

ecko

MAGAZINE

#18

HIVER 2022

L'ART D'UN REGARD DIFFÉRENT

“Écouter sa nature”

PHILIPPE STARCK - JACQUES ATTALI - FOOD TECH - FAOUZI ANNAJAH & NAMX - BRUNO CORSIN - CHALETS & RÉSIDENCES DE MONTAGNE - SPAS & BIEN-ÊTRE - L'ARTISANAT AU FÉMININ - L'Ô DES VIGNES - DANIEL BOULUD À NEW-YORK
LES TRAINS DE LA LIBERTÉ - JEAN IMBERT & L'ORIENT EXPRESS - CABARETS & MUSIC-HALLS



DESIGN ECKO MEDIA © 2022 - WWW.ECKOMEDIA

Cub. design

C E S A R



www.cub-design.fr

115. route de Lyon 71000 Mâcon // 03.85.38.20.20 // mo@cub-design.fr

édito

ACTE I. MIROIR Ô MON BEAU MIROIR !

Lors d'une émission présentant de jeunes gens, ayant fait appel à la chirurgie esthétique pour ressembler au visage de leur avatar créée par des filtres proposés sur Tik Tok ou Snapchat, j'ai été dans un premier temps estomaqué par tant de désarroi, dans un second temps je me suis demandé jusqu'où l'humain allait repousser ses limites dans cette quête incessante du beau. Sensible à cette souffrance que cette stéréotypisation sans fin engendre, l'humain semble pourtant n'avoir de cesse de surenchérir, sans malgré tout arriver à faire la part des choses. Dans un esprit de performance où l'exagération prédomine, la réalité perd le fil de la normalité en s'éloignant de sa nature profonde, laissant ainsi ce bipède dit évolué à un bien triste sort. Malheureusement l'histoire nous démontre l'incapacité que l'humain déploie à se raisonner, et de fait, sa propension à toujours être dans l'excès, comme si cela représentait une liberté, un besoin inconscient de s'aveugler, de vouloir, coûte que coûte, avoir le dernier mot au milieu de non-sens abyssaux.

Ainsi, judicieusement – il faut bien le reconnaître – tout est organisé pour qu'il imagine, dans une sorte de quête futile de cette image formatée, être l'élu de ce nouvel eldorado de la réussite sociale que les réseaux sociaux claironnent à tout va, en mettant sur un piédestal d'éphémères représentants. Hypnotisé par tant de convoitise de l'inutile, le bel oiseau vit par procuration, se retrouvant seul à vaciller devant ces miroirs digitaux des jours et des nuits durant, en prise à une manipulation bien orchestrée issue des hauteurs du « mont Economica », avec pour seul objectif de refléter une image modifiée, dont il se ravira dans un préambule à cette vie formatée, prémisse de l'immobilisme contrôlé. Aveuglé par tant de désir, tiraillé par un ego qui à son tour devient le *king* de la surenchère, l'humain s'éprend de ce modèle trompeur, et adhère sans discernement à son icône qui le consume dans sa dépendance. À l'image de celles et ceux dressés à souhait par le superficiel, influencés tels des vampires du *black friday all year long*, ces humains ressemblent de plus en plus à une caricature grotesque d'un idéal qui accable de souffrances les plus démunis tant leur réalité n'est plus, et leur vie d'ores et déjà finie. Ces zombies dans un présent qui n'existe plus, tant tout est éphémère et instantané, n'ont pour repère que la consommation gargantuesque de produits qui sont à la hauteur de leur inutilité : bullshit. Le pire n'ayant plus de limites, ces images de soi fabriquées par des filtres balafrent des visages rajeunis, aux traits labourés, aux yeux, lèvres, nez refaits de cet idéal de marbre, pour mirer de ce mirage ces proies à tant de lumière. Ainsi les voit-on hagards, bec de flamant rose, lèvre de canard, ou nez en trompette, ponctuer des visages figés que le bistouri a voulu rapprocher de ces avatars bâtardisés par des filtres addictifs.

Dans cette superficialité de devenir, poudrée d'un *establishment* social juché sur des catacombes sans ciel, au sein d'une étendue de sable trucidée par des tours d'argent, les voilà consumés dans leurs chairs, les yeux écarquillés, hypnotisés par ce nouvel

eldorado aseptisé, où seul, de pâles reflets d'une humanité auront définitivement perdu le lien essentiel d'une nature respectueuse et authentique. En cela, l'alarmante et absurde parade à laquelle ils s'essayaient pitoyablement aux heures du roi audimat fend le cœur d'un Marius plein d'azur, dont les cigales elles-mêmes se sont détournées, leur doux bruissement d'été prenant peu à peu l'image lugubre d'une disparition annoncée. Ainsi dissocié de sa vraie nature et des possibilités de naissance qui lui sont offertes, l'humain se destine, dans ce modèle, à souffrir *ad vitam æternam*, orchestrant dans cet aveuglement des névroses de plus en plus folles.

Alors, malgré les acquis que la nature nous apporte avec douceur et bienveillance depuis notre plus tendre enfance, nous dressons crescendo un portrait alarmant d'un futur proche ténébreux, où le soleil caressant nos visages ne sera plus que l'ombre de lui-même. En abandonnant le lien avec cette nature accueillante, qui finalement représente une entité solide pour accueillir nos mal-être, vectrice de stabilité et de repères pour se ressourcer en son ventre et nous apporter sérénité et réconfort, nous fermons la porte à nos survies. À vouloir jouer les apprentis sorciers sur lui-même, l'humain perd le lien le plus essentiel à sa nature ici-bas et toute possibilité de se suffire à lui-même. Alors, la déferlante se dessine irrémédiablement, implacable tant tout semble fait pour noyer ce suppôt de Satan qui - dans ce point de non-retour - aura tourné le dos à sa nature essentielle qui constitue son équilibre, celui de sa planète. Dans cette spirale infernale où les dominos s'effondrent dans une course folle, la seule source de lumière serait finalement de s'en remettre à une prise de conscience qui nous porterait vers la conviction que nous sommes les seuls décideurs de la suite de nos vies, de ce monde, et ainsi vers l'idée que la pensée commune représenterait l'unique moteur de l'avancée de cette humanité vers un espoir de changement. Il nous resterait alors à prendre le contre-pied du reflet de tout cet environnement médiatique et numérique moderne, pour prôner de ne pas tourner le dos à un être d'une nature si merveilleuse et dont l'ingéniosité est prodigieuse, car sinon, comment voulez-vous que nous nous sortions de cette impasse qui prône le fatalisme en spéculant sur ceux qui ne pourront en faire partie.

« Et puis à quoi bon ? », crie la résignation de ceux qui seront là-haut!

Alors au sein du clan des politiques que nous adulons tant le modèle est bien fait, certains estiment qu'il faudrait créer une signalétique au même titre que la conduite afin d'encadrer l'utilisation des smartphones et de ces applications dont trop de jeunes de 7 à 77 ans ne peuvent plus se défaire. Alors, effectivement, comme l'énonçait Malraux, le XXI^e siècle sera à coup sûr spirituel ou ne sera pas. Pour ma part, je vous tire ma révérence en cette fin d'année en vous souhaitant, quoi qu'il en soit, tout le meilleur pour ces fêtes de fin d'année.

Nicolas Fonck

La rédaction de ECKO Magazine remercie ses partenaires :



**« FAITES PLAISIR À CEUX
QUE VOUS AIMEZ EN OFFRANT
UN BON CADEAU
À LA MAISON DES ATELIERS »**

MASSAGES OU SOINS VISAGE
ATELIERS DÉGUSTATION DE VINS
COURS DE CUISINE
ATELIERS DE CUISINE ET PÂTISSERIE

Des coffrets gourmands sont disponibles à la boutique :

www.maisondesateliers.com



MAISON DES ATELIERS

Vin | Cuisine | Bien-Être | Culture

Sommaire

www.ecko-mag.com

6/8 Shopping Mâcon & Lyon

10 #ChangeNow

- 10 › Jacques Attali : Va-t-on enfin s'intéresser à la formidable intelligence collective de l'humanité ?
- 12 › Ces startups françaises qui composent l'assiette de demain
- 14 › Instagram #changenow
- 16 › Voile : « I Believe I Can Fly ! »

11 Design & Innovant

- 11 › Midjourney - Rise Delta Q with Starck - Entropie
- 22 › Faouzi Annajah : NamX, l'unique SUV à hydrogène

18 Shopping Livres

20 Automobile

Bruno Corsin : L'expertise des nouvelles technologies automobiles

24 Architecture

- Rêve de Bois & Chalets de Montagne
- 26 › Terrésens : Vivre une nouvelle expérience
- 30 › Chalets Bayrou : Compagnons depuis 1890
- 32 › Les Fermes de Marie : Un lieu hors du temps
- 34 › Carola Van Dyke, décoratrice d'intérieur
- 36 › Hébergements insolites à la montagne

31 Shopping Cub Design

- 31 › Sélection « So Classic »
- 33 › Sélection « So Pop »

40 Bien-Être

- 40 › Spas & Bien-être : Il n'y a pas de mal à se faire du bien !
- 42 › Bourgogne Sud & Beaujolais & Grand Lyon
- 44 › Les Spas signés Georges Blanc

48 Artisanat

- Gestes d'Art : Quand l'artisanat se conjugue au féminin
- 50 › Monique Dégluaire, Anne-Charlotte Saliba, Maïa Lena et Colette Houtmann

51 Instagram Artisans

54 Terroir

Sébastien Chambru, l'amour de la nature véritable

58 Instagram Restaurants & Vins

62 New York avec Daniel Boulud

« No dream is too big ! »

- 64 › Interview de Daniel Boulud : Christophe Marguin, Georges Blanc et Yohann Chapuis
- 66 › Restaurant Daniel : L'excellence culinaire au cœur de New York
- 68 › Restaurant Le gratin : L'âme de la cuisine lyonnaise à Manhattan

70 New York, du Skyview au Street Food

72 Évasion - Trains de rêve

Un aller simple vers la liberté

- 75 › Exposition : Musée Train World Bruxelles
- 76 › L'Orient-Express : Le roi des trains, le train des rois
- 78 › Jean Imbert : Le nouveau chef du légendaire Orient-Express
- 80 › Trenitalia Lyon - Milan - À chacun son voyage !

84 Cabarets / Music-Halls Dîners-Spectacles

86 Agenda Bourgogne Sud & Lyon

- 88 › Contes & Lumieres : Les univers fantastiques
- 90 › Mâcon de la période gauloise à l'An Mil Contes & Lumieres
- 90 › Le Théâtre, Scène Nationale
- 92 › Biennale d'Autun : Festival d'art sacré contemporain
- 94 › Toutankhamon : « À la découverte du Pharaon oublié »

96 Liberty Pass Yachting

« La nouvelle alternative à la propriété. »

RÉDACTION - Directeur de la publication : Nicolas FONCK - nicolas@ecko-mag.com - Directeur artistique : Cyril VAN LAETHEM - cyril@ecko-mag.com - Rédaction : Nicolas FONCK
Relecture & corrections : Elise Lebossé - Photographe / Reportage : Amédée DE ALMEIDA, Grégoire Bellevrat & Nicolas FONCK - Crédits Photos : Shutterstock - Freepik
COMMERCIAUX - Mâcon / Val de Saône / Grand Lyon : Nicolas FONCK - 06 87 05 36 46 - nicolas@ecko-mag.com - Guillaume FINET - 06 10 30 42 94 - guillaume@ecko-mag.com
ECKO Magazine est édité par la SASU FONCK - RCS Lyon - SIRET 8274425420001 - ISSN En cours. Tous droits réservés © 2022 FONCK



ATRIUM

dévoile ses **VŒUX**

de Spa et de Beauté



*Offrez le Chèque - Cadeau
en Beauté !*

MÂCON

4 RUE SAINT NIZIER

03 85 38 10 22 / www.atrium-spa.fr

#beauté #bienêtre #baràongles #minceur #espacemultisensoriel #soinsduo



L'exigence d'un label qualité, la garantie du bien-être !



Boots Montagne « Paul Smith »

359 €

Spécialiste du prêt à porter et accessoires haut de gamme pour homme. Retrouvez les marques Hugo, Hugoboss, Paul Smith, Manuel Ritz, jeans Jacob Cohen, chemises Numerologie, les cuirs Milestone.

NOVELIA

36, rue de la Barre, 71000 Mâcon

03 85 38 33 09

novelia - novelia_macon



Doudoune « Lison »

Vert kaki - 91€

Depuis 2002, Sans Contrefaçon vous propose une ambiance atypique et chaleureuse où le mélange des styles ne vous laissera pas indifférents.

BOUTIQUE CAROLL

76-78 rue Carnot, 71000 71000 Mâcon

03 85 30 60 59 - www.caroll.com

caroll_macon_



Bottines « Paddy »

530€

Véritable icône les bottines Paddy confectionnées en Vendée, présentent des lignes urbaines en grain de croco noir et une pointe prononcée pour offrir un look féminin de caractère.

LE BOUDOIR DE MAYA

73 Rue Dombey, 71000 Mâcon

03 85 50 04 06

LeBoudoirDeMaya - leboudoirdemaya

SHOPPING # MÂCON



Alessi « Moka » - Cafetière Italienne

6 Tasses - 48 €

Hommage à Alfonso Bialetti qui inventa en 1931 la fameuse cafetière à expresso italienne, la Moka Express. Avec sa forme octogonale inspirée par le futurisme et l'Art Déco, la Moka s'est imposée comme un archétype dans sa catégorie. C'est l'un des premiers exemples marquants du design italien.

CUB DESIGN - 115 Route de Lyon, 71000 Mâcon

03 85 38 20 20 - www.cub-design.fr

cub_design



Montre Lip Himalaya

389 €

La montre Lip Himalaya est un modèle tendance qui nous dévoile par son cadran une partie du mouvement battant. Vous allez craquer pour la Himalaya Cœur Battant chic et discrète. Mouvement automatique, cadran noir, bracelet cuir noir 40 mm.

WILFRIED PRADILLES

17 Rue Mercière, 71250 Cluny

03 85 59 10 03 - www.wilfriedpradille.com



Sculptures « Techno Nymph »

15 x 15 x 20 cm - 120 €

Fabriquée à Berlin à partir de plâtre écologique, ce buste apportera une touche d'humour et de couleur, en réunissant la techno et l'art. La sculpture originale est de l'artiste néo-classique John Gibson.

Ô TEMPS

15 Rue Joseph Dufour, 71000 Mâcon

03 45 30 48 61

otempssdeco



Whisky Toki Suntory

45€

Entre traditions et renouveau, un blend parfaitement équilibré à la texture soyeuse et la finale douce, finement épicée avec une touche de vanille, poivre blanc et gingembre.

AUTOUR DU YUZU - EPICERIE FINE JAPONAISE

97 rue Dombey, 71000 Mâcon

09 83 62 63 27 - www.autour-du-yuzu.fr

autourduyuzu



The Ruffian Noir

Vélo électrique - 5 799 €

Fabriquée à la main avec une personnalité hors du commun pour tous ceux qui luttent contre l'euphémisme. Si le discret n'est pas votre clé, c'est votre eBike de choix. Look inégalé, performances impeccables et véritable amour dans les moindres détails.

Préparez-vous à attirer l'attention.

E BIKE 71 - 30 Rue Gambetta, 71000 Mâcon

03 85 22 10 62 - www.ebike71.com



Champagne Moutard-Champ Persin

32€

Champagne blanc de blancs avec une belle robe, une bulle fine bien équilibrée. Un nez très floral, fruité, minéral, net et pur.

CAVE SAINT-PIERRE

10 Rue Saint-Nizier, 71000 Mâcon

09 86 15 00 51 - www.lacavesaintpierre.com

lacavesaintpierre

NADINE
Ferrand
le vin au féminin



DOMAINE NADINE FERRAND

CAVEAU DE DÉGUSTATION | 51 chemin du Voisinet | 71850 CHARNAY-LÈS-MÂCON

Tél. Nadine : 06 09 05 19 74 | Tél. Marine : 06 46 50 70 68

HORAIRES | Ouvert du lundi au samedi 8h-19h | Dimanche et jour férié sur réservation.

WWW.FERRAND-POUILLY-FUISSSE.COM

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



The Map By Charlotte Chab

Le Globe « New-York » - 160 à 460 €
Une serre fait main unique qui illustre principale-
ment des villes. 4 tailles : XS, S, M, L

BLUSH CONCEPT STORE
3 rue des Quatre Chapeau, 69002 Lyon
04 78 92 42 30 - www.blush-conceptstore.com
blush.conceptstore



Cabinet de Curiosité

Depuis 2002, Sans Contrefaçon vous propose une
ambiance d'un cabinet de curiosité hors norme,
atypique et chaleureux où se mélangent décoration,
objets d'art, mobilier, tableaux, créations, curiosités.

SANS CONTREFAÇON
23 Rue Longue, 69001 Lyon - 04 78 27 67 74
contrefacon_lyon

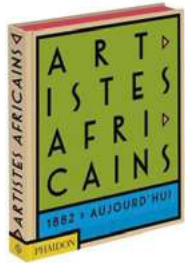


Bougie neige 190g - Édition limitée

Fleur d'héliotrope, Muscs blancs - 70€
D'un bleu de nuit, la bougie Neige en édition limitée
se pare d'étoiles blanches, or et argent.

DIPTYQUE
61, Rue Du Président Edouard Herriot, 69002 Lyon
04 78 38 39 51 - www.diptyqueparis.com
diptyque

SHOPPING # LYON



Artistes Africains « 1882 à Aujourd'hui »
Edition Phaidon

L'ouvrage le plus complet jamais publié sur les
artistes modernes et contemporains, nés ou vivant
en Afrique.

LIBRAIRIE DESCOURS - LIVRES D'ARTS
31 Rue Auguste Comte, 69002 Lyon
04 78 42 65 67 - www.librairie-descours.com
librairie_art_descours



Lampe Bourgie par Laviani
68 à 78 cm - 305 à 541 €

Originalité, créativité et convivialité sont les maîtres
mots de notre magasin dans lequel on vous pro-
pose des produits fonctionnels et raffinés.

KARTELL STORE LYON
15 Cours de la Liberté, 69003 Lyon
04 78 62 78 34 - www.kartell-boutique.fr
kartelllyon



Bague Trio Liberty
89 €

Le mystique au cœur du raffinement. À travers ses
bijoux « faits main » fait avec amour, Nadka offre
une expérience unique et personnalisée.

NADKA « Make with love »
21 Rue Mercière, 69002 Lyon
06 18 70 37 00 - www.nadka.fr
nadka_madewithlove



Chasseur américain

P-51D MUSTANG - 1941 - 57,95€
Spécialiste de la miniatures depuis 1959, découvrez
une sélection de modèles réduits de collection et
de livres.

MINIATURES LYON
6 Rue de l'Ancienne Prefecture, 69002 Lyon
04 78 42 40 11 - www.miniatures-lyon.com
miniatures.lyon



So Fraise

Les bulles françaises innovent avec ce pétillant
100% fraises ! Plébiscité par le Chef Glenn Viel
(3* Michelin, Oustau de Baumannière),
Luc Reversade (La Folie Douce).

