Co

© PHOTOS : LOIS MORENO - BREITLING LYON - PRESSE.



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

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

WWW.MANGERBOUGER.FR



BIJOUX EN BOIS PRÉCIEUX

Petite fille du sculpteur Alexandre Noll, Catherine Noll occupe une place singulière dans le monde de la bijouterie. Elle faisait partie des créateurs de bijoux indépendants souhaitant s'affranchir des traditions du bijou en or et diamants, en optant pour la mise en valeur de bois précieux comme l'ébène, le palissandre et sycamore. Elle a notamment participé au salon Bijhorca et travaillé pour Dior, Chanel, Tiffany en signant des créations à

base de bois précieux, souvent mariés à d'autres matières nobles. Plus d'une vingtaine de ses créations, seront mises en vente, le 1^{er} février 2021, à Lyon, par Ivoire Lyon, notamment un bracelet jonc ouvert en plexiglass et ébène estimé entre 400 et 600 euros ; et un collier ras du cou en ébène retenant en son centre une importante boule de cristal de roche, estimé entre 500 et 700 euros. *Françoise Sigot*
Vente bijoux : Ivoire Lyon, le 1^{er} février 2021.

ART POPULAIRE DE MONTAGNE

C'est une vacation bien de saison que prépare pour le 17 décembre prochain la maison de vente aux enchères De Baecque à Lyon. L'art populaire de montagne en sera la vedette. Œuvres d'art, mais aussi objets usuels, meubles et bijoux seront proposés aux acheteurs, notamment aux collectionneurs friands de ces objets d'un autre temps.



Lors de cette vente, *Les chalets des aiguilles de Chamonix*, un tableau de Marcel Wibault, peintre chamoniard réputé sera mis aux enchères. Il est estimé entre 1500 et 2000 euros.
Vente art populaire de montagne : Étude De Baecque à Lyon, le 17 décembre, à 14h30.

CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE : L'ESPRIT PALACE



En pleine rénovation et agrandissement, le palace tropézien met en vente une bonne partie de son mobilier lors d'une vacation organisée à Lyon par la maison Conan Hôtel d'Ainay. À retrouver ? Des salons de jardin,

des chaises, des tables, des canapés et plusieurs œuvres d'art. Notamment des sculptures de Nicolas Rosini di Santi (1959), une grande sculpture de Gérard Leroux représentant un cigare (1942) et des œuvres de Stefan Szeesny

(1951). Au total, près d'une centaine de lots seront proposés aux amoureux de l'hôtel 5 étoiles. *F.S.*
Vente mobilier et œuvres d'art du château de la Messardière : Conan Hôtel d'Ainay, à Lyon, le 10 décembre, à 14h30.

LES VENTES DU MOIS

Vente mobilière bijoux, tableau et objets d'art.
Lundi 7 décembre à Grenoble, Grenoble Enchères.
Verreries « Salviati », Venise.
Lundi 14 décembre à Lyon, Artenchères.
Collection de bandes dessinées.
Samedi 9 janvier, Hôtel des ventes de Villefranche-sur-Saône.

■ ÉDITION : Le Figaro Magazine/Groupe Partenaire - Tél. : 04 72 32 29 12.
■ RÉDACTION : Objectif Une (redaction@objectifune.fr).
■ COORDINATION ÉDITORIALE : Audrey Grosclaude Publishing (grosclaudeaudrey@gmail.com)
■ MAQUETTE : Pôl'arts.
■ PUBLICITÉ : Groupe Partenaire : 15, rue Louis-Blanc, 69006 Lyon. Tél. : 04.72.83.74.60. www.partenaire.fr

© PHOTOS : PRESSE

EXIGEZ LE MEILLEUR POUR VALORISER ET DÉVELOPPER VOTRE PATRIMOINE

gestionpatrimoniale.bpaura.fr

BANQUE POPULAIRE 
AUVERGNE RHÔNE ALPES

Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes – Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit Siren 605 520 071 RCS Lyon – Intermédiaire d'assurance N° ORIAS : 07 006 015 – Siège social : 4, boulevard Eugène Deruelle – 69003 LYON - N° TVA intracommunautaire : FR 00605520071 – Crédits photos : GettyImages, Shutterstock – Document publicitaire non contractuel – 12/20



LES 111 DES ARTS LYON

Des images pour adoucir les maux

Vente de tableaux en ligne

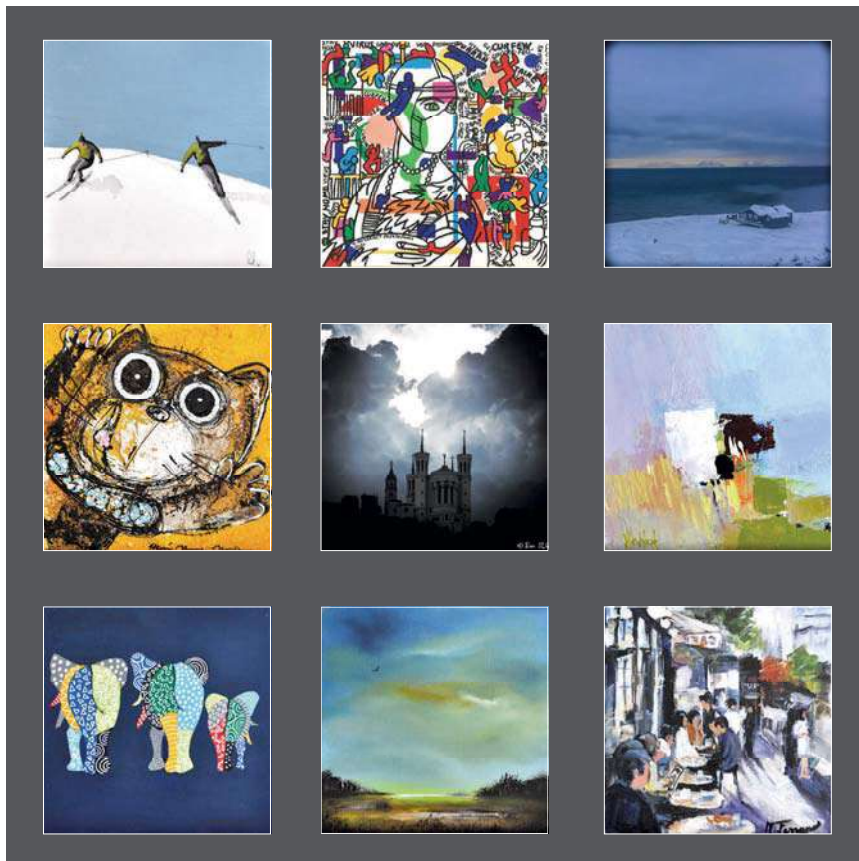
organisée au profit de la recherche sur les cancers pédiatriques

et du bien-être des enfants hospitalisés à

l'Institut d'Hématologie et d'Oncologie Pédiatrique

du 16 novembre au 16 décembre 2020

www.les111desartslyon.com



111 artistes 30€ d'adhésion 92€ l'œuvre non-encadrée 13€ de frais de port

contact@les111desartslyon.com