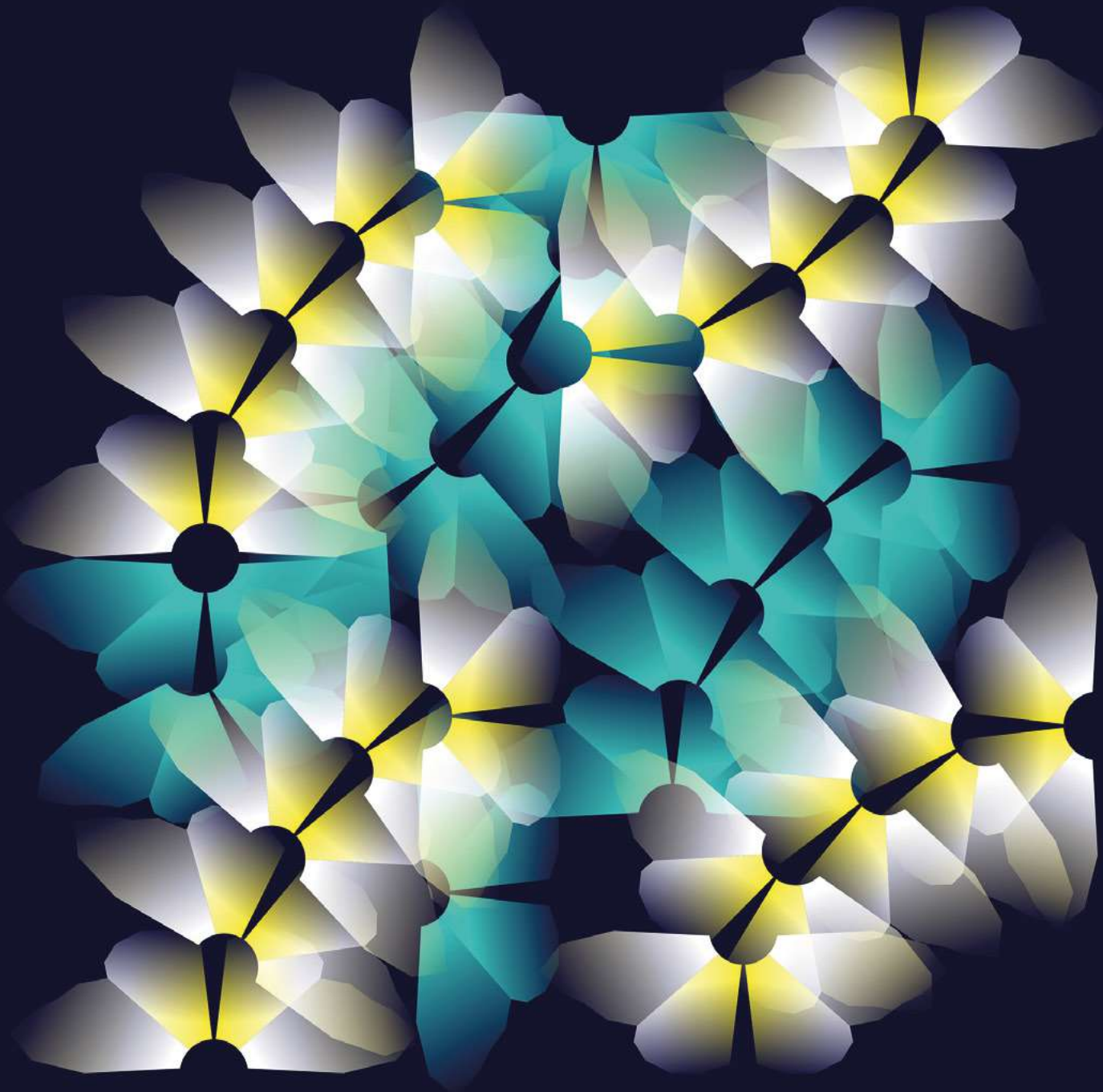
Où le déguster autour de Lyon ?
RESTAURANT HÔTEL DE LA GARE
www.restaurant-hoteldelagare.fr - www.sofraise.fr
sofraisefrance



Coussin carré tattoo

45x45 cm - 64,90€
La collection Tatroo re-dessine votre intérieur avec
une déco résolument rock !

BOUTIQUE STANDING
9 quai des Célestins, Lyon 69002
09 52 31 53 84 - www.standing.com
standingfrance



FÊTE DES LYON LUMIÈRES 2022

8 - 10 DÉC 20H-00H | 11 DÉC 18H-22H



fetedeslumieres.lyon.fr

#FDL2022

Jacques Attali

Va-t-on enfin s'intéresser à la formidable intelligence collective de l'humanité ?



Chacun sait, ou croit savoir, que les bonnes nouvelles ne méritent pas qu'on en parle. Et des mauvaises, on n'en manque pas, ni nationalement ni internationalement. Aussi peut-on comprendre que, noyés sous ces déluges d'informations et de prévisions cataclysmiques, les gens, et en particulier les plus jeunes, se laissent aller à une résignation devant la fin inéluctable de l'humanité, que nous préparerai à la fois la démesure d'un capitalisme destructeur et la folie de dictateurs prêts à tout pour rester au pouvoir.

Pourtant, le monde et l'Histoire ne se réduisent pas à cela : il y a, en ce moment même, dans les laboratoires de recherche, les associations, les entreprises, les universités, de formidables découvertes, d'extraordinaires succès, dont on ne parle pas du tout et qu'on ne fait rien pour promouvoir et généraliser au plus vite. Voici par exemple quelques nouvelles des quinze derniers jours.

Deux progrès médicaux : deux compagnies, l'une américaine et l'autre japonaise, ont développé ensemble un médicament qui ralentit significativement (de 30 %) les progrès de la maladie d'Alzheimer prise à ses débuts ; et des scientifiques indiens ont développé un nouveau vaccin contre certaines tumeurs cervicales à la fois très efficace et peu coûteux.

Deux avancées sociales : aux États-Unis, après avoir beaucoup augmenté, la pauvreté infantine se réduit ; et en Grande-Bretagne, les nombreuses entreprises qui ont expérimenté la semaine de quatre jours la généralisent, après avoir constaté ses effets positifs sur la qualité de vie des employés et la rentabilité du capital.

Deux bonnes nouvelles écologiques : en Australie occidentale, on a commencé à récolter une algue très efficace pour l'élimination du méthane ; et on a découvert que deux enzymes trouvées dans la salive de certains vers peuvent détruire très efficacement

les polyéthylènes, ouvrant la voie à une révolution dans la lutte contre la pollution par les déchets plastiques.

Et ce ne sont là que quelques exemples parmi d'autres, passés presque totalement inaperçus.

Si l'on veut bien prendre un peu de recul sur l'état du monde, à côté des monstres occupant le devant de la scène, qui renvoient aux dimensions les plus moyenâgeuses de l'humanité, et à côté de magnifiques rebelles qui meurent chaque jour pour que la démocratie l'emporte, existent aussi des chercheurs, ingénieurs, administrateurs, entrepreneurs, qui inventent tous les jours des moyens pour que l'on fasse un usage libre, juste et durable des formidables potentialités du savoir.

Si on les glorifiait davantage, si nos systèmes d'éducation valorisaient beaucoup plus les études scientifiques, si on mettait toutes les écoles, les collèges, les lycées, les universités du monde en réseau, pour que tous ceux qui étudient et cherchent travaillent ensemble sur les mêmes problèmes, on pourrait gagner les multiples courses de vitesse dans lesquelles est engagée l'humanité.

Par exemple, on pourrait imaginer que, dans tous les lycées et universités du monde, on propose aux élèves des sections scientifiques de travailler tous pendant un an sur un même projet, et de mettre en commun ce qu'ils trouveraient. Des projets simples et utiles : comment éliminer le gaspillage du textile ? Comment réutiliser les eaux usées ? Comment nettoyer les sols ? Comment organiser efficacement la reforestation ? Comment fabriquer, avec des imprimantes 3D, des prothèses pour handicapés, des meubles pour les écoles, ou des instruments chirurgicaux ? Comment utiliser les propriétés de telle plante ou de tel insecte d'un des coins les plus reculés du monde pour résoudre des problèmes qui se posent ailleurs ? Et aussi : comment développer une agriculture saine ? Comment donner à chacun les moyens d'apprendre ? Comment faire connaître et généraliser une méthode pédagogique qui s'est révélée efficace ?

Même si les systèmes scolaires du monde sont en général (et en particulier en France) dans une situation désastreuse, et que le pire est devant nous en la matière, il n'y a jamais eu sur la planète autant d'ingénieurs, et plus encore d'élèves ingénieurs. Jamais autant de chercheurs et de doctorants. Il n'y a jamais eu non plus autant de moyens de les faire échanger, coopérer, travailler ensemble sur des projets communs. Dans certains domaines, en médecine en particulier, cette intelligence collective commence à exister, sans que personne n'ait pensé à l'organiser. Si on voulait bien s'en occuper, on pourrait, avant d'être emportés par un tsunami de malheurs, mettre en place un véritable déluge de bonnes nouvelles.

Écrivain, éditorialiste de *L'Express*, président de la Fondation Positive Planet, du Groupe A&A, et de Slate.fr

www.attali.com



Midjourney

L'intelligence artificielle qui se rêve artiste !

Les intelligences artificielles sont-elles capables de devenir des artistes émérites? Visiblement oui, selon la foire annuelle de l'État du Colorado aux États-Unis, USA. Celle-ci a récompensé sans le savoir une œuvre présentée par un artiste, mais produite par Midjourney, une IA spécialisée dans la génération d'images. « J'ai gagné le premier prix. J'ai décidé de faire une tentative en utilisant l'IA de Midjourney de manière compétitive et wow! Je ne pourrais pas être plus excité d'avoir gagné avec ma pièce préférée : *Théâtre d'Opéra Spatial*. »

Premier prix dans la catégorie « Art digital et photos retouchées numériquement » : Allen Jason... Ou devrait-on dire Midjourney? Le gagnant de cette catégorie du concours d'art 2022 de la Foire de l'État du Colorado, aux États-Unis, est le directeur de la société de jeux Incarnate. Il est bien un humain en chair et en os, mais il a créé sa peinture numérique en utilisant une intelligence artificielle. Je vous invite à vous asseoir si vous regardez ce lien, c'est tout simplement hallucinant!

www.midjourney.com/showcase



Rise Delta Q with Starck

Nouvelle machine à café Delta Q

RISE Delta Q with Starck est la nouvelle machine à café Delta Q imaginée par Philippe Starck et dotée du système RISE, un procédé révolutionnaire d'extraction inversée de café conçu par Delta. L'ensemble du système d'extraction a été entièrement repensé. Unique dans l'industrie du café, il compte plus de 20 brevets techniques internationaux. Grâce au procédé innovant RISE, le café est injecté du bas vers le haut, à travers la base de la tasse, ce qui intensifie le goût et les arômes naturels du café, crée une crème onctueuse et maintient la boisson à une température idéale.

www.starck.fr

Entropie

L'artisanat ou la magie des matières intelligentes

Cet objet n'est autre qu'un radiateur d'intérieur pensé comme un chauffage d'appoint mobile. Petit chef-d'œuvre d'esthétique autant que d'innovation, Entropie met en œuvre les propriétés de la laque végétale d'origine japonaise largement employée dans les arts de la table, celle-ci pouvant être chauffée jusqu'à 200 °C. « Nous voulions créer un objet fonctionnel, mais en rupture esthétique avec les radiateurs traditionnels, qui cherchent le plus souvent à se faire oublier. Notre volonté? Imaginer l'objet comme une sculpture, aérienne et en mouvement. » Dessiné d'un seul trait, Entropie est telle une onde de chaleur. Dimitry a choisi de transposer la technique de thermochromie à cette pièce unique, Nicolas a alors travaillé à une application sur cet objet de façon à ce que lorsqu'il dépasse les 35 °C, il passe du noir à un rouge profond. Entropie, dont la structure est composée d'une trentaine de tubes imprimés en 3D à partir de résine de soja biodégradable, ne pèse que 4 kilos, pour être nomade à volonté.



Le radiateur Entropie de Nicolas Pinon et Dimitry Hlinka.
© Nicolas Pinon Entropie




#CHANGENOW

Ces startups françaises qui composent l'assiette de demain.

Ynsect, InnovaFeed, Agronutris... La « Food tech » hexagonale se développe, et avec elle de nouveaux produits alimentaires à base, entre autres, d'insectes ou d'algues, aiguisant l'appétit des investisseurs.

Similisteak à base de protéine végétale ou de viande cellulaire, faux lardons, foie gras de synthèse, farine d'insectes, desserts et boissons fermentées, ingrédients à base d'algues... La liste des nouveaux produits alimentaires destinés à s'inviter dans notre assiette ne cesse de s'allonger. Et pour cause : les jeunes pousses de la « Food tech » sont aux fourneaux et suscitent l'appétit des investisseurs. Si le mouvement est mondial, en France aussi, les entreprises profitent de cet engouement. Parmi les exemples récents figure celui d'Agronutris qui a levé, fin septembre, 100 millions d'euros pour industrialiser sa production de protéines à base d'insectes.

Suivez-le sur les réseaux  agronutris

www.agronutris.com



#feedsmartfood

Feed.

= Un repas complet
Fabriqué en France
Sans lactose
Sans gluten
Vegan

A PARTIR DE 2.40 €





Dr. Denis Mukwege
 @drdenismukwege
www.panzifoundation.org



Institut Économie Positive
 @positiveeconomie
www.institut-economiepositive.com



Blue Birds
 @blue_birds__
www.onparticipe.fr



CEKEDUBONHEUR
 @instacekedubonheur
www.ckedubonheur.fr



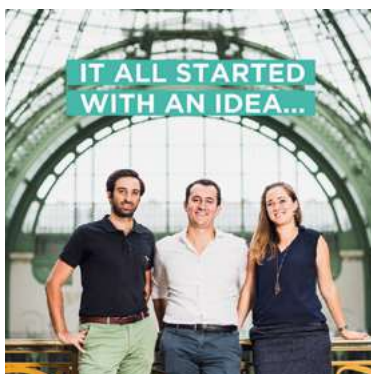
Viva Technology
 @vivattech
www.linktr.ee/vivatech



Usbek & Rica
 @usbek_et_rica
www.usbeketrica.com/fr



Les Pépites Tech
 @lespitesetech
www.lespitesetech.com



ChangeNOW
 @changenow_world
www.changenow.world



La French Tech
 @la_frenchtech
www.lafrenchtech.com



Hôtel **ibis** Mâcon sud Crêches

Séminaires d'entreprises & Cuisine gourmande

Restaurant | Salons séminaires et festifs | Piscine



© Abaco Press/Etienne Roggeri



DESIGN ECKO MEDIA © 2022 - WWW.ECKO.MEDIA

371 Rue du Mâconnais, 71680 Crêches-sur-Saône - 06 82 23 10 84 - H0670@accor.com
www.ibismacon.com

#CHANGENOW

« I believe I can fly ! »

Gitana 17 est l'un des trimarans océaniques à foils les plus rapides au monde, capable de « voler » à 40 nœuds... soit quasi 80 km/h!

Dessiné par l'architecte Guillaume Verdier et son équipe, en collaboration avec le bureau d'études Gitana, le Maxi Edmond de Rothschild est à la croisée des chemins entre un bateau archimédien et une unité volante. Il est le premier maxi-multicoque de course au large conçu pour voler en haute mer. Ce trimaran à foils de 32 mètres de long sur 23 mètres de large peut porter 650 mètres carrés de voile.

Mis à l'eau en juillet 2017, la construction de ce multicoque, qui marque déjà de son empreinte la saga Gitana, a nécessité plus de 170000 heures de travail, dont 35000 heures d'études

Suivez-le sur les réseaux @gitanateam

www.gitana-team.com





© Edmond de Rothschild - Yacht Club de France - Citania S.A.

Annie Ernaux
Les armoires vides



Les armoires vides

Annie Ernaux

Une étudiante est en train d'avorter dans sa chambre, à la cité universitaire. Seule. L'innombrable attente se charge peu à peu d'images, de souvenirs, de culpabilité... Et si c'était la punition ?
www.gallimard.fr - www.fnac.fr

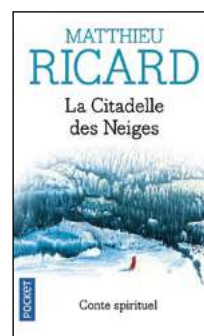


L'homme sans contact

Marc Dugain & Labbé Christophe

Une société où tout sera fait pour éviter les contacts ; où chacun, faute de se confronter véritablement à l'altérité, risque de s'enfoncer dans une solitude délirante, au beau milieu du métavers...

Collection : Hors collection
www.decite.fr - www.fnac.fr



La citadelle des neiges

Matthieu Ricard

Un jour, l'oncle de Detchèn, vint le chercher et proposa de l'emmener à la Citadelle des Neiges. Ainsi commença le voyage initiatique et spirituel qui, au cœur d'une nature grandiose, allait mener Detchèn sur le chemin de l'Eveil.

www.decite.fr

SHOPPING # LIVRES

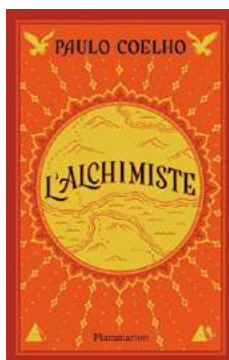


Brasília

Vincent Fournier

Mon intérêt pour la ville de Brasília vient d'un mélange de fascination et de nostalgie pour les histoires et les représentations du Futur. En effet, la ville d'Oscar Niemeyer, capitale brésilienne construite en 4 ans au milieu d'un désert, incarne la vision du futur des années 60.

www.fnac.fr



L'Alchimiste

Paulo Coelho

Un jeune berger andalou rencontre l'Alchimiste dans le désert, celui-ci lui apprend à écouter son cœur, à lire les signes du destin et, par-dessus tout, à aller au bout de son rêve.

www.fnac.fr

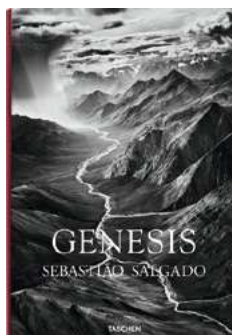


Quelques pas vers l'infini

Joël Callède

Ce livre BD, nous montre la méditation vue de l'intérieur, une invitation à s'ouvrir, à écouter, à apprivoiser le monde, en soi et autour de soi. Et à goûter le parfum d'infini qui peut se nicher au cœur de la méditation.

www.cultura.com

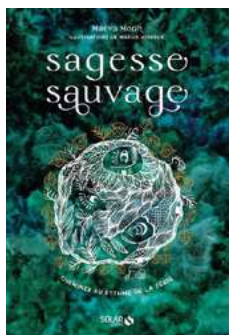


Genesis

Sebastião Salgado

Dans Genesis, mon appareil photo a permis à la nature de me parler. Écouter fut pour moi un privilège qui m'a permis de montrer des paysages et des hommes épargnés par l'assaut dévastateur de la société moderne.

www.fnac.fr

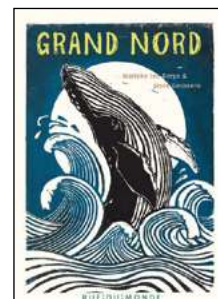


Sagesse sauvage

Maeva Morin

En chacun de nous réside la sagesse du monde sauvage. Un parcours de développement personnel et de connexion à la nature au rythme des saisons. Une initiation guidée par Maëva Morin à la recherche de sa sensibilité, à soi et à la terre.

www.fnac.fr



Grand Nord

Jesse Goossens

Connaissez-vous le phoque annelé, qui trompe les ours polaires en faisant des bulles sous l'eau ? Et le lynx d'Eurasie qui, selon la mythologie nordique, peut lire l'avenir et bien d'autres que vous découvrirez au travers de somptueuses gravures sur linoléum et de centaines d'informations.

www.fnac.fr

“LA MAGIE D’UN LIEU UNIQUE”

RESTAURANT - PUB - TERRASSE EN BORD DE SAÔNE

PENSEZ AUX
CARTES CADEAUX

RÉSERVEZ VOTRE
SOIRÉE DE LA
ST-SYLVESTRE



DESIGN ECKO MEDIA © 2022 - WWW.ECKO.MEDIA

LES TUILERIES
BRASSERIE

LES TUILERIES - 29 Quai des Marans 71000 Mâcon
Réservations : 03 85 50 50 50 - brasserielestuileries@gmail.com
www.restaurantlestuileries.fr
Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir

Bruno Corsin

« L'expertise des nouvelles technologies automobiles, pour vous accompagner dans le choix qui vous correspond. »

La voiture électrique devient une évidence malgré une conjoncture de fin d'année compliquée autour de la consommation électrique. Quel est votre avis ?

Aujourd'hui le véhicule électrique est une priorité chez les constructeurs, nous vivons une révolution énergétique avec une augmentation très importantes des moyens mis en oeuvre par les marques. Ces ressources déployées sont à la hauteur des défis énergétiques à relever, pour faire en sorte que l'évolution des véhicules mis en service permette d'offrir un confort d'utilisation optimum aux conducteurs.

« La clef d'une conversion réussie s'opère, grâce à un accompagnement qualifié de nos agents en concession, pour choisir avec le client la meilleure technologie en fonction de l'usage auquel se destine le véhicule. »

Aujourd'hui l'hybride est le meilleur compromis, quel est votre regard sur cette alternative ?

Effectivement, l'hybride couplant moteur thermique et électrique permet de faciliter la transition. On a une organisation des infrastructures de bornes de recharge rapide sur autoroute, centres commerciaux, centre-ville qui vont participer à l'augmentation de l'efficacité de ces véhicules. Actuellement, l'utilisation type est urbaine avec une réserve de 100 km d'autonomie. Ainsi l'hybride se justifie entièrement et représente 90 % de l'attente actuelle. Pour les longs trajets, la solution microhybride met en oeuvre un petit moteur électrique qui se recharge en roulant, là aussi l'efficacité de ces évolutions permet de diminuer la consommation.

Avec la fin de la commercialisation des véhicules à moteur thermique annoncée en 2040, comment voyez vous l'évolution des prix qui restent élevés pour ces solutions hybrides ou électriques ?

Aujourd'hui, la démocratisation large des véhicules électriques va



accompagner l'augmentation des volumes qui engendra une diminution des coûts. Pour ce faire, les constructeurs organisent leurs usines pour augmenter les cadences de production des véhicules, tout en élargissant la gamme des modèles proposés, de façon à atteindre l'objectif annoncé par tous les constructeurs pour des coûts qui équivalent aux voitures thermiques.

En marge, d'autres solutions sont proposées telles que le bioéthanol, quelles sont les stratégies prises par les marques que vous représentez ?

Effectivement, chez Ford toute notre gamme est équipée en bioéthanol, pouvant être couplé avec de l'hybridation pour compléter la motorisation par l'électrique, ce qui vous fait un coût au kilomètre imbattable. Sur ce couple de motorisation électrique-bioéthanol les modèles Puma, Focus, Kuga chez Ford offrent une véritable solution à nos clients sur 2023, mais aussi chez Range Rover avec des modèles bioéthanol ou électrique et Volvo en tout électrique, qui est un constructeur très en avance sur les technologie lié à ce moyen de propulsion.

Alors n'ayons pas peur du tout-électrique !

De toute manière, les défis que nous devons relever en matière d'impact sur le climat lié à l'environnement nous demandent d'innover, de construire le progrès pour que les solutions de demain soient encore et toujours beaucoup plus avant-gardistes, audacieuses et bénéfiques pour notre futur.

Par Nicolas Fonck





FORD MUSTANG MACH-E
LE SUV 100 % ÉLECTRIQUE

www.corsin-autos.fr



JAGUAR VISION GRAN TURISMO COUPÉ

VOITURE DE COURSE 100 % ÉLECTRIQUE





Faouzi Annajah

NamX, l'unique SUV à hydrogène

À 29 ans, Faouzi Annajah s'est imposé dans l'univers automobile à l'échelle mondiale en créant sa marque NamX, avec un premier véhicule équipé d'un stockage amovible en hydrogène vert.

Passionné par l'univers automobile dans lequel son père a travaillé pendant plus de trente ans comme ouvrier chez Renault, Faouzi Annajah y est entré d'une autre manière, en repensant ce monde mécanique à la lumière de l'environnement et des énergies renouvelables. À peine âgé de 29 ans, il bouscule les codes de ce secteur en concevant sa propre marque automobile. Un pari fou qu'il est parvenu à relever, malgré le scepticisme des uns et des autres.

« Nous avons mis au point ce HUV qui est un SUV à hydrogène aux lignes pures et musclées dont le réservoir principal est complété d'un jeu de six capsules pour une autonomie totale qui atteint 800 kilomètres. L'usage de capsules comme réservoirs secondaires constitue une innovation de rupture qui ouvre la voie au déploiement à grande échelle de l'hydrogène pour les véhicules particuliers à travers un nouveau modèle de distribution énergétique totalement décentralisé et à la demande. »

Aujourd'hui, le rêve est devenu réalité, et à Turin le 11 mai dernier, le jeune entrepreneur a dévoilé, en partenariat avec la prestigieuse agence de design Pininfarina, le prototype d'une nouvelle gamme de voitures lors d'une première mondiale très suivie. Le prototype de son HUV est une réelle solution de mobilité propre. C'est la première voiture au monde alimentée pour partie par un système breveté de réservoirs amovibles qui promet un changement de paradigme dans l'expérience de la mobilité propre et une généralisation de l'accès à l'hydrogène.



Suivez-le sur les réseaux [@namx_hydrogen](#) - [@faouzi.annajah](#)

www.namx-hydrogen.com



DCA

DAVID CORNU
AUTOMOBILES



La mobilité
sous toutes
ses formes



Thermique, électrique & hybride, en voiture ou à vélo, la mobilité s'invite chez vous.

Nous vous proposons un large choix de modèles de toutes les marques, neufs ou d'occasion, avec plus de 1 000 véhicules disponibles et jusqu'à 45 % de remise.



Nous complétons notre offre de mobilité de **vélos électriques de la marque Bocyflo**, spécialiste français du modèle Beach Cruiser. Nos vélos sont dessinés, peints et assemblés en France et nous disposons d'un large choix de modèles personnalisables avec de nombreux avantages fiscaux.

Notre atelier se charge de vos **réparations et de l'entretien** de votre véhicule, avec un service mécanique et une carrosserie.

Enfin DCA, c'est aussi une **société de location de véhicules particuliers, utilitaires et de minibus**.

Les établissements disposent de **labels pour garantir un excellent niveau de qualité et de traçabilité** des pièces ainsi qu'une politique agressive de prix, avec les forfaits tout compris sur les révisions, le pare-brise, les pneumatiques, les freins ou encore les amortisseurs et la batterie.

DCA représente donc la **garantie du professionnalisme et de la proximité**, avec la prise en charge administrative complète des sinistres et le prêt de véhicule pendant la durée des travaux.

2 ADRESSES : Parc d'activités les Combes
VARENNES LÈS MÂCON
03 85 36 71 95

60 Route de Lyon,
MÂCON
03 85 37 11 77

www.davidcornuautomobiles.fr

MECANIQUE & CARROSSERIE

NEUF, OCCASION & LOCATION







Terrésens

Résidence L'Altima à Mégève

Mégève est une station typique de Haute-Savoie où histoire et patrimoine culturel se mêlent. Situé à seulement deux heures de Lyon et une heure de Genève, ce village de montagne des Alpes dispose d'un décor exceptionnel et d'un paradis après-ski : gastronomie locale revisitée par des Chefs étoilés, événements variés, détente dans les endroits les plus raffinés et shopping au cœur du pays du Mont-Blanc.

www.terresens.com



#ARCHITECTURE

RÊVE DE BOIS & CHALETS DE MONTAGNE

L'hiver est là et les sommets se parent de leurs manteaux blancs, les pistes de ski se lissent et le feu crépite dans la cheminée. Alors, pour vous permettre une pause le temps d'un weekend ou d'un séjour, nous avons sélectionné pour vous des prestataires de résidences qui proposent un vaste choix d'appartements nichés dans des chalets de rêve pour des vacances sous le signe du bien-être, avec piscine chauffée en intérieur ou extérieur, spa, jacuzzi, salle de cinéma.

Parcourez les pages de ce dossier et reportez-vous aux sites Internet de chacun pour prolonger ces découvertes, qu'elles soient à Val d'Isère, L'Alpe d'Huez, Méribel, Megève, Courchevel...

Alors laissez-vous aller, les Alpes vous tendent les bras !



Géraud Cornillon, Président de Terrésens



Terrésens

Vivre une nouvelle expérience

Terrésens a été fondé en 2008, le groupe développe des programmes immobiliers haut de gamme dans les Alpes françaises et suisses. Il a la volonté de proposer à la location une sélection de résidences tout confort. Pour les acquéreurs d'un bien, il sera porteur de sens, doté d'un bon emplacement, dans une station à fort potentiel, avec des prestations haut de gamme et un service de conciergerie. Terrésens propose d'ailleurs à Megève des chalets d'exception à la vente, et personnalisables à la demande.

Plus d'informations sur [@ groupe.terresens](https://www.groupe.terresens.com)

VENTE ET LOCATION DE BIENS D'EXCEPTION À LA MONTAGNE

PRESTATIONS HAUT DE GAMME



- COLLECTION HIVER 2023 -

LES SAISIES, LA PLAGNE 1800, **LES CARROZ D'ARACHES**, BELLE-PLAGNE, ALPE D'HUEZ, PEISEY, LA TOUSSUIRE, PLAGNE MONTALBERT, COMBLOUX, LAROSIÈRE, MORZINE, SAMOËNS, NOTRE-DAME-DE-BELLECOMBE, VAUJANY / ALLEMOND, **MEGÈVE**, LES 2 ALPES, SAINT-GERVAIS-LES-BAINS, COURCHEVEL, **SAINTE-FOY-TARENTEISE**, SERRE CHEVALIER

**Devenez propriétaire
D'UN BIEN D'EXCEPTION**

contact@terresens.com

Réservez votre prochain séjour
DANS LES ALPES

booking@terresens.com





La photographe Patricia FAURE
Série White - Norvège - www.patriciafaure.net





© Studio Erick Salillet



© Studio Erick Salillet

Chalets Bayrou

Compagnons depuis 1890

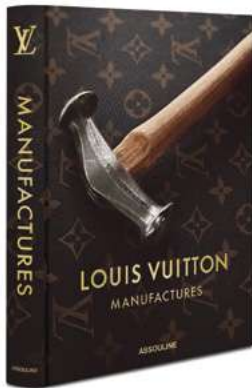
Quatre générations Bayrou de Compagnons charpentiers et menuisiers se sont succédées depuis 1890 dans l'entreprise. Geste après geste, ils ont construit l'empreinte unique «Chalets Bayrou». Le même esprit anime les hommes de talent et de savoir-faire d'aujourd'hui. Leur expertise sur le mélèze et leur amour des matériaux nobles sont devenus une référence de Briançon à la Suisse, en passant par Megève.

Plus d'informations sur [@chaletbayrou](#)

www.chalets-bayrou.com



1



2



3



4



5



6

- 1/ Lounge Chair & Ottoman, design by Charles & Ray Eames, VITRA, nous consulter.
 2/ Livre Louis Vuitton Manufactures, Assouline, 95 €. 3/ Bougie Arabian, édition limitée, Baobab, à partir de 105 €. 4/ Enceinte Beosound 2, Bang & Olufsen, 2799 €. 5/ Chandelier Black Chrome, STOFF, 134 €. 6/ Lampe à poser PH3-2, laiton vert opalisé, édition limitée, Louis Poulsen, 1840 €.



Réalisé par les Chalets Bayrou
www.chalet-lesgranges.com





Les Fermes de Marie

Un lieu hors du temps

Depuis plus de 25 ans, Les Fermes de Marie proposent, en plus de leurs chambres et suites, leurs deux chalets : le Chalet des Fermes de Marie et le Chalet Chatel, avec services hôteliers. Imaginez vous réveiller avec une vue imprenable sur les montagnes, dans le chalet de vos rêves... Sautez vite dans vos chaussons en fourrure pour rejoindre la table du petit-déjeuner : jambon de pays, fromages affinés, brioches et viennoiseries, l'équipe des Fermes de Marie a tout préparé. Enfin prêt à dévaler les pistes, retrouvez dans le skiroom de votre chalet notre skiman, qui vous fait essayer les spatules dernier cri siglées Fermes de Marie. Après une journée de slalom, retour au chalet où le goûter est dressé sur la terrasse abritée, à moins que vous ne préfériez déguster votre chocolat chaud accompagné d'un délicieux cake au citron, lové dans le canapé, alors que le feu crépite dans la cheminée.

Suivez-les sur les réseaux [@lesfermesdemarie](#) - [LesFermesdeMarie](#)

www.lesfermesdemarie.com



1



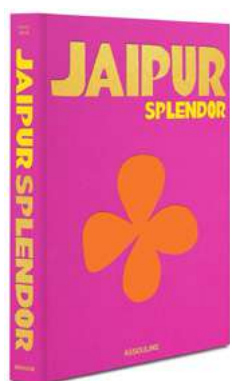
2



3



4



5



6



7

1/ Suspension Skynest, design Marcel Wanders, Flos, 3200 €. 2/ Moulin à sel, poivre et épices en bois de hêtre, design Ettore Sottsass, Alessi, 86 € / 120 €. 3/ Bougie Kilim, Edition limitée, Baobab, à partir de 100 €. 4/ Lampe de table Snoopy, Design Achille et Pier Giacomo Castiglioni, Flos, 980 €. 5/ Livre Jaipur Splendor, Assouline, 95 €. 6/ Diffuseur Gioia 500 ml, Edition limitée, Culti, 95 €. 7/ Tabouret Tembo, design Note design Studio, La chance, 1531,20 €.



Les Chalets des Fermes de Marie
www.lesfermesdemarie.com





Carola Van Dyke, décoratrice d'intérieur

« Exubérante et vibrante »

L'artiste Carola Van Dyke est d'origine néerlandaise et a étudié le design textile et l'illustration dans les années 90. Elle crée des œuvres d'art sur mesure et uniques en leur genre pour la décoration et les détaillants de luxe. Son atelier est dans un collectif de studios d'artistes à Hastings, sur la côte de l'East Sussex dans le sud-est de l'Angleterre. Le processus commence par le dessin, puis avec des ciseaux, elle coupe des étoffes qu'elle compose en patchwork comme une peinture. Carola crée des coussins, animaux, tapis avec un mélange éclectique de tissus vintage et modernes, fabriqués individuellement à la main en Grande-Bretagne. Les pièces affichent fièrement l'identité et la signature de l'artiste derrière le produit, ajoutant au sentiment d'exclusivité.

Les têtes de biche, vaches, lapins sont fabriqués avec une combinaison de bois, de mousse de polyuréthane et d'argile, les «peaux» quant à elles sont faites à partir de différents textiles : tweed, laine, tapis kilim, velours, brocart, etc... Les cerfs perdent leur bois une fois par an et elle travaille avec des parcs à cerfs au Royaume-Uni, qui les collectent pour elle.

Plus d'informations sur [@ carolavandyke](https://www.instagram.com/carolavandyke)

www.carolavandyke.com

DESIGN ECKO MEDIA © 2022 - WWW.ECKO.MEDIA



MOBILIER HORS DU TEMPS

ego

www.egoparis.com

Hébergements insolites



Des bergeries d'alpage en Haute Maurienne

Nichés à 2400 m d'altitude au pied du glacier du Grand Fond, nos chalets se situent à Bessans en Savoie, en Haute Maurienne Vanoise. Surplombant la vallée d'Avérole, ils ont une vue imprenable sur les glaciers. Situés près de chemins de randonnées, ils vous offrent une vue panoramique sur toute la vallée : partez à la découverte de la nature et des sommets en faisant connaissance avec la faune et la flore de nos montagnes ! Vous trouverez le calme, l'air pur, un cadre naturel préservé et la beauté de la montagne.

www.chalet-alpage-bessans.com

📍 chaletsalpagebessans



Le Grand Nord canadien quelque part en Haute-Savoie

Cette ancienne ferme d'alpage de 1810 (ancienne annexe du château de Thorens-Glières) est située à plus de 700 m de la première habitation, ce qui en fait un endroit calme et déconnecté ! Néanmoins, vous serez au cœur d'un immense terrain de jeu pour les balades en montagne et également à 200 m du télésiège de Mont Piton. Afin de préserver le caractère authentique de votre séjour, nous avons choisi de ne pas installer de téléviseurs et d'appareils électroniques modernes.

www.les-caribous.com - 📍 gitelescaribous



Un air de Norvège en Auvergne

Pratiquer le cabanage, c'est être capable d'allumer un feu dans un poêle à bois, de changer une bouteille de gaz pour le réchaud en cas de besoin. C'est aussi savoir sélectionner l'indispensable dans son équipement personnel et s'organiser en prévision du transport entre le Centre Montagnard et le camp (300 mètres, avec ou sans neige). Rien de sorcier, certes, mais c'est une démarche qui s'apprend et nécessite une implication autre que d'aller passer une nuit dans un camping traditionnel !

www.capguery.com

Dans la rubrique « Cabanage »



Des nuits chez les Indiens en Savoie

Village Tipi, en plein cœur de la Savoie. Hôtel, bar, restaurant, spa et parcs de loisirs insolite en montagne. Profitez de notre parc de loisirs en pleine nature et vivez l'expérience unique d'une nuit sous t tipi. Au programme, repas typiquement savoyard et bain nordique entouré de neige. De quoi ravir petits et grands dans une bulle de nature qui dépaysera toute votre famille lors d'une nuit ou d'un week-end insolite.

www.village-tipi.com

📍 villagetipi



DESIGN: ECKO MEDIA © 2022 - WWW.ECKO.MEDIA



VAL D'ISÈRE
AGENCE

L'immobilier depuis 1956

www.valdisere-agence.com





Chalet Chouqui - Valais
BARNES Verbier

Alpine Residences

Séjours d'exception à la montagne, skis aux pieds.

Imaginez un réveil face à un panorama majestueux de montagnes enneigées, un accès aux pistes skis aux pieds, une journée sur un domaine skiable parmi les plus vastes au monde, un dîner concocté par un chef cuisinier, un cocon douillet où vous et vos proches pouvez vous retrouver et vous ressourcer en toute tranquillité... Entre appartements et chalets haut de gamme, Alpine Residences vous propose une expérience d'une qualité rare, à travers un vaste choix d'hébergements à la location, lovés au cœur des plus belles stations des Alpes : Courchevel, Val d'Isère et Les Gets.

www.alpine-residences.fr



CROZET

DEPUIS 1965 . ST PRIEST - LYON



CARRELAGE . SALLE DE BAIN . ROBINETTERIE . SPAS . SAUNA . HAMMAM
CONSEIL / CONCEPTION / INSTALLATION / DÉCORATION

27 Rue du Progrès - RN6
69800 SAINT PRIEST / 04 78 90 63 24

WWW.ESPACE-CROZET.FR





BIEN-ÊTRE

Spas & Bains

Il n'y a pas de mal à se faire du bien !

Après une journée d'hiver à courir ici et là pour finaliser cette année, rien de tel qu'un break détente pour se ressourcer et recharger les batteries pour cette dernière ligne droite 2022. ECKO vous a réservé une sélection des incontournables de la région pour faire une pause bien méritée !



Atrium SPA | MÂCON

Ô temps, suspends ton vol ! Alphonse de Lamartine

Un véritable lieu d'exception qui fait revivre notre patrimoine empreint de poésie, animé par les contrastes des matières minérales. À l'écart de l'effervescence urbaine, il vous invite pour une pause détente et un voyage pour un lâcher-prise garanti. Sous l'atrium, vous resterez proche de la nature avec les métamorphoses de l'eau accompagnées de senteurs, de lumières, de sons suscitant d'extraordinaires évocations de rêves et de détente. Et sous les pierres de la voûte, vous apprécierez l'espace dédié à la relaxation et la tisanderie aux saveurs locales.

www.atrium-spa.fr - [@atriumspaetbeaute](#)



SPA Les 7 Fontaines | TOURNUS

Une sensation de relaxation immédiate, pour une expérience de bien-être inoubliable

Sur un espace détente de 365 m², ouvert aux clients extérieurs sur réservation. Prêlassez-vous au fil de l'eau dans la piscine intérieure ou le jacuzzi. Vivez une expérience unique avec notre douche sensorielle. Prolongez votre moment de détente en passant par notre hammam puis frictionnez-vous avec notre fontaine à glace. Enfin, la dégustation d'une tisane au sein de notre tisanderie vous permettra de revenir sur terre en douceur.

www.hotel-les7fontaines.com - [@hotel_spa_les7fontaines](#)



Château de Pizay

SAINT-JEAN-D'ARDIÈRES

Offrez-vous un voyage riche en expériences et plongez aux sources de la beauté...

Lové entre vignes et forêt, ce spa d'exception de 1000 m² se situe dans un écrin de verdure, à proximité de la piscine extérieure chauffée. Rêvez dans un cocon silencieux baigné de lumière, tentez l'expérience du feu et de la glace, redécouvrez le plaisir originel de l'eau, glissez en apesanteur dans les lumières bienfaisantes, laissez-vous porter par les sons harmonieux des chants de la terre, enivrez vos sens des parfums de la nature, sublimes votre corps avec des soins d'exception ou apaisez votre esprit dans les mains expertes des praticiennes.

www.chateau-pizay.com
[@chateaudepizay](#)



Caliceo

SAINTE FOY-LÈS-LYON

Votre parenthèse bien-être

Le centre Caliceo est un univers dédié au bien-être. Profitez de cette atmosphère relaxante baignée de lumière et des différents bassins pour apprécier les bienfaits de la relaxation par l'eau. La large terrasse extérieure bordée de verdure révèle deux bassins chauffés pour savourer l'instant, même en hiver. Prolongez la détente au Spa lors d'un massage et découvrez une carte de soins corps et visage dédiés à la femme et à l'homme.

www.caliceo.com
[@caliceo_officiel](#)





Les Cent Cielles | LYON 2

Bains & Hammams

Le plus grand hammam de la région Auvergne-Rhône-Alpes vous accueille au cœur de Lyon, avec une séance au hammam pour vous offrir une parenthèse hors du temps, durant laquelle vous vous abandonnez pour mieux vous retrouver. Les rituels de beauté orientaux sont pratiqués dans la salle tiède du hammam depuis des siècles. Les Cent Cielles perpétuent et réinterprètent ces traditions ancestrales en proposant une large gamme de rituels élaborés afin de satisfaire toutes les envies.

www.lyon.hamam-lescentciels.com

© lescentciels_lyon



SPA Lyon Plage | LYON 4

Le plus grand city SPA de France !

Sur 8 000 m² d'espaces dédiés au bien-être, le SPA Lyon Plage à l'Hôtel Lyon Métropole vous propose un programme sur 600 m² de bien-être avec des hammams, saunas, sanariums, fontaine à glace Stalagmit et fauteuils à dossier infrarouges, bassin minéral de 200 m² avec cascades, jets hydromassants et lits à bulles. Cerise sur le gâteau, vous trouverez un superbe espace de 450 m² de soins bien-être et beauté avec 8 cabines, dont deux en version couple.

www.lyon-plage.com - © hotellyonmetropole



SPA des Canuts | LYON 4

Un palais du bien-être aux notes d'Orient au cœur de Lyon

Laissez-vous aller pour un voyage sensoriel d'exception. Le Spa des Canuts vous offre une invitation à la sérénité inspirée des secrets de beauté orientaux ancestraux et de techniques contemporaines de relaxation, pour vous garantir un ressourcement complet dans un intérieur oriental élégant avec une décoration mauresque soignée qui en font incontestablement l'un des plus beaux Spas de Lyon.

www.spadescanuts.fr

© spadescanutsoff

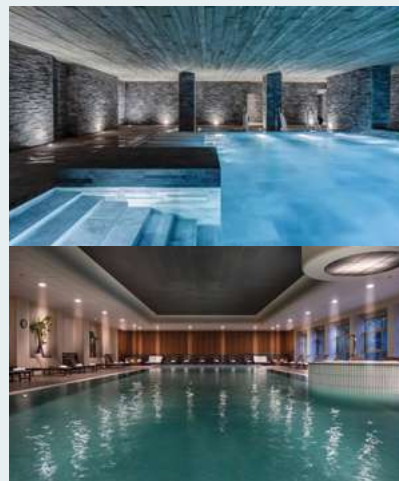


Meïso | CENTRE DE FLOTTAISON - LYON 2

La flottaison en isolation sensorielle

La connaissance de soi commence par l'écoute de son propre silence. Venez chez Meïso reconquérir votre temps. Flotter, c'est se laisser porter par l'eau pendant 1 h et expérimenter la sensation d'apesanteur. C'est s'isoler dans un cocon en dehors du temps et de l'espace, en dehors des pollutions sonores et visuelles... C'est se recentrer sur ses sensations, son monde intérieur, son intuition. Flotter, c'est prendre le temps pour se détendre en profondeur et se régénérer. Oh, et surtout, flotter c'est se sentir... merveilleusement bien !

www.meiso.fr - © meiso.lyon





Hôtel Relais & Châteaux Parc & Spa Georges Blanc****

by Sym Biologic System

LIEU D'HARMONIE ET DE CALME, EMPREINT D'ÉLÉGANCE ET DE CHARME,
LE SPA GEORGES BLANC VOUS FERA DÉCOUVRIR L'UNIVERS DE LA
MARQUE EXPERTE SYM BIOLOGIC SYSTEM POUR VOTRE BIEN-ÊTRE.

Un lieu unique

Le Spa Georges Blanc by Sym Biologic System est le havre de paix que vous recherchez. Une expérience unique qui allie subtilement excellence, charme et convivialité. L'endroit idéal pour les épicuriens à la recherche d'une parenthèse délicieusement envoûtante.

Le Spa Georges Blanc vous fera entrer dans l'univers des massages et des traitements Sym Biologic System.

Une marque made in France, experte de la physiologie de la peau, qui apporte des solutions concrètes, 100 % efficaces, aux résultats cliniquement prouvés.

Massages et traitements

Sym Biologic System c'est plus que des traitements et des soins, c'est un état d'esprit. Un accueil unique, des soins de très haute technicité avec une exceptionnelle sensorialité qui vont mobiliser les ressources de votre corps.

Recevoir un traitement Sym Biologic System, c'est ressentir une grande sensation de bien-être et surtout sentir que votre corps s'est réveillé et qu'il travaille pour vous.

Toutes les ressources sont en nous et peuvent être stimulées par des techniques spécifiques associées aux bons produits 100 % actifs, pour une belle peau en bonne santé.



Équipements bien-être & détente

Profitez pleinement d'un espace lumineux, largement ouvert sur un parc exposé plein sud fait de verdure, d'eau, de plantes méditerranéennes et de fleurs.

1500 m² comprenant :

- Une belle piscine chauffée et ludique (jets, hydromassage...)
- Un sauna à infrarouge à 60° C
- Un hammam typiquement oriental
- Un jacuzzi extérieur
- Des espaces de relaxation
- 4 cabines de soins et de massages dont une cabine double
- Une salle de fitness.

Horaires - Soins du Spa
Dimanche au mercredi - 8 h 30 à 19 h 30
Jeudi au samedi - 8 h 30 à 20 h
Fermeture annuelle en janvier

Horaires - Piscine du Spa
Tous les jours de 8 h 30 à 19 h

**Hôtel Relais & Châteaux Parc
& Spa Georges Blanc ****
by Sym Biologic System**

1, place du marché 01540 Vonnas
Réservations - 04 74 50 90 48
spa@georgesblanc.com
@spa_georgesblanc
www.georgesblanc.com





Hôtel Les Maritannes Spa des Vignes

UN LIEU APAISANT ET IDÉAL POUR UNE ÉTAPE
GOURMANDE OU UN SÉJOUR DÉTENTE AU CŒUR
DES VIGNES DU BEAUJOLAIS.

Lieu d'harmonie et de calme

Nos praticiennes sauront vous guider pour vous accompagner dans ce moment de calme et de volupté. Source d'harmonie et de sérénité, les escapades du Spa des Vignes sont de véritables rituels de bien-être associant les bienfaits de soins du corps et du visage.

Massages & soins du corps

Vivez une escapade unique placée sous le signe de la détente, au milieu des vignes du Beaujolais. Découvrez nos 4 cabines de soin et laissez-vous transporter par notre gamme de massages et de soins du corps. Seul ou à deux, venez vivre une expérience unique en Saône-et-Loire, selon vos besoins et envies. Commencez votre parcours par l'exception-

nel bassin intérieur-extérieur et son jacuzzi. Les baies vitrées dévoilent une merveilleuse perspective qui vous transporte dans un décor qui évolue au fil des saisons, en vous offrant une vue exceptionnelle à la découverte des richesses viticoles de la Bourgogne. Au rythme du sablier, étendu sur le bois velouté et chaud du sauna panoramique, vous profitez de la vue imprenable sur le parc. Comme la brume qui enveloppe les vignes au lever du jour, votre parcours se poursuit par une immersion dans les vapeurs du hammam.

Équipements bien-être & détente

Cabines de soins et de massages - Bassin chauffé (intérieur-extérieur) - Jacuzzi - Sauna panoramique - Hammam - Espace de relaxation - Espace tisanderie - Salle de fitness



L'ESPRIT BLANC
Collection



les Collectionneurs®
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

Horaires - Spa

Ouvert tous les jours - 10 h à 19 h

Horaires - Piscine du Spa

Lundi au Dimanche - 7 h 30 à 21 h

Hôtel Les Maritannes
Restaurant Rouge & Blanc
Spa des Vignes

513, Route de Fleurie - D32
71570 Romanèche-Thorins
Réservations : 03 79 42 00 11
accueil@spadesvignes.com
spadesvignes
www.lesmaritannes.com







novelia

#L'ART DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LES VÊTEMENTS AVEC PASSION

Dans ce concept-store, vous découvrirez une sélection exigeante et originale d'articles jonglant avec les tendances, les styles, les matières et les couleurs selon les saisons.

Plus qu'un magasin, c'est un lieu de vie où se conjuguent détente, rencontres et partage : on ne fait pas que découvrir les nouvelles collections, on peut aussi venir pour discuter, passer un bon moment, faire un babyfoot ou simplement boire un café au bar de l'étage en toute décontraction.



 Suivez-nous sur facebook.com/noveliamacon

36, rue de la barre 71000 Mâcon
03 85 38 33 09

Horaires

Lundi : 14h-19h
Mardi au jeudi : 9h30 à 12h30 et 14h à 19h
Vendredi et samedi : 10h-19h non stop
Fermé le dimanche





Carole Serny

Orfèvre Contemporaine-
Ciseleuse.

Par attrait pour le métal, qu'elle juge à la fois malléable et immuable, elle est aujourd'hui pleinement orfèvre. Qu'elles soient destinées à l'art de la table, à la décoration ou à l'architecture d'intérieur, ses pièces en fonte de bronze s'inscrivent toujours dans une vision contemporaine et artistique de la ciselure.

ARTISANAT

Gestes d'Art

Quand l'artisanat se conjugue au féminin

Organisée par les Chambres de métiers, la deuxième édition du concours national « Madame Artisanat » met en lumière la place des femmes dans ces professions très diverses...

Si en 30 ans, la part de dirigeantes a doublé dans l'artisanat, seulement un quart des entreprises artisanales sont gérées par des femmes. Pour les mettre à l'honneur, récompenser leur engagement et mettre en lumière leurs parcours, CMA France et AG2R La Mondiale ont créé le prix « Madame Artisanat ».

« L'enjeu est important. Si la part des femmes, qu'elles soient cheffes d'entreprise ou apprenties, ne cesse de progresser, la mixité doit encore être amplifiée. Sur tout le territoire, poursuivons nos actions pour sensibiliser les jeunes aux métiers de l'artisanat, démontrer que la féminisation de ces métiers est réelle et encourager le développement de l'entrepreneuriat féminin », s'engage Bernard Stalter, président de CMA France.

Ce concours est divisé en trois catégories : le trophée « Madame Artisanat » distingue une femme cheffe d'entreprise depuis au moins 3 ans, ou toute entrepreneuse ayant finalisé le rachat d'une entreprise ; celui de « Madame Apprentie » est décerné à une apprentie en formation dans un CFA du réseau des CMA, enfin, le trophée « Madame Engagée » valorise des projets audacieux, porteurs de l'économie de demain dans des domaines tels que l'innovation, le numérique, l'économie sociale et solidaire, ou ayant un impact positif sur leur territoire.

« Ces prix, qui distinguent des parcours exemplaires, doivent donner envie de briser les plafonds de verre et créer de nouvelles vocations. Les femmes sont leurs meilleures ambassadrices. »

Monique Dégluaire

Sculpture en terre & céramique

Monique Dégluaire, sculptrice céramiste et statuaire, animaux et êtres humains. Grès émaillé. Ses pièces sont figuratives, narratives. Son style est évident, un Dégluaire se reconnaît. Statuaire plutôt que sculptrice, pour elle, le volume passe par la forme du corps féminin ou animal. Les femmes, les héroïnes de sa mythologie très particulière, les couples, les guerriers et les clowns, les enfants (toujours difficiles à saisir), tous ses personnages, de grand ou de petit format, ont accès par ses mains au statut d'être pensant, d'être sensible, d'être réfléchi, en un mot d'être vivant. Ses statues ont un visage, elles ont un regard, elles font du bien et réjouissent les heureux acquéreurs.

Monique Dégluaire
1, chemin de la mésange
Bessuge
71460 Chapaize
www.degluaire.fr



Anne-Charlotte Saliba

Créatrice papier

Designer et sculptrice passionnée par la botanique et le monde du vivant, Anne-Charlotte Saliba entretient un lien très fort avec le papier dont elle expérimente sans cesse l'élasticité. Ses collections de lampes reposent sur un jeu quasi mathématique de pliages qui assure le volume parfait et géométrique de ses pièces. Particulièrement inspirée par les invertébrés des abysses, elle réalise aussi des bas-reliefs en papier incisés au poinçon. Elle se définit comme créatrice compulsive et réalise tout à la main. Même ses pièces en grand format, où prime toujours le souci du détail.

Anne-Charlotte Saliba
06 63 63 31 71 - contact.annecharlotte@gmail.com
www.annecharlottesaliba.com





Art & Exception
© artexception
www.artexception.co



UAUPROJECT Shop
© uauproject
www.uaushop.eu



Zizipho Poswa
© zizipo_poswa
www.southernguild.co.za



Ateliers d'Art de France
© ateliersdartdefrance
www.ateliersdart.com



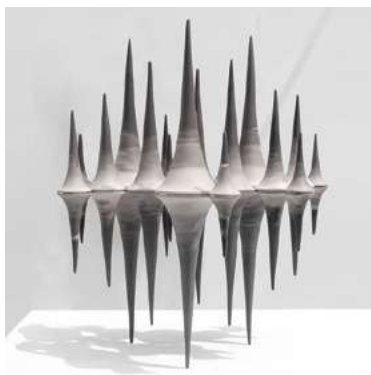
INMA
© inmaofficiel
www.linktr.ee/EPVINMA



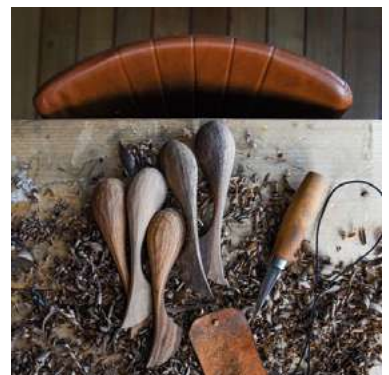
EMPREINTES Paris
© empreintesparis
www.empreintes-paris.com



Luke Hope
© hopeinthewoods
www.lukehope.co



Artisans d'Avenir
© artisansdavenir
www.www.artisansdavenir.fr



Andreas Emanuel Söderlund
© aesoderlund
www.andreasemanuel.com



TADJENNE PIC



Maïa Lena

Modèle la rondeur de la terre

Si la Terre est bien ronde, les femmes de Maïa Lena le sont aussi ; souvent pour louer la mère en chacune d'elles. Toutes, de terre et de bronze, libèrent un imaginaire qui happe l'œil de celle ou celui qui entre en conversation secrète avec elles. Elles fertilisent les caresses d'un regard ou musent, les yeux fermés, la mélodie d'une vie toujours à enfanter...

On tourne en rond dans le monde élastique de cette sculptrice. Point de vierges mais des femmes alourdies. Tout, chez Maïa Lena, chante l'harmonie des corps ensemencés, des visages sans voix, et la beauté, sur son socle, guette une naissance promise.

Alain Carré

Maïa Lena chez « Le Pofin Gourmand »

4, Champ de Foire
71250 Cluny · 03 85 59 02 06
www.pofingourmand.com



Colette Houtmann

À ses débuts, elle privilégiait les objets utilitaires, coupes, bols, théières ou lampes. Elle se concentre aujourd'hui sur des pièces plus artistiques, des « muraux », œuvres en céramique s'exposant comme des tableaux. La peinture, elle la pratique également depuis quelques années. Deux beaux triptyques abstraits trônent ainsi au fond de la salle capitulaire dans le cadre de l'exposition anniversaire. Mais la céramique conserve sa préférence : « Pour moi, l'émail a une magie, une texture, une profondeur qu'on trouve plus difficilement dans la peinture. »



Colette Houtmann
4, rue des tonneliers, 71700 Tournus
03 85 40 53 08





Bienvenue dans la magie de la Beauté, du Bien-Être et de la Relaxation.

MASSAGES - SAUNA - HAMMAM - BAINS À REMOUS - PARCOURS SENSORIEL - MINCEUR -
ANTI-ÂGE - ÉPILATION DÉFINITIVE - BAR À ONGLES - SOINS ESTHÉTIQUES

Notre centre Atrium Spa et Beauté reçoit le

1^{er} Prix du « MEILLEUR SOIN »


grâce à son Soin Signature, le "Rituel Ancestral de nos Terres de Bourgogne".



4 Rue Saint Nizier 71000 MÂCON - 03 85 38 10 22 - contact@atrium-spa.fr

www.atrium-spa.fr





L'Ō DES VIGNES



SÉBASTIEN CHAMBRU, L'AMOUR DE LA NATURE VÉRITABLE

L'Ō des Vignes se niche dans le charmant village de Fuissé à côté de Mâcon, entouré par des vignes parfaitement alignées à perte de vue, des paysages vallonnés, avec au loin les escarpements de Solutré et Vergisson, des maisons bourguignonnes çà et là... et puis le restaurant gastronomique et le bistrot de Sébastien Chambru à l'intérieur d'une jolie maison en pierres apparentes de la fin du XIX^e siècle avec une large grille en fer forgé. Lorsque vous pousserez la porte de l'univers du chef étoilé à tout juste 50 minutes du centre de Lyon, vous plongerez dans une expérience d'harmonie entre mets et vins.

L'Ô DES VIGNES

SÉBASTIEN CHAMBRU 1 ÉTOILE MICHELIN

Au restaurant et au bistrot L'Ô des Vignes à Fuissé, **tout est VRAI.**

L'accueil y est sincère et convivial car le chef et son équipe se réjouissent de vous recevoir.

Le cadre et la décoration y sont chaleureux, car il faut se sentir bien pour partager la cuisine concoctée chaque jour pour vous.

Le chef est ce qu'il dit et fait ce qu'il est ; sa cuisine ne ment pas.

Les produits soigneusement sélectionnés par **Sébastien Chambru** eux aussi sont pris tels quels, variés et différents avec leur histoire.

Pour cet hiver, vous pourrez savourer un menu « Chasse » dédié au gibier, chevreuil et dos de marcassin, sans oublier le lièvre à la royale.

Le chef et sa brigade vont à l'essentiel ; les assiettes sont alors simplement belles.

En ces lieux tout près de Mâcon, le bonheur est authentique.

www.lodesvignes.fr

OFFREZ

Boutique en ligne
Coffrets et chèques cadeaux

OUVERT POUR LES FÊTES

Réservation conseillée



Meilleur Ouvrier de France

L'Ô des Vignes

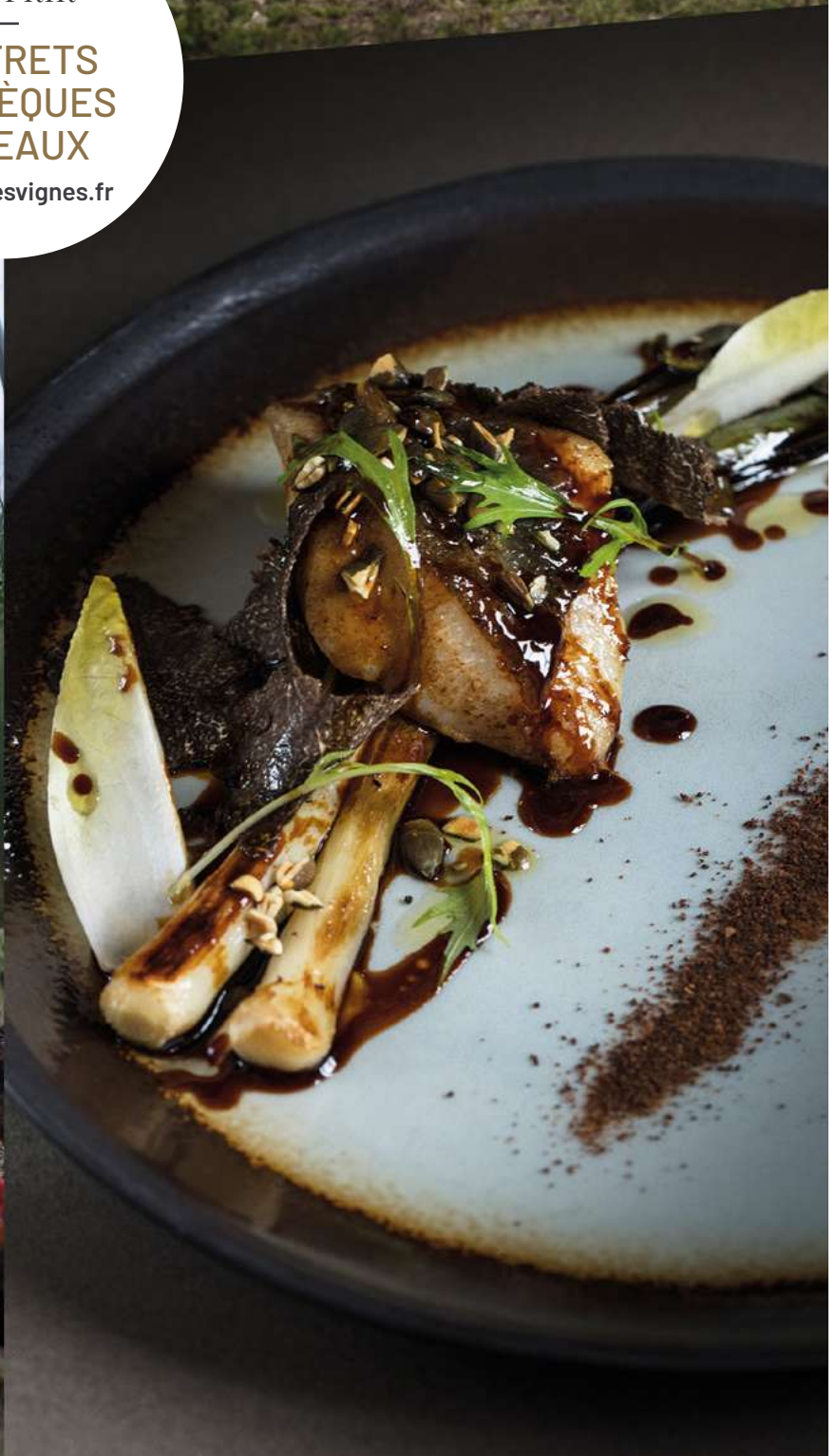
Rue du Bourg • 71960 Fuissé
03 85 38 33 40 • chambru@me.com

© L_o_des_vignes



LE PLAISIR
D'OFFRIR
—
COFFRETS
ET CHÈQUES
CADEAUX

www.lodesvignes.fr









Cité de la Gastronomie de Dijon
 @dijon_citegastronomie
 www.citedelagastronomie-dijon.fr



Domaine Ferrand
 @domainenadineferrand
 www.boutique.ferrand-pouilly-fuisse.com



Restaurant L'Ethym'sel
 @restaurantlethym
 www.lethym'sel.fr



Maison Jean Loron
 @maison_jean_loron
 www.boutique.loron.fr



Brasserie Le Théodore
 @le.theodore
 www.leteodore.fr



La Cave Saint Pierre
 @lacavesaintpierre
 www.lacavesaintpierre.com



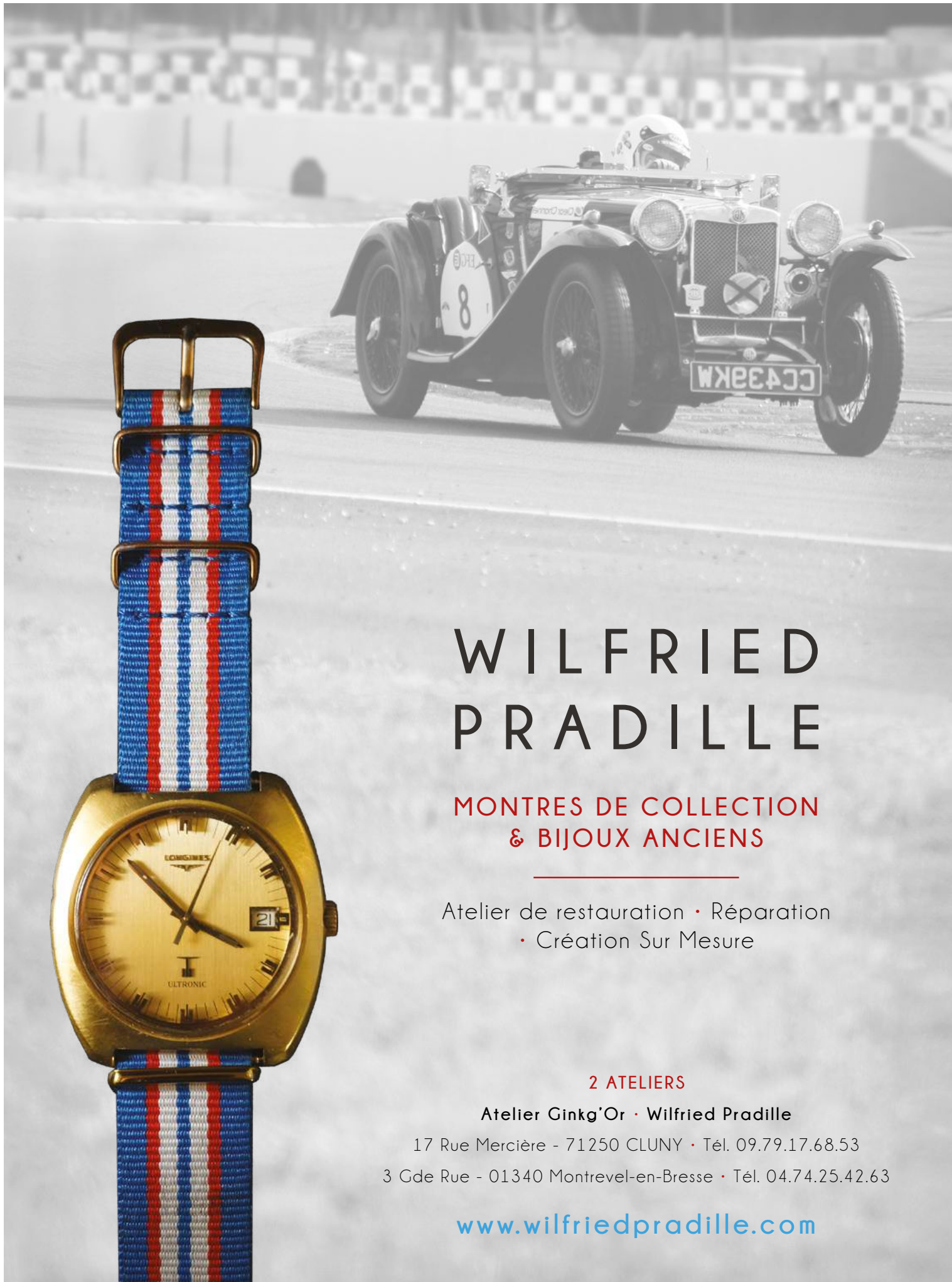
L'O des Vignes
 @l_o_des_vignes
 www.hlodesvignes.fr



Château de Chasselas
 @chateauchasselas
 www.chateauchasselas.fr



L'Épicier des Vins du Monde
 @lepiciersdesvinsdu monde
 www.vinsdumonde-macon.fr



WILFRIED PRADILLE

MONTRES DE COLLECTION
& BIJOUX ANCIENS

Atelier de restauration • Réparation
• Création Sur Mesure

2 ATELIERS

Atelier Ginkg'Or • Wilfried Pradille

17 Rue Mercière - 71250 CLUNY • Tél. 09.79.17.68.53

3 Cde Rue - 01340 Montrevel-en-Bresse • Tél. 04.74.25.42.63

www.wilfriedpradille.com



New York

Univairmer Voyages - Mâcon

Éxiger plus que le voyage

Ville des artistes en quête de gloire, des magnats des fonds spéculatifs et des migrants du monde entier, New York se réinvente perpétuellement. Haut lieu de la mode, du théâtre, de la gastronomie, de la musique, de l'édition, de la publicité et de la finance, elle offre un nombre impressionnant de musées et de parcs répartis dans ses cinq boroughs, où vivent des communautés issues des quatre coins du globe. La ville se découvre à pied : chaque bloc reflète le tempérament et l'histoire de cet étourdissant kaléidoscope, et une simple balade permet de changer de continent.

55 Rue Philibert Laguiche, 71000 Mâcon

Tel.: 03 85 21 08 80

www.voyages.univairmer.com





© Photos. Avec l'aimable autorisation de Daniel Boulud.



#UN CHEF À NEW YORK

Daniel Boulud

« **No dream is too big!** »*

Daniel Boulud n'a de cesse de répéter les mouvements, les assaisonnements, les sauces pour parfaire son excellence et abreuver sa motivation qui porte sa réalisation depuis 40 ans. Rencontre avec un Lyonnais qui à croqué à pleine dent Big Apple !

Dans la lignée de Paul Bocuse, il a su trouver ses marques à New York et faire de son alchimie des arômes, qu'il maîtrise du bout des doigts, un nom à son tour ou plutôt une institution. Car en effet son travail transcende la cuisine qui le lui rend bien, ayant à son actif 13 établissements à New York. Ainsi, il traverse le temps avec rigueur et éthique dans un travail qu'il joue en cuisine telle une partition bien mesurée où le métronome prend des airs de sablier. En tant que chef-restaurateur, il est constamment en ébullition tout en maîtrisant son temps, qui régit la cuisine dans laquelle il excelle tant il arrive à jongler avec les saveurs grâce à des temps d'arrêt où il innove pour se réinventer et ainsi toujours et encore progresser. Attentionné, Daniel Boulud met un point d'honneur à la transmission pour aider les autres, accompagner les jeunes, servir de repère comme lui-même a bénéficié du soutien de grands noms de la restauration française comme Nandron, Bocuse, Vergé, Guérard ou encore Blanc.

Désigné « Meilleur restaurateur au monde » par 140 des meilleurs cuisiniers de cette planète, pour célébrer cette virtuosité qui ne semble que commencer tant le plaisir et la joie qu'il partage porte son art culinaire pour encore sans doute bien des moments d'excellence et d'audace.

Par Nicolas Fonck

Suivez-le sur les réseaux @danieboulud - ChefDanielBoulud

www.danielboulud.com

**Aucun rêve n'est trop grand !*



Interview de Daniel Boulud

Christophe MARGUIN

Avec ce cœur de Lyon qui t'a vu commencer aux fourneaux, n'as-tu jamais eu envie d'ouvrir un restaurant à Lyon, capitale de la gastronomie ?



Daniel Boulud : Oui bien sûr, il y a un peu plus de 30 ans avant que je m'installe à New York avec le restaurant Daniel, je réfléchissais sérieusement à revenir sur Lyon. La vie venait de m'offrir une merveilleuse petite fille et la crise frappait les USA depuis plusieurs années. Dans cette ambiance incertaine des années 90 et avec le bénéfice de cette stature de cuisinier internationale de par les dix années d'expérience aux États-Unis que je venais de passer, j'avais entrepris de frapper aux portes, entre autres de la mairie, pour voir comment je pouvais organiser l'installation d'un restaurant. À l'époque je pouvais apporter un rayonnement supplémentaire à la capitale des Gaules qui se destinait déjà, à devenir une cité internationale de la gastronomie. Alors il y avait des lieux fabuleux, comme le musée Saint Pierre, le palais de la danse place Bellecour, ou encore le Couvent de la Visitation qui abrite aujourd'hui le Fourvière Hôtel, tous ces lieux appartenaient à la ville de Lyon à l'époque. Mais il y en avait un que j'aimais particulièrement, qui était le chalet du parc de la Tête d'Or géré à l'époque par Gérard Nandron.

« Je suis Lyonnais d'abord de cœur, ensuite je suis Français dans l'esprit, et maintenant, je suis Américain dans la vie. »

Aujourd'hui, je dirais que ma vie a choisi cet horizon Américain,

et que mon cœur est resté séduit toutes ces années par ce challenge incroyable, qui quelque part m'a sûrement poussé à me réaliser sans oublier d'où je viens. Je l'ai d'ailleurs exprimé dans le restaurant Le Gratin ouvert dernièrement prêt de City Hall Park, pour célébrer mes racines dans l'ambiance qui m'est si cher du bouchon lyonnais, avec à la carte entre autres ce plat emblématique des quenelles de brochet au gratin, inspiré du restaurant 2 étoiles de Gérard Nandron à Lyon, où j'ai fait mes premiers stages dans les années 70. Ce plat qui relève d'une simplicité essentielle tant les saveurs apportent un plaisir authentique, a été une véritable joie à redécouvrir après toutes ces années. Ainsi, c'est dans cette dimension hors norme qu'est New York, que ce chemin de vie extraordinaire m'a permis de me réaliser, en trouvant un équilibre porté par une forte motivation. Malgré tout, je suis resté très connecté à la ville de Lyon où je reviens régulièrement, et quelque part tous les jours, je mets en scène en cuisine ce lien indéfectible qui exprime dans chacun des plats de mes restaurants, les racines culinaires lyonnaises qui m'ont forgé.

Alors plus concrètement, il y a quand même un clin d'œil Lyonnais que je peux partager ici. Il s'agit du restaurant Le Suprême, dont je suis partenaire, qui est géré par Yun Young et son mari, le chef *Grégory Stawowy* qui fut mon bras droit en cuisine à New York. Il est situé dans le 7^e arrondissement, au 106 cours Gambetta, allez-y de ma part !

Georges BLANC

Dans ta vie professionnelle, où te sens-tu le mieux pour concrétiser ta passion sans aucun doute moteur de ton engagement, car « sans passion point d'élévation » ?



DB : Pour moi, là où j'ai le plus concrétisé ma passion, c'est aux États-Unis, à New York, en étant un ambassadeur de la cuisine française, dont je fais la promotion chaque jour. J'ai gardé cette passion de ce savoir-faire d'exception que j'ai acquis en France

Une carrière pleine d'étoiles



1972

Semi-finaliste, meilleur apprenti culinaire de France

1973-1974

Restaurant La Mère Blanc
Avec Georges Blanc, Daniel travaille comme cuisinier

au restaurant trois étoiles Michelin à Vonnas.

1978

Les Prés d'Eugénie

Daniel travaille pour Michel Guérard en tant que chef de partie aux *Prés d'Eugénie*, un restaurant trois étoiles Michelin à Eugénie-les-Bains.

1979-1980

Chef de cuisine, Les Étoiles, Copenhague.

Daniel travaille sous la direction du chef/propriétaire Jan Hurtigkarl aux *Étoiles*, élu restaurant numéro un au Danemark en 1980.

1982-1984

Daniel arrive à New York.

Daniel déménage à New York et commence à travailler comme chef adjoint au *Polo Lounge* de l'hôtel Westbury dans l'Upper East Side.

1984-1986

Chef exécutif du Régence, Plaza-Athenée, NYC.

Daniel rejoint la cuisine de l'hôtel Plaza-Athenée à New York, prenant la relève en tant que chef exécutif du Régence.

1992

Prix James Beard - « Meilleurs chefs d'Amérique » - Daniel remporte le

et que je transforme ici avec les très bons produits qui sont aux États-Unis, c'est une sorte d'alchimie que j'orchestre avec mes collaborateurs qui m'accompagnent, pour exprimer ma passion de la cuisine Française. Cette passion pour l'art culinaire m'a porté dans mes réalisations, elle a alimenté la conscience de ce que j'étais entrain de vivre, et que je voulais partager avec les autres. Tous ces éléments m'ont permis de nourrir ma passion en continuant à creuser dans la gastronomie française pour innover. En fait, cet élan m'a porté littéralement vers le haut pour m'accompagner dans ma première création d'établissement, le restaurant Daniel que j'ai ouvert en 1993, et qui est devenu une institution new-yorkaise en y créant au fil des années une cuisine d'exception, gastronomique qui s'est vue récompensée par 2 étoiles Michelin. Aujourd'hui à New York ce sont 13 restaurants, bistros et épicerie que j'ai ouverts, imaginez cette fierté, qui parfois me donne une certaine émotion au regard de cette vie qui m'a porté vers cet accomplissement. L'un des derniers restaurant Le Pavillon ouvert suite à la pandémie de covid, célèbre la vie, l'audace et la force d'exister en mettant en scène la nature au cœur de l'espace. Il est vrai qu'aujourd'hui, peut être grâce à une certaine conscience de ces années parcourues, j'ai à cœur de rendre mes établissements plus accessibles, plus relax que ceux gastronomiques, pour plus largement partager ma passion de la cuisine.

Yohann CHAPUIS

As-tu conscience qu'en France, tu es pour bon nombre de chefs une réussite extraordinaire, d'où un respect incomparable, au même titre que Paul Bocuse, dont tu sembles avoir hérité du sens de l'accueil et du partage. D'ailleurs cette pensée m'inspire une question, quel regard as-tu sur son parcours ?



DB : Monsieur Paul était, est et restera un monument extraordinaire de la cuisine française, un ambassadeur incroyable, il est dans mon cœur pour toujours. Lorsque j'étais en formation dans

le restaurant 2 étoiles de Gérard Nandron, tous les matins j'allais chercher des cagettes de produits commandés chez les fournisseurs pour son restaurant. J'apercevais Paul Bocuse qui racontait qu'il revenait de New York, du Japon, d'Amérique du Sud. Par la suite j'ai travaillé avec Georges Blanc, Roger Vergé qui étaient aussi de grands voyageurs mais aussi Michel Guérard qui avait déjà un restaurant à New York Chez Régine, où beaucoup de grands chefs d'aujourd'hui comme Jacques Chibois, Alain Ducasse y ont travaillé. À l'époque tous ces récits d'horizons lointains me faisaient rêver. Quand à 25 ans, j'ai eu une proposition pour aller aux États-Unis, je vous assure que ma valise était déjà prête et que je suis parti pour aller voir par moi-même. Je me souviens que tout de suite j'ai été très motivé par l'ambition de vouloir à mon tour faire quelque chose ici avant de retourner en France, ça a été le lancement du Plaza Athénée où j'avais ouvert le restaurant comme chef de cuisine en 1983, puis j'ai continué au Cirque pendant 6 ans grâce à Paul Bocuse qui m'avait conseillé au propriétaire.

« Depuis je n'ai jamais quitté Big Apple ! »

Lors d'un événement de charité City Meals dont je suis président aujourd'hui, j'ai voulu à l'époque faire venir tous mes maîtres de stage qui m'ont soutenu, inspiré, guidé avec leur carrière qui a façonné la manière dont j'ai évolué, aimé et penser la restauration. Alors j'ai demandé à Gérard Nandron, Georges Blanc, Roger Vergé, Michel Guérard et bien sûr Paul Bocuse d'apporter leur veste de chef pour être honoré par New York avec une photo de tous. De les voir là, pour partager ce moment de convivialité fut un immense honneur et une grande joie. Aujourd'hui dès que je vais à Lyon je passe à Collonges voir Jérôme Bocuse, le petit Paul dont je suis parrain, et les équipes que j'adore. Monsieur Paul s'est exprimé avec les jeunes par l'institut Bocuse et le Bocuse d'Or, qui exprime à quel point il aimait partager son amour de la cuisine. Ce qu'il a fait avec le Bocuse d'Or aucun chef au monde ne l'a fait, quel visionnaire, avec une ouverture aux autres hors du commun ! Aujourd'hui on fait au mieux et notre maximum pour que son héritage continue à grandir et inspire des générations de cuisiniers.



premier des six James Beard Awards. À l'époque, Daniel était reconnu pour son travail en tant que chef exécutif du *Cirque*.

1993

Daniel ouvre à New York. Daniel s'aventure seul pour ouvrir son premier restau-

rant, *Daniel*, sur la 76^e Rue au cœur de l'Upper East Side de Manhattan. *Daniel* ravit les sens avec une ambiance élégante, un service courtis et des menus délicieux. Le restaurant devient membre de Relais & Châteaux pour sa cuisine française contemporaine primée, inspirée par

les saisons et accompagnée de vins de classe mondiale.

1997

Premier « Souper du dimanche ». Daniel organise son tout premier souper du dimanche, au profit de Citymeals-on-Wheels. L'organisme de bienfaisance

fournit des repas nutritifs aux personnes âgées confinées à domicile à New York. Daniel continuera à animer l'événement chaque année. Il lève souvent assez pour 100 000 repas en une seule soirée.

1998

Daniel rouvre sur la 65e

rue. Le restaurant *Daniel* rouvre ses portes dans sa nouvelle maison au 60 East 65th Street, où le restaurant demeure à ce jour. Le restaurant est situé dans l'ancien hôtel Mayfair, où se trouvait *Le Cirque* où Daniel a cuisiné.





Restaurant Daniel

L'excellence culinaire au cœur de New York

Daniel Boulud, originaire de Lyon, est considéré comme l'une des principales autorités culinaires américaines et l'un des chefs les plus vénérés de New York où il réside depuis 1982. Mieux connu pour son restaurant raffiné, *Daniel* dans l'Upper East Side de Manhattan, il a continuellement fait évoluer sa cuisine et s'est étendu aux États-Unis, ainsi qu'au Canada, aux Bahamas, à Singapour et à Dubaï.

Depuis son ouverture en 1993, le restaurant *Daniel* a gagné sa place parmi les piliers de la scène gastronomique de New York, recevant de nombreuses distinctions pour sa cuisine européenne raffinée, sa cave de classe internationale et son accueil irréprochable. Situé dans l'ancien hôtel Mayfair sur Park Avenue - le site d'origine du *Cirque* - *Daniel* est imprégné d'histoire culinaire française. S'appuyant sur des techniques séculaires, le chef exécutif Eddy Leroux, le chef de cuisine Joshua Capone et le pâtissier exécutif Shaun Velez présentent un menu moderne et de saison inspiré des meilleures viandes, du gibier sauvage, des fruits de mer, des fruits, des légumes et des saveurs fourragères du monde entier.

Les vins du Rhône et de Bourgogne, ainsi qu'une solide offre champenoise, figurent parmi les points forts de la cave primée du restaurant. Présenté avec une touche d'hospitalité raffinée, l'effet du restaurant vous transporte grâce à un service sans faille supervisé par le directeur général Karim Guedouar et orchestré par plus de 150 membres du personnel dans les coulisses.



60 E 65th Street New York, NY 10065 - © restaurantdaniel

www.danielnyc.com







Restaurant Daniel - Skybox

L'une des tables les plus uniques de tout New York. La Skybox est une table privée adjacente au bureau personnel du chef Daniel Boulud avec une vue plongeante sur la cuisine en pleine effervescence. Une expérience unique ! Pouvant accueillir jusqu'à quatre personnes pour un menu de dégustation de 8 plats spécialement préparés que vous dégusterez au milieu de souvenirs intemporels des 25 années d'histoire culinaire du Chef.



Restaurant Le Gratin

L'âme de la cuisine lyonnaise

Un restaurant où le jeu de mots a du sens, puisqu'il a vocation à attirer le « gratin » new yorkais voulant goûter l'authenticité à la française. Logé au rez-de-chaussée de l'hôtel Beekman, tout près du City Hall, *Le Gratin*, replonge Daniel Boulud dans l'ambiance de ses classes des années 70 chez Landron qui préparait lui-même un gratin à la quenelle de brochet. Le décor ici rassemble tous les codes du bistro à la française, avec des miroirs et fresques aux murs, boules de lumières, cuivre étincelant et céramiques de couleurs dans le style 1900.

« Toute mon enfance, le plat du dimanche était servi avec un gratin, décliné de plusieurs manières. Cela rappelle une certaine rusticité, il y a l'âme de la cuisine lyonnaise dans ce plat. »

À la carte, des plats traditionnels des bouchons lyonnais comme le pâté en croûte, les escargots et pieds de cochon croustillants, le boudin blanc au chou, le gratin dauphinois, et les fameuses quenelles de brochet au gratin, avec pour arroser comme il se doit, une belle sélection de vins lyonnais de producteurs locaux.

5 Beekman St. New York, NY 10038 - © legratinny

www.legratinnyc.com





Chef Daniel fait son show !

Tous les établissements sur www.danielboulud.com



Le Pavillon

Daniel Boulud l'a imaginé comme un nouveau voyage culinaire encore inconnu à New York. En faisant une relation avec le « Pavillon », un lieu de rassemblement festif en pleine nature, le chef Boulud a créé une oasis culinaire unique au cœur de Manhattan, à la fois confortable et accueillante, avec une élégance raffinée. La nature, l'espace qui bénéficie d'un paysage naturel composé de jardins et de grands arbres bifurquant vers la salle à manger en verre et les hauts plafonds évoquent un profond sentiment de grandeur et de sérénité. La cuisine de Daniel Boulud emplit d'une influence française enracinée dans la tradition de ses pères, avec un esprit new-yorkais contemporain, est au premier plan du menu axé sur les fruits de mer provenant directement des pêcheurs et des agriculteurs du Nord-Est.

www.lepavillonnyc.com

lepavillonnyc

One Vanderbilt Ave, New York, NY 10017



Épicerie Boulud

L'Épicerie Boulud est le marché et le café du chef Daniel Boulud, avec trois emplacements à New York : 1900 Broadway en face du Lincoln Center, l'Oculus au World Trade Center et le gratte-ciel ultramoderne One Vanderbilt de Midtown.

L'Épicerie Boulud met l'accent sur les ingrédients de saison faits maison, du pain frais et de la viennoiserie aux sandwiches sur commande, soupes, salades, planches de charcuterie et de fromages, pâtisseries françaises et gelat, ainsi qu'une sélection complète de bières et de vins au verre disponible au bar, ainsi que des tapas et des huîtres fraîches.

Dans les rayons, vous trouverez une sélection de condiments, confiseries et produits artisanaux inspirés par Daniel et ses chefs lors de leurs voyages autour du monde.

www.epicerieboulud.com

epicerieboulud

185 Greenwich St, LL 4000 New York



Boulud Sud

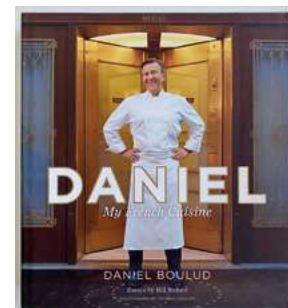
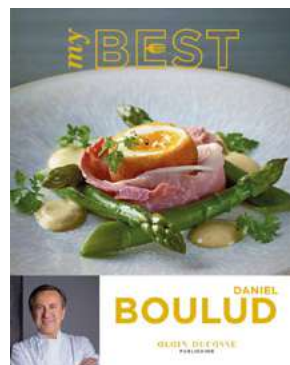
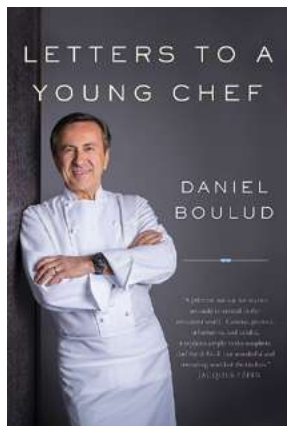
Boulud Sud est le restaurant animé d'inspiration méditerranéenne du chef Daniel Boulud, proposant des saveurs qui parcourent toute la région côtière, des côtes du sud de la France à la côte de l'Afrique du Nord et au-delà. L'accent est mis sur le poisson et une abondance de légumes, ainsi que des épices et des assaisonnements régionaux. L'intérieur inspiré du milieu du siècle, comprend un bar et un salon spacieux et est décoré dans des tons de jaune tournesol et de gris ardoise. L'espace baigné de lumière est encadré par des baies vitrées, des plafonds voûtés, des boiseries en poirier et des sols en terrazzo, ainsi que des œuvres du célèbre artiste Vik Muniz. Le restaurant, avec une entrée sur West 64th Street, est adjacent au Bar Boulud et à l'Épicerie Boulud, et à quelques pas du Lincoln Center de Manhattan.

www.bouludsud.com

bouludsud

205 E Houston St, New York, NY 10002

Tous les livres sur fnac.com





NEW YORK, du Skyview au Street Food

New York étant un métissage de cultures les lieux de restauration sont tout autant variés. Vous avez peut-être déjà rêvé de déambuler dans les rues de Big Apple en passant dans Brooklyn pour vous imprégner de l'ambiance locale, de vous poser un peu plus loin à l'angle des 14^e et 6^e streets dans un coffee shop pour manger un bagel, de vous retrouver au-dessus de la plupart des *skyscrapers* et de voir la nuit illuminer ces lampions par milliers de scintillements, et de vous retrouver le lendemain à midi devant l'émblématique *Delicatessen* où tout est bon pour finir en soirée, ou au *Gratin* de Daniel Boulud pour un *french touch* version brasserie à l'ancienne.



Katz's Delicatessen



Les delis, ou delicatessen, sont des institutions new-yorkaises où vous pourrez manger bon marché. Depuis 1888, le *Katz's Delicatessen* fait le bonheur des touristes

comme des New-Yorkais. Situé au 205 East Houston Street, Delis a vu défiler de nombreuses célébrités. Il a même eu les honneurs dans le film *Quand Harry rencontre Sally* ! Cerise sur le gâteau, vous pourrez y déguster un sandwich au pastrami, une vraie star culinaire locale : un sandwich à la viande de bœuf fumée et épicée.

www.katzsdelicatessen.com

📍 katzsdeli

205 E Houston St, New York, NY 10002



Manhatta



Pour profiter d'une vue à couper le souffle ! Bon nombre de rooftops abritent les meilleurs restaurants de Big Apple. Avec des ambiances très tendance à la décoration soignée, les plats ne sont pas en

reste en version gastronomie, le tout accroché à une vue à couper le souffle sur Manhattan. Le *Manhatta* est au 60^e étage avec une vue panoramique sur les rivières, les ponts et les gratte-ciels, avec un menu bien travaillé, et une immense sélection de vins.

www.manhattarestaurant.com

📍 manhatta_nyc/

28 Liberty Street, 60^e étage, New York



Le Balthazar

En poussant la porte du *Balthazar* vous basculerez dans une ambiance de brasserie à la parisienne reprend tous les codes d'une nostalgie portée par Keith McNally qui l'a installé dans une ancienne tannerie. Niveau décoration, des banquettes en cuir rouge à haut dossier, des miroirs surdimensionnés en laiton cicatrisé et écaillé, un haut plafond en étain, un sol carrelé éraflé, des murs jaune safran délavés, de grandes fenêtres et un éclairage antique portent une ambiance cossue. Une cuisine bien pensée lui a valu d'être classé deuxième meilleur restaurant de brasserie française à New York en 2013 tandis que le *New York Daily News* classe sa soupe à l'oignon comme la deuxième meilleure de la ville.

www.balthazarny.com

📍 balthazarny

80 Spring Street, New York, NY 10012



eat me


JONIS REALTY
APARTMENTS FOR RENT
JONISREALTY.COM

CRIF ★ DOGS





Hot Dog

Les meilleurs hot dogs de New York se trouvent chez *Crif Dogs*. Après plusieurs années à sillonner les USA à moto pour découvrir le secret des gastronomes de hot dogs, les créateurs de *Crif Dogs* ont ouvert en 2001 leur restaurant dans l'est de Manhattan.

www.crifdogs.com

© crifdogs

113 Saint Marks Place, NY 10009



Cookie

Pam Weekes et Connie McDonald ont créé *Levain* pour vendre des pains frais. En 1995, ils ont préparé de gros biscuits aux pépites de chocolat et aux noix, « Le cookie » a gagné une place dans le cœur de tous, devenant une icône de la ville de New York.

www.levainbakery.com

© levainbakery

167 W 74th St, New York, NY 10023



Bagel

Le bagel, quant à lui, est un petit pain rond troué en son centre, à déguster sur le pouce, et réputé pour sa croûte dorée et croustillante à l'extérieur, et son moelleux à l'intérieur. Le *Murray's Bagel* de l'Avenue of The Americas en propose de succulents.

www.murraysbagels.com

© murraysbagels

500 Avenue of the Americas, NY 10011



Cheesecake

Eileen a inventé sa recette familiale de cheesecake dans son appartement. Ils sont devenus si célèbres qu'elle a développé sa boulangerie qui est une institution à Manhattan depuis 1975.

www.eileenscheesecake.com

© eileenscheesecake

17 Cleveland Place, NY10012



Hamburger

Depuis la première heure, faire le bien est dans nos racines, notre ADN. Avec des ingrédients de qualité, la conception de manière responsable et le soutien de nos communautés par le biais de dons, d'événements et de bénévolat.

www.shakeshack.com

© shakeshack

1333 Broadway NY 10018



Donuts

Notre mission est d'être le premier magasin de beignets sur la planète Terre et de perpétuer avec respect la tradition de la fabrication de beignets d'une manière à la fois innovante et éthique.

www.dunwelldoughnuts.com

© dunwelldoughnuts

222 Montrose Avenue, NY 11206

ÉVASION

Un aller simple vers la liberté

Il représente à lui seul l'évasion par excellence, se laisser dorloter au rythme de ses aiguillages, aller de gare en gare sans rien d'autre à penser que cette nonchalance qui nous accompagne dans nos pensées d'image en image qui se succèdent dans des paysages que l'on voit comme des cartes postales. Aujourd'hui, nous avons besoin de participer à la préservation de la richesse la plus importante à nos yeux : la vie par la nature permet de se réaliser et fait du train le moyen de transport de masse le plus écoresponsable. Alors, devant tant de sujet le concernant, survolons le temps de ces quelques pages et de deux ou trois idées hivernales et contemplons la majestueuse dame blanche blottis confortablement et bien au chaud.

Par Nicolas Fonck





Ces trains qui transforment nos vies...

Le premier train de voyageurs au monde est mis en service en 1825 au Royaume-Uni par l'ingénieur George Stephenson. Il reliait les villes de Stockton et Darlington. Sur cette ligne, destinée essentiellement au transport du charbon, les wagons étaient tirés par des locomotives à vapeur. L'Europe s'est considérablement développée grâce au train et, sans lui, elle ne représenterait pas la puissance qu'elle est à ce jour. Le réseau ferroviaire est un allié précieux pour réussir une transition énergétique majeure en diminuant les émissions de carbone.

Le défi est désormais de continuer à moderniser tout en augmentant la qualité de façon à l'imposer comme l'un des moyens de transport de l'avenir.

Avec ce statut déterminant apporté à la société et à l'économie européenne, le chemin de fer a joué un rôle majeur dans le développement, grâce à ses réseaux qui ont facilité les échanges entre les peuples, permettant de s'approprier le quotidien de chacun pour partager un peu plus ensemble. Rappelons-nous ces escapades dans les pays frontaliers le temps des vacances d'été avec le Pass Interrail qui nous a permis, comme à des millions de jeunes Européens, de partir découvrir les cultures et traditions d'ailleurs.

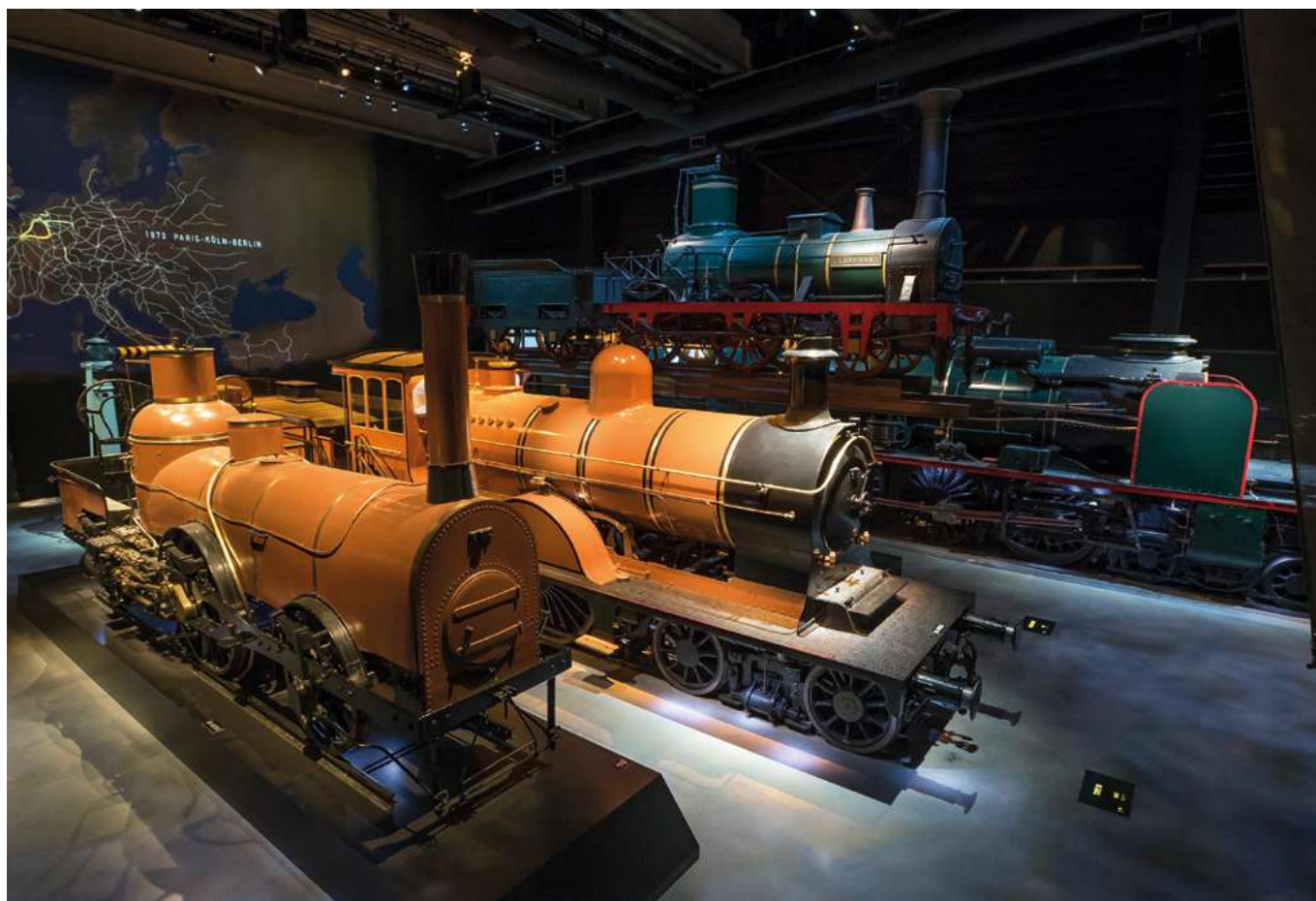
Avec l'arrivée des trains express et autres TGV battant coup sur coup des records de vitesse au JT de Mourousi et Ockrent, les distances ont semblé raccourcir en passant de 14 h en 1846 à 1 h 30 avec le Thalys Paris-Bruxelles, lancé en 1996, tout en apportant confort, sécurité et facilité. Ce sont pas moins de onze millions de voyageurs en 2018, qui ont emprunté le tunnel sous la Manche, et plus de sept millions et demi de personnes qui ont voyagé en Thalys pour se déplacer en Allemagne, en Belgique, en France ou aux Pays-Bas, dans plus de 150 villes européennes ainsi desservies.

Avec ces avancées majeures pour les passagers, les échanges commerciaux n'ont pas été en reste en Europe. Le fret ferroviaire représente un important vecteur de croissance économique. Rendez-vous compte qu'entre 2000 et 2020, les échanges intra-européens de biens ont doublé. Ainsi, avec l'ouverture à la concurrence comme le train Trenitalia qui relie Lyon, Paris à diverses villes italiennes, on peut imaginer que des solutions innovantes vont prendre le relais pour appuyer une utilisation commerciale qui reste encore sous-employée aujourd'hui. De plus, avec un faible impact environnemental, le train constitue un enjeu majeur pour réduire la pollution sur les longues distances.

Une responsabilité qui incombe aux politiques et décideurs économiques qui, espérons-le, prendrons les décisions pour appuyer le choix de ces échanges vers ces modes de transport ferroviaires plus propices à moins d'impact écologique, au détriment des transports routiers, qui représentent un million de camions supplémentaires sur les routes chaque année, si une vraie réflexion ne s'instaure pas. Et l'actualité ne cesse de nous rappeler l'urgence des mesures à renforcer, car sans cela nous nous dirigeons directement vers une impasse environnementale avec, principalement, une croissance des émissions de CO² et une saturation des axes routiers.

Ainsi les enjeux de croissance responsable de notre continent européen doivent être au cœur des débats dans les échanges commerciaux, de façon à proposer le fret ferroviaire comme une alternative adaptée, bienveillante et performante.

N'oublions pas qu'il y a un siècle, les premiers trains sonnaient la cloche d'une révolution industrielle permettant de partager avec le plus grand nombre le désir de découvertes et de rencontres. Aujourd'hui, il est une clef majeure d'une révolution des mobilités et d'un équilibre commercial permettant une dynamique de préservation de nos écosystèmes.



EXPOSITION MUSÉE TRAIN WORLD BRUXELLES

Du 10 mai 2022 au 22 janvier 2023, Train World accueille l'exposition temporaire « Royals & Trains ».

Cette exposition vous offre une occasion unique de découvrir le lien particulier qui unit la famille royale belge au monde ferroviaire. Des photos exclusives, des objets et documents d'époque provenant de nos collections et de celles du Palais royal, ainsi que des *talking heads* de personnalités du passé, vous feront revivre le faste de ces voyages royaux. Exceptionnellement, cinq voitures royales sont dévoilées dans toute leur splendeur pour la première fois à Train World.

Une chance unique de
découvrir les trains royaux !

Suivez-le sur les réseaux  [trainworld_fr](https://www.instagram.com/trainworld_fr)

www.trainworld.be









Dès sa création, l'Orient-Express est à l'image d'un luxe Art déco où tout était fait pour un confort digne d'un palace sur rails.



L'Orient-Express

Le roi des trains, le train des rois.

Le train mythique reprend du service au travers de Balmond et Accor qui veulent lui redonner de sa superbe avec un voyage d'un autre temps.

Présent dans l'œuvre d'Agatha Christie, l'Orient-Express a su en inspirer plus d'un ! Notamment grâce à sa prestigieuse avancée technologique qui lui permet d'atteindre la Turquie en moins de deux semaines, il fut bien plus qu'un simple train de transit. Découvrez donc les mystères de ce train mythique au style Art nouveau chargé d'histoire...

Innovation et élégance, luxe et volupté, la magie du palace sur rail opère dès la montée à bord. Les plafonds sont tapissés de cuir repoussé de Cordoue et les fenêtres parées de rideaux de velours de Gênes.

Fort de son succès à l'Exposition internationale des arts décoratifs et industriels de 1925, c'est l'artiste-décorateur René Prou qui est choisi pour concevoir le décor de six voitures, entre 1926 et 1929. Ses réalisations sont à l'origine du « style Orient-Express » qui met à l'honneur l'Art déco. De l'alliance de marqueterie, de bronze poli, de fleurs au style cubiste, de moquettes épaisses et de fauteuils bergère en velours, il fait naître un raffinement inouï.

L'illustre joaillier-verrier René Lalique des années 1900, qui fut le premier à sculpter le verre dans de grandes réalisations monumentales, est en charge des luminaires et des panneaux qui ornent et délimitent les compartiments.

La première vocation de l'Orient-Express était de traverser le plus rapidement possible l'Europe afin de se retrouver à Constantinople. Cette idée fut vite balayée par l'expérience intense et immersive que procurait ce train majestueux à ses voyageurs. L'ambiance légère et travaillée à l'inspiration de l'Art déco lui assure un charme certain. De plus, le grand confort des cabines de luxe de l'Orient-Express confère aux voyageurs un repos du corps et de l'esprit.

Bien entendu, il n'y avait pas que le décor de l'Orient-Express qui émerveillait ses voyageurs. La cuisine était si raffinée qu'elle éveillait les sens de tous les fins gourmets. En effet, les mets présentés étaient dignes de ceux chefs étoilés.





Jean Imbert à bord du Venice Simplon-Orient-Express.

© Baby Allin BOBY



JEAN IMBERT

Le nouveau chef du légendaire Venice Simplon-Orient-Express

En associant l'héritage de ce train mythique qui relie les grandes villes d'Europe depuis 1982 à sa propre passion pour les produits frais de saison, Jean Imbert crée de magnifiques expériences gastronomiques ambulantes !

Le chef a également repensé l'atmosphère et l'identité visuelle des trois wagons-restaurants Art déco du Venice Simplon-Orient-Express (L'Oriental, l'Étoile du Nord et la Côte d'Azur), afin de transmettre sa propre vision de l'âge d'or du voyage.

Au gré des saisons, Jean Imbert sublime les produits locaux : les hôtes apprécieront sans nul doute sa créativité et son exigence lors du petit-déjeuner servi en cabine, du déjeuner et le dîner gastronomiques, mais également lors du *Tea Time* ou de l'*aperitivo* dans la voiture-bar, le cœur du train !

« L'imaginaire autour de sa légende, d'Agatha Christie, de Mata Hari, l'univers autour de cette décoration historique, de son piano-bar où un pianiste joue toute la nuit, du sourcing des meilleurs producteurs d'Italie, de France... tous ces mondes se sont mêlés autour de l'histoire que je vais essayer de raconter à travers les plats. Jamais je n'oublierai l'héritage de ce train, mais nous sommes repartis d'une feuille blanche en changeant la vaisselle, la lumière, la direction artistique... »



© vsoetrain - www.belmond.com



Lyon > Milan À chacun son voyage ! Avec Trenitalia, l'Italie à 2 h de Lyon.

Le train à grande vitesse Frecciarossa 1000 de Trenitalia propose 4 classes de confort et 2 ambiances pour répondre, à tous les besoins, tous les goûts et tous les budgets. Chaque jour, c'est 2 allers-retours le matin et le soir, à prix flexibles entre Lyon, Turin et Milan via Chambéry et Modane.

Une billetterie à la gare de Lyon Part-Dieu est située dans le hall sortie Béraudier-Centre-Ville, du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.

 frecciarossa_france
www.trenitalia.com



Visitez Milan et la Lombardie

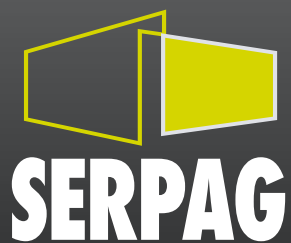
Le chef-lieu de la Lombardie est réputé pour la mode et le design avec entre autres, la *fashion week* milanaise chaque année en septembre. Baladez-vous dans les rues, passez par la galerie Vittorio Emanuele II pour découvrir le Duomo (Piazza del Duomo, 20122 Milan, Italie), la superbe cathédrale, emblème de la ville et la Scala (Via Filodrammatici, 2, 20121 Milan, Italie), le théâtre lyrique.

À voir absolument : le château des Sforza (Piazza Castello, 20121 Milan, Italie) une superbe forteresse du XV^e siècle et les œuvres d'art qu'il abrite. Autre œuvre particulièrement connue à Milan : la célèbre Cène de Léonard de Vinci (l'originale !) qui se trouve dans le réfectoire du couvent de Santa Maria delle Grazie (Piazza di Santa Maria delle Grazie, 20123 Milan, Italie).

Dans le Parco Sempione (Piazza Sempione, 20154 Milan, Italie), proche du château des Sforza, baladez-vous dans les jardins, découvrez un théâtre, un aquarium, la bibliothèque municipale...



**“TOUTE NOTRE ÉQUIPE VOUS SOUHAITE
D'EXCELLENTE FÊTES DE FIN D'ANNÉE.”**



FABRICANT ET INSTALLATEUR



PORTAILS, CLOTÛRES & PERGOLAS ALUMINIUM



MOTORISATION



STORE



PORTE D'ENTRÉE



PORTES DE GARAGE



VOLETS

SERPAG BY SERPAG - 359 Rue d'Arbigny - Parc d'Activités des Combes - 71000 Varennes lès Mâcon
Tél. 03 85 36 59 69 - Fax : 03 85 36 59 70 - contact@serpag.fr - www.serpag.fr







Swiss Travel Tour de la Suisse en train panoramique

Des villes aux sommets des montagnes, des villages aux bords des lacs, découvrez la Suisse en trains panoramiques munis de grandes baies vitrées, parcourant les lignes de montagne et offrant des panoramas sublimes sur le pays.



Avec un réseau ferroviaire parmi les plus fiables dans le monde et ses quelques 5100 km de voies, la suisse bénéficie d'une réputation hors pair de ponctualité associée à des fréquences élevées qui rendent les changements très souples, avec des services bien pensés tels que la gestion de transfert des bagages ou des consignes dans quasi toutes les gares pour visiter les villes. Le coup de coeur pour le Train Glacier Express et sa classe Excellence dans laquelle les passagers bénéficient de nombreux services exclusifs : concierge, place côté fenêtre garantie, menu gastronomique, boissons et snacks à discrétion, etc.

© myswitzerland - Apps : Swiss Travel Guide
www.myswitzerland.com

Le Montanvers > Mer de Glace Embarquez pour un voyage merveilleux !

Bienvenue à bord de ce petit train rouge connu du monde entier ! Depuis Chamonix à 1035 m, ce charmant train à crémaillère vous conduit en toute sécurité jusqu'à la gare du Montanvers, à 1913 m d'altitude. Après 20 minutes d'un voyage inoubliable, à vous l'émerveillement devant la célèbre Mer de Glace. Une fois à la gare du Montanvers, admirez la face nord des Grandes Jorasses au bout du glacier de Leschaux. En hiver, découvrez les skieurs qui redescendent, petits comme des fourmis et la mythique Vallée Blanche depuis l'Aiguille du Midi, en empruntant la Mer de Glace.



© montblanc_nr
www.montblancnaturalresort.com



Le Grand Nord Traverser la Suède en 2 jours à bord du Snötaget, le train des neiges

Au milieu d'une nature sauvage avec des étendues à perte de vue de sapins enneigés, de lacs gelés et quelques points de couleur habités, bienvenue dans le far west blanc du Grand Nord qui vous accueillera pour une traversée de 1288 km du nord au sud de la Suède, où il vous faudra réapprendre à contempler tout en ne regardant pas votre montre ni votre portable d'ailleurs, car le wifi n'est pas installé, dépaysement garanti !



Jour 1 : Gallivåre-Östersund (15 heures de trajet, 150 €),
Jour 2 : Östersund-Mora (5 heures de trajet, 65 €), puis
Mora-Kristinehamn (3 heures 30 de trajet, 35 €).

© inlandsbanan
www.res.inlandsbanan.se



© Salome-ABRIAL

VOLVO

NOUVEAU XC40 RECHARGE | 100% ÉLECTRIQUE
À PARTIR DE 485€/MOIS SANS APPORT*
LLD 36 mois⁽¹⁾



3 ANS ENTRETIEN ET GARANTIE INCLUS (2)

(1) Exemple de Location Longue Durée pour un VOLVO XC40 Recharge START MY23 neuf (hors option ou accessoire) pour 30 000 km. *sans apport après déduction du Bonus écologique de 6 000 € (imputé sur 1^{er} loyer), plus 35 loyers de 485 €
Offre réservée aux particuliers dans le réseau partégant dans la limite des stocks disponibles, valable jusqu'au 31/12/2023, sous réserve d'acceptation par Arval Service Lease, 352 256 424 RCS Paris, N° ORIAS : 07 022 411 (www.orias.fr).

(2) Garantie constructeur 3 ans sans limite de kilométrage et entretien 3 ans/100 000 km inclus*.
Modèle présentée : VOLVO XC40 Recharge START MY23 neuf avec option, LLD sans apport après déduction du Bonus écologique de 6 000 € (imputé sur 1^{er} loyer), plus 35 loyers de 521 €.
Cycle mixte W/LTP: Consommation électrique (kWh/100 km) : 18,7 - 25 - CO₂ en phase de roulage (g/km) : 0.
Autonomie électrique : 400 - 437. Données en cours d'homologation.
*Conditions sur volvocars.fr



VOLVOCARS.FR

FORD PUMA
HYBRIDE E85



Craquez pour le plus malin des SUV !
Le Puma est disponible
en version hybride E85.



RANGE ROVER EVOQUE HYBRIDE FLEXFUEL E85
ROULEZ SANS COMPTER



ABOVE & BEYOND

CORSIN
AUTOS

VÉHICULES NEUFS ET OCCASIONS
DU SCOOTER À L'UTILITAIRE
SOLUTIONS DE FINANCEMENT
#SEDÉPLACERMOINSPOLLUER

UNE ÉQUIPE QUI AIME VOUS CONSEILLER DIFFÉREMENT.

- BOURG-EN-BRESSE
- MÂCON
- CHALON-SUR-SAÛNE
- LE CREUSOT



corsin-autos.fr





En replay sur France 5

Des trains pas comme les autres

L'émission *Des trains pas comme les autres*, présentée par Philippe Gougler, nous fait voyager à travers le monde à bord des trains et visiter un pays différent à chaque épisode en empruntant ses voies ferrées. Le présentateur nous embarque dans une série d'aventures en explorant les divers recoins d'un pays.

Des trains modernes, anciens ou touristiques se déplacent de gare en gare et nous permettent de découvrir tout au long du parcours de magnifiques paysages. L'arrêt du train a souvent lieu dans des endroits insolites et pittoresques. Nous partons alors à la découverte de lieux inconnus et de personnages attachants.

Recherche : Des trains pas comme les autres. À Voir ou revoir en replay sur

www.france.tv

CABARETS MUSIC-HALLS DÎNERS-SPECTACLES



Voulez-Vous

Utopia - Idoles - En Famille - Super Satodon

Comme un artisan du rêve et du voyage, mêlant savoir-faire et haute technologie, VOULEZ-VOUS c'est la rencontre de tous les univers du spectacle, de la performance, de la danse, de la chanson qui vous sont offerts pour une soirée dont vous parlerez pendant longtemps...

À partir de 39 euros

181, avenue du Général Leclerc, 69480 Anse



Cabaret Éléance

Solaris

Un music-hall hors norme où la revue cabaret est dépoussiérée. Des costumes fabuleux, des décors époustouffants et des artistes de talent, mais aussi des attractions internationales avec des numéros toujours plus impressionnants.

À partir de 43 euros

554, rue du Collège, 42370 Renaison
www.cabaret-elegance.fr



Le Cabaret Odysseo

Osée La Joséphine

Le Cabaret music-hall Odysseo, unique à Dijon, vous propose des déjeuners ou dîners-spectacles de septembre à juin. Situé au bord du lac Kir, dans un cadre de verdure, à deux kilomètres du centre-ville de la capitale des Ducs de Bourgogne (Côte-d'Or), vous assisterez à notre revue Infinity dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

À partir de 33,90 euros

DOMAINE DU LAC
Lac Kir, 21370 Plombières-lès-Dijon
www.cabaret-odysseo.fr

Moulin du Lac

La Revue Amour

Idéalement situé en Bourgogne du Sud, à Trivy, entre Mâcon et Paray-le-Monial et à proximité de Cluny, Chalon-sur-Saône et Lyon, le Moulin du Lac vous présente son concept repas-spectacle cabaret. Dans une ambiance feutrée et glamour, venez vous divertir dans notre salle de cabaret de 130 places. Un lieu intimiste, atypique en Saône-et-Loire. Une revue cabaret à plumes dans la tradition du music-hall. Au programme : de la danse, du chant, des grandes illusions inédites, de la magie et de l'acrobatie, le tout parsemé d'une bonne dose d'humour, sans oublier le célèbre french cancan.

À partir de 61 euros (Adulte)

60, route du Lac - Lieu dit « Chandon », 71520 TRIVY
www.moulin-du-lac-trivy.com





AUTOUR DU YUZU



AUTOUR DU YUZU

ÉPICERIE FINE
JAPONAISE

97 rue Dombey
71000 Mâcon
Tél. 09 86 65 23 53
Mardi - Samedi
(10h/19h30)

autour-du-yuzu.fr



Autour du Yuzu est une épicerie fine japonaise qui propose une large gamme de produits pour cuisiner, mais également des confiseries japonaises, de la vaisselle, des théières ainsi que de la décoration directement importée du Japon. L'épicerie présente une des plus grandes caves à sakés de France et elle invite au voyage gustatif avec le Yuzushu, la liqueur de Yuzu, et une très large gamme de whiskys japonais.



AZUKI

CUISINE TRADITIONNELLE
DU JAPON AUTHENTIQUE



AZUKI

RESTAURANT - TRAITEUR
24 Rue de Lyon 71000 Mâcon
Tél. 09 86 65 23 53
restaurant-azuki.fr

Suivez nos actus sur  





Agenda de Mâcon



Atelier Dégustation Vins ou Spiritueux
à partir de 68€

Atelier Cuisine ou Pâtisserie
à partir de 30€

Atelier Bien-Être
à partir de 20€

Atelier Culture
à partir de 30€

Massages
à partir de 50€

La Maison des Ateliers

Véritable lieu de vie, empreint de charme et de convivialité

La Maison des Ateliers est un lieu hors du temps situé au cœur de Mâcon dans un cadre enchanteur. Ici, Charlotte Sugier, Fabrice Sommier et leur équipe vous proposent des ateliers thématiques autour du vin, de la cuisine, du bien-être et de la culture. Les ateliers sont animés par l'équipe de la Maison et des partenaires professionnels sélectionnés pour leur expertise. La Maison des Ateliers organise régulièrement des journées ou soirées à thème, vous avez la possibilité d'organiser des séminaires d'entreprise ou événements privés accompagnés par l'ensemble de l'équipe pour des moments sur mesure et inoubliables. Découvrez également le « cabinet des curiosités » : une boutique de produits variés et sélectionnés pour leur qualité (vins, spiritueux, produits cosmétiques ou d'ambiance...).

La Maison des Ateliers

29 bd du Général Leclerc, 71000 Mâcon - 03 85 36 74 45
Horaires : du mardi au vendredi de 09 h à 21 h - Le samedi de 09 h à 19 h
contact@maisondesateliers.com - maison.des.ateliers - www.maisondesateliers.com

À RETENIR EN DÉCEMBRE

La Maison des Ateliers s'installe dans la Maison du Père Noël les 10 et 11 décembre.

Au programme

- Dégustations gourmandes
- Ventes exclusives de produits de fêtes (foie gras, saumon, champagne...)
- Coffrets cadeaux
- Photographe professionnel
- Présence inédite du Père Noël
- Horaires : le 10/12 - de 13 h à 20 h et le 11/12 - de 10 h à 17 h - Entrée libre

Les ateliers de 2023

Le programme des ateliers pour 2023 est accessible en ligne à l'adresse suivante : maisondesateliers.com/les-ateliers

Découverte du Doublage Cinéma avec un professionnel

Ateliers

18 et 19 décembre 2022
Dès 12 ans

Labodanim vous propose de découvrir le cinéma d'animation à travers ses ateliers. Faites la connaissance d'un art pluridisciplinaire : écriture, arts visuels, mouvement, prise de vue, rythme, musique, montage et réalisez votre propre film d'animation.

Labodanim

32 rue Saint Vincent 71000 Mâcon - 06 21 31 25 48
labodanim@gmail.com - Labodanim - www.at-labodanim.fr



La Voyouse

"En Chemin" - Exposition photographique

Mardi 6 au Samedi 31 décembre 2022

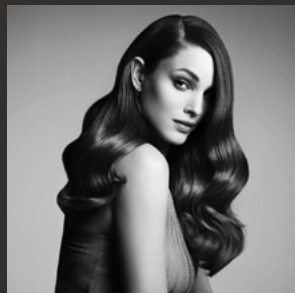
« Aujourd'hui entre le spectacle et l'image, je me définis comme Mariographe poétiquement engagée au service du non-vu, du non-reconnu et de l'invisible ».

La Voyouse (Séverine Thévenet-Richard) est une artiste pluridisciplinaire, vivant en Bourgogne. Photographe dès l'âge de 17 ans, après des études d'ethnologie, elle devient marionnettiste. Son parcours éclectique l'emmène sur la trace des elfes en Islande d'où elle revient avec son premier album : Littli. L'Histoire est faite de petits bouts d'histoires à partir desquels on cherche à comprendre d'où l'on vient pour peut-être savoir où l'on va. Et c'est sur ce chemin où le conte se raconte que La Voyouse vous invite à partager son regard. Vernissage le vendredi 9 décembre à 18h. Présence de l'artiste les samedis après-midi.



Mary Ann - Galerie d'Art pour tous

361 Quai Lamartine, 78000 Mâcon - www.lavoyouse.com



L'artisan Coiffeur

Sylvain Paccagnella - Sarah Secula

« Toutes les femmes sont belles et méritent la même attention, chez nous un seul mot d'ordre : écoute, conseils et produits de qualité. »



L'artisan Coiffeur

325 Rue Carnot - 71000 Mâcon - 03 85 21 98 62

HORAIRES NON STOP

8.30 - 18.30 du Mardi au Vendredi - Samedi 8.30 - 17.30

Prise de rendez-vous sur www.planity.com avec : L'Artisan Coiffeur à Mâcon

Agenda de Mâcon



© Cie Remue-Ménage

Abysses, l'Odysée des Mers Compagnie Remue-Ménage

Samedi 3 Décembre 2022

D'une profondeur immense, les Abysses sont un monde fascinant, qui se perd au-delà de notre regard. Bouleversants, ils abritent une faune et une flore marine à la fois sombre et lumineuse. Un impressionnant cortège s'avance dans la nuit, porté par les rythmes des Taikos et des sons électro. Une voie lactée de méduses, des astres qui scintillent, un majestueux hippocampe accompagné d'échassiers Diaboles de mer, entraînent fièrement le char de l'Océanis.

Départ : Place de la Barre

Arrivée : Esplanade Lamartine

Déambulation : 18h30 - Durée : 1h15



© Cie Tac O Tac

Phare Ouest Compagnie Tac O Tac

Samedi 10 Décembre 2022

Le monde est empreint de magie et de fantastique. C'est ce message que transporte l'équipage de Phare Ouest, un vaisseau hybride issu de la résilience de personnages oniriques. Guidés par un capitaine audacieux à la barre d'un vaisseau de lumière, ils sont ici pour rassembler les humains autour de la créativité, de l'art, de la musique et de la performance.

Déambulations : dans les rues du centre-ville à 15h30 et 17h30

Durée : 45 minutes



© Cie Acidu

Les Fées Lées Compagnie Acidu

Dimanche 11 Décembre 2022

Fantasques pétries de bonne volonté, les Fées... Lées se dandinent tranquillement au travers du public et rivalisent de vœux de bonheur. Parfois, ces trois divas déjantées rencontrent leurs ancien(ne)s filleul(es) et s'enquière des résultats de leur action. Mais, le service féérique dont elles sont les tenantes n'est plus ce qu'il était...

Déambulations dans les rues du centre-ville : 15h et 16h30

Durée : 45 minutes



© F. Pannuff

Orchestre Résonances Compagnie Acidu

Samedi 10 Décembre 2022

L'orchestre Résonances, fidèle à ses choix musicaux, proposera des musiques de domaines variés avec, à la baguette, Corine Montanteme. Il renverra à l'imaginaire des contes, avec quelques musiques de film. Après des oeuvres plus contemporaines, on retrouvera en point d'orgue la Symphonie inachevée de Schubert. Un programme très festif et une musique enjouée pour réjouir les oreilles mâconnaises.

Grande salle du Pavillon : 18h

Durée : 1h15

Entrée libre - nombre de places limité



© M. Dreyer

22ème Marché de Noël

Du Vendredi 9 au Samedi 24 Décembre 2022

Pas de doute Noël approche ! On frémit déjà d'impatience à l'idée de flâner dans les rues parées de décorations, où flotte l'odeur réconfortante des marrons, vin chaud et chocolat chaud. Entrez dans le Village de Noël et réveillez en vous la magie des fêtes de fin d'année ! Alors, à partir du 9 décembre, venez rendre visite à nos exposants et savourer avec eux cet instant. Laissez-vous guider et inspirer pour vos plus beaux cadeaux de l'année.

Place Saint-Pierre : Lundi 14h-19h - Du mardi au dimanche de 10h-19h - Fermeture le samedi 24 décembre à 16h et clôture du marché

La Hotte de Noël

Du Samedi 10 au Samedi 17 Décembre 2022

Poupées, peluches, jeux de société ou de construction... À l'approche des fêtes de fin d'année, la Ville de Mâcon organise une grande collecte de jouets neufs ou d'occasion en très bon état. L'opportunité de faire plaisir à des familles et de la place dans la chambre de vos enfants !

Renseignements au 03 85 39 72 37

La Petite Boutique des Compliments d'Emérancienne et Laudibine

Mercredi 21 et Jeudi 22 Décembre 2022

Un cadeau à offrir ? Envie d'une pause douceuse ? Cette boutique est faite pour vous ! Emérancienne et Laudibine vous apprennent à faire un compliment, à en recevoir et à en écrire. Venez seuls ou accompagnés... Tout est gratuit, même les histoires que vous pourrez écouter !

Marché de Noël : 14h-18h



NOUVEAU
RÉALISATIONS
DE CADRES
VÉGÉTAUX
SUR-MESURE

 **Patricia**
 ARTISAN FLEURISTE
 Styliste végétale

162-164 rue Rambuteau, 71000 Mâcon
 Tél.: 03 85 34 48 14
 www.florissim.fr



Les DIVINES



Absolut
Cashmere

ba&sh

BLONDE NO.8



CLOSED

STELLA FOREST

American Vintage



MASON'S

MAISON SCOTCH

26, rue Sigorgne - 71000 MÂCON - Tél. 03 85 38 07 73
 www.lesdivines-macon.fr -   lesdivinesmacon



"LES RENNES DU HAMEAU CHANTENT NOËL"
www.moulin-du-lac-trivy.com



Agenda en Bourgogne Sud

HAMEAU DUBOEUF : "Les Rennes du hameau chantent Noël"

Du 11 novembre 2022 au 8 janvier 2023

Déjeuners et goûters de Noël

Au Café des 2 Horloges du mercredi au dimanche de 10 h à 18 h
Les rennes chantent Noël

Boum Costumée de Noël

Atelier maquillage, danse, flash mob, buffet de Noël pour tous sans oublier la venue du père Noël et la rencontre avec la fée Aurore Boréale !

Samedi 17 décembre 2022 - à partir de 14 h 30

La Boutique de Noël

Ouverte tous les jours de 8 h à 19 h

* IDÉES CADEAUX : vins, spiritueux, accessoires, épicerie fine, arts de la table, livres, objets insolites, cagettes personnalisées.

* NOUVEAUTÉ 2022 : les sublimes maisonnettes de Noël à composer

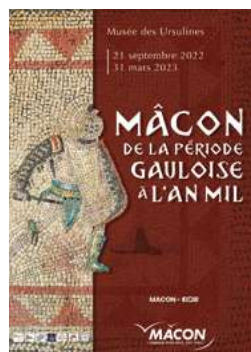
Renseignements et réservations

Romanèche-Thorens - 03 85 35 22 22

www.hameauduboeuf.com



© Collection Hameau Duboeuf / Greg Balleverat



MÂCON de la période gauloise à l'An Mil Exposition

21 septembre 2022 - 31 mars 2023

L'exposition met en lumière la constitution du fonds archéologique du musée, largement enrichi à partir des années 1960 grâce aux fouilles menées dans le cadre des chantiers d'aménagement de la Ville.

Visites guidées :

Samedi 3 décembre : 15h & Dimanche 18 décembre : 15h

Jouer comme au Moyen Âge :

Mercredi 21 décembre - 10h-12h30 et 14h-17h

Le conte animé : Samedi 31 décembre : 10h30

Ateliers créatifs en famille : Jeudi 29 décembre : 10h30

Musée des Ursulines - 5, rue de la Préfecture, 71000 Mâcon

03 85 39 90 38 - museedesursulines.com

www.macon.fr



Le Théâtre, Scène Nationale

TOP - de Régine Chopinot - *Cornucopiae* - Vendredi 20 janvier 2023 - 20h

Tout commence par une fête. Un homme âgé marie sa fille. Mais au moment de la séance photo, il s'effondre. À son réveil, son langage est étrange. Il parle de « royaume », dit qu'il veut « se délester de ses biens » et exige de ses trois filles qu'elles lui manifestent des véritables preuves d'amour. Il parle comme Shakespeare !

KING LEAR SYNDROME OU LES MAL-ÉLEVÉS"

d'après Shakespeare / Elsa Granat - Cie Tout Un Ciel - Jeudi 2 février 2023 - 19h30

Du mariage à la maison de retraite, King Lear Syndrome confronte la langue élisabéthaine à des mots d'aujourd'hui pour aborder frontalement la fin de règne, l'avenir de nos aînés et le conflit des générations.

Le Théâtre, Scène nationale

1511, avenue Charles de Gaulle 71000 Mâcon - 03 85 22 82 80

theatredemaconsceenationale.com - www.theatre-macon.com



OXFORD
FEMME

L'ÉLÉGANCE AU FÉMININ

65 Rue Philibert Laguiche 71000 MÂCON
Tél : 03 85 38 60 12 - contact@oxford-femme.fr
f OxfordFemme @ oxfordfemme
www.oxford-femme.fr



OXFORD
HOMME

LE RAFFINEMENT AU MASCULIN



20 Rue Philibert Laguiche 71000 MÂCON
Tél : 03 85 38 47 08 - contact@oxford-homme.fr
f OxfordHomme @ oxfordhomme
www.oxford-homme.fr

Agenda du Morvan

BIENNALE D'AUTUN *Festival d'art sacré contemporain* **Migration(s)** **des œuvres – des lieux – des artistes.**

15 juillet - 2 août 2023

Une découverte originale, inédite en France, de l'art contemporain sacré à travers des lieux insolites. Peinture, sculpture, land-art, photographie, danse, performances, cinéma, vidéo, concerts, conférences, rencontres avec les artistes.

Allemagne – Cameroun - Chili - Colombie - Égypte-Liban - France – Grèce - Italie – Irlande – Israël – Suisse.

25 artistes de renommée en provenance de 14 pays et plus de 100 œuvres présentées dans 12 lieux disséminés à travers la ville (chapelles, temple, palais épiscopal, jardins). Pendant 19 jours, des soirées-spectacles, land-art, concerts, danse, vidéos, musique, conférences, rencontres... Une occasion formidable de découvrir l'art sacré contemporain à travers des lieux remarquables du patrimoine privé, d'ordinaire cachés ou méconnus de la ville antique et médiévale.

Chapelle Notre-Dame et des Sept Dormants

7, place Sainte-Barbe 71400 AUTUN

contact@biennale-autun.com - www.biennale-autun.com



Yoga se relier à soi avec joie.

"Cultiver la confiance en soi"

STAGES À L'HÔTEL BODHI TREE HOUSE À LA BOULAYE EN SAÔNE-ET-LOIRE
18 & 19 FÉVRIER 2023 - 22 & 23 AVRIL 2023 - 27 & 28 MAI 2023

Yoga est un terme sanskrit traduit par "Union" qui désigne un état d'être dans lequel le corps, le mental, les émotions et la respiration sont harmonisés, profondément relaxés et élevés à un niveau de conscience supérieur et éveillé.

Lors de ces stages, je vous propose d'aborder des pratiques formelles telles que le Hatha Yoga, le Yoga Nidra, la relaxation profonde, Pranayama, la science des souffles, Dharana, la concentration pour vous emmener vers des découvertes, des prises de conscience qui vous seront utiles et disponibles pour vivre votre quotidien.

Grâce à l'entraînement yogique patient et persévérant, la conscience de notre être authentique s'accroît et nous devenons jour après jour plus à même de vivre notre vérité, la confiance et l'équilibre.

"Le Yoga est l'art de vivre avec beauté, bonté et intelligence.

Le Yoga est l'habileté en action.

Le Yoga est communion."

Inscriptions et renseignements

www.bodhitreehouse.fr - [@yogamargacelia](https://www.instagram.com/yogamargacelia)



LE PLAISIR
D'OFFRIR

COFFRETS
ET CHÈQUES
CADEAUX



OFFREZ-VOUS

UNE PAUSE ROMANTIQUE
AUX PLAISIRS INTENSES
DE GASTRONOMIE, D'ART
ET DE CONVIVALITÉ,
DANS UN ÉCRIN D'HISTOIRE
À CLUNY...



ART'HÔTEL *** & SPA

Le Potin Gourmand

- CLUNY -

WWW.POTINGOURMAND.COM

03 85 59 02 06



© Tempora - www.tempsa.fr

Agenda de Lyon



© Tempora - www.tempsa.fr

TOUTANKHAMON : "À la découverte du Pharaon oublié"

Exposition

29 Septembre 2022 au 24 Avril 2023

Pénétrez dans la tombe du jeune pharaon au destin tragique, et découvrez ce lieu historique tel que l'a trouvé Howard Carter voici 100 ans. Avec de nombreuses pièces créées en Egypte par la « Supreme Council of Antiquities Replica Production Unit », les différentes reconstitutions offriront un moment de magie exceptionnelle aux visiteurs. 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 33 siècles, aucun détail n'a été négligé !

La Sucrière

49-50, Quai Rambaud, - LYON 2

Du mardi au vendredi : de 10h à 17h

Les week-ends, jours fériés et vacances scolaires : de 10h à 18h

www.expo-toutankhamon.com



Musée de l'illusion

Musée & Expos

Entrez dans le monde fascinant des illusions où tous vos sens seront chamboulés ; ce monde est capable de troubler les plus téméraires d'entre vous tout en vous cultivant...

Logé au sein du Grand Hôtel Dieu, le Musée de l'illusion est un espace adapté aux visites, mêlant divertissements à l'apprentissage.

Découvrez cet endroit unique qui convient à tout à chacun, peu importe l'âge.

Se rendre au Musée de l'illusion, c'est partager un moment en famille, entre amis comme entre collègues, il n'y a pas de règles.

On y vient pour s'amuser, découvrir et surtout laisser grandir en nous cette envie d'être émerveillé.

Grand Hôtel Dieu

1, rue Bellecordière - LYON 2

Tél. 04 78 85 91 39

Ouvert tous les jours de 10h à 20h.

Nocturnes jusqu'à 22h les Jeudi,

Vendredi et Samedi

www.museedelillusion.fr



Musée Cinéma & Miniature

Musée & Expos

Pénétrez dans de vastes décors ayant servi aux tournages de films et découvrez une riche collection d'objets authentiques de tournages. Huit salles pédagogiques illustrées de miniatures, animatroniques, masques, prothèses, robots, costumes, créatures et monstres en tout genre, révèlent bien des secrets sur les techniques des effets spéciaux employés au cinéma. De "Spiderman" à "Mrs Doubtfire" en passant par "Le 5ème Élément" et "Gremlin's", plus de 450 pièces mythiques de films nous ravissent tout au long de cette plongée dans les coulisses très secrètes du cinéma. Ses micro-décors confondant de réalisme sont entourés de plus de 1000 chefs-d'oeuvre de patience et de dextérité réalisés par différents artistes miniaturistes venus du monde entier.

Maison des Avocat

60 rue Saint-Jean - LYON 5

Tous les jours de 10h à 18h30 - Fermetures exceptionnelles : 1er janvier et 25 décembre

www.museeminiatureetcinema.fr

O3

www.aucube.fr



LE PARADIS DES SOURCES

Music-Hall

**REPAS - SPECTACLE
& ÉVÈNEMENTS
SPÉCIAUX**

INFOS & RÉSERVATIONS

03 89 22 44 44

  REJOIGNEZ-NOUS !

www.leparadisdesources.com



LE PARADIS
DES SOURCES
MUSIC-HALL

 *Liberty*
pass



Liberty Pass Yachting, la nouvelle alternative à la propriété.

Nos formules vous permettent de naviguer toute l'année sur une flotte de yachts et de multicoques de 30 à 60 pieds, parfaitement entretenus et prêts au départ pour vous offrir des sensations inoubliables.

Le nombre limité de membres vous garantit de la disponibilité pour organiser vos croisières.

Vous pouvez ainsi naviguer toute l'année, entièrement libéré des contraintes de la propriété.

À partir de

1100€* /mois

*6 abonnés maximum - Entretien, taxes et place de port inclus.

yachting.libertypass.club

- Yachts ● Voiliers ● Multicoques ●
- Abonnement en illimité ● Engagement de 12 mois ● Coaching inclus ●

lommer



DESIGN ECKO MEDIA © 2022 - WWW.ECKO.MEDIA - © BERNAT TUBAU

design
Cub.
www.cub-design.fr

115. route de Lyon 71000 Mâcon // 03.85.38.20.20 // mo@cub-design.fr