

KANTAR



Revue de presse

Jeudi 04 Avril 2024



Sommaire

Lyon. Fermeture de la boutique de parapluies Crozet : un paravent proposé à l'émission « Affaire conclue » Le progres.fr - 30/03/2024	3
Les Puces du Canal Planetekiosque.com - 26/03/2024	4
LYON : Un savant mélange d'authenticité vintage et d'architecture design aux Puces du Canal Presseagence.fr - 23/03/2024	5
#VILLEURBANNE Le progres.fr - 20/03/2024	6
Les 5 marchés traditionnels d'Auvergne-Rhône-Alpes generationvoyage.fr - 17/03/2024	8
La folle histoire d'un fragment de marbre, des Puces du Canal à l'Acropole Le Journal de Saône et Loire Chalon Sur Saône - Chalon Sur Saône - 06/03/2024	11
Métropole de Lyon. L'histoire d'un fragment de marbre chiné aux puces il y a 50 ans, reparti à Athènes lejsl.com - 05/03/2024	13
La folle odyssee d'un fragment d'Acropole Le Progrès Lyon - Villeurbanne - Caluire - Lyon - Villeurbanne - Caluire - 06/03/2024	15
La folle histoire d'un fragment de marbre, des Puces du Canal à l'Acropole Le Progrès Lyon - Villeurbanne - Caluire - Lyon - Villeurbanne - Caluire - 06/03/2024	16
Métropole de Lyon. « Un trésor » : sans le savoir, elle achète un morceau de marbre de l'Acropole d'Athènes aux Puces du canal Le progres.fr - 05/03/2024	18
Les Puces du Canal Jds.fr - 22/02/2024	20
Marché Alimentaire des Puces du Canal Jds.fr - 22/02/2024	21
SAINT ETIENNE : Une recette d'agneau idéale pour Pâques à La Maison Dorée Presseagence.fr - 18/02/2024	22



Lyon. Fermeture de la boutique de parapluies Crozet : un paravent proposé à l'émission « Affaire conclue »

Nm

L'enseigne Crozet de parapluies Passage de l'Argue entame sa quatrième semaine de déstockage avant de fermer définitivement le 15 avril. Tout est à vendre y compris un joli paravent installé en vitrine chaque année pour les illuminations, et proposé à France TV pour l'émission « Affaire conclue ».

C'est la quatrième semaine de déstockage. Lionel Gisclon gérant et artisan commerçant avait repris en 2009 cette petite boutique de 27 m² au N° 50 du Passage de l'Argue. Aujourd'hui, c'est la fin. Épuisé par treize ans de procédure judiciaire, il attend toujours le verdict du procès en appel fin 2023 qui devait tomber le 21 mars et guette ses mails tous les matins pour connaître son devenir. Soit il paye pour partir si l'indemnité d'occupation est supérieure au montant de l'indemnité d'éviction, soit il part sans rien et perd le prix de son achat en 2009, soit la justice reconnaît ses droits.

Contraint de quitter les lieux, il fermera lundi 15 avril la mort dans l'âme : « C'est difficile d'arrêter une entreprise qui fonctionne. On a toujours vendu à des prix chers, avec la garantie du solide, du beau, de la marque française et de la réparation. Les clients sont venus très vite quand ils ont appris la nouvelle. Ils sont très déçus de notre départ ».

Certains font déjà leur cadeau de Noël

« Les plus beaux produits ont été vendus. Les gens se font plaisir », renchérit la vendeuse. « Des clients sont déjà venus faire leur cadeau de Noël ! »

Dans les tiroirs en bois, il ne reste plus rien. Sur les étagères on trouve encore des parapluies multicolores soldés à 20 %, pliants ou droits signés Piganiol, fabricant français de parapluies depuis 1884 à Aurillac, des marques telles que Jean-Paul Gaultier ou Chantal Thomas, de belles cannes aux pommeaux argentés en bois exotique (80 à 300 €), des gants en cuir soldés à 50 %

« On arrête tout y compris la réparation de nos produits. J'ai trouvé une dame qui répare les parapluies à Rennes. Je vais lui donner toutes les pièces que j'ai en stock : baleines, poignées, tiges. Un antiquaire qui expose aux Puces du Canal est passé me voir. Il a montré de l'intérêt pour le meuble en bois central, la baie coulissante et les rayonnages en chêne. Je vends aussi mon enseigne Crozet qui date de 1936 et les lettres que j'ai récupérées. J'ai retrouvé des étiquettes datant des années 50 avec les prix notés en francs ! L'idée c'est de leur offrir une seconde vie ».

À l'entrée, un très beau paravent coloré à 800 euros. « Je l'installais chaque année en vitrine pour les illuminations. Je l'ai pris en photo et je l'ai proposé à l'émission de France TV « Affaire Conclue, tout le monde a quelque chose à vendre ». J'attends des nouvelles. Je souhaite verser le fruit de sa vente à la Fondation Brigitte Bardot » annonce Lionel Gisclon. ■



Les Puces du Canal du 01/01/2024 au 31/12/2024 à Villeurbanne

Bourse, brocante, vide-greniers Les Puces du Canal

Du 01/01/2024 au 31/12/2024 - Villeurbanne

Quatre univers dédiés à l'antiquité, à la brocante, au design, à l'art et à l'upcycling. Venez à la rencontre des 200 marchands permanents et des 400 déballleurs et faites une halte dans l'un des 7 restaurants du site. Détente et convivialité...

Installées depuis bientôt 30 ans à Villeurbanne aux portes de Lyon, Les Puces du Canal forment un village éco-responsable qui accueille chaque année plus d'un demi-million de visiteurs et qui répond plus que jamais aux attentes de notre époque de consommer autrement.

Ses 200 boutiques pérennes sont complétées par des centaines de places situées à l'extérieur, permettant d'accueillir jusqu'à 400 marchands itinérants. Les Puces du Canal, une ode à la convivialité, à la culture, à la création réunissant commerçants, artisans, restaurateurs, designers, artistes souhaitant défendre une économie durable.

De la brocante, des antiquités, du vintage, de la mode, de la décoration, de l'upcycling, du design, de l'art, des bars-restaurants, des événements toute l'année...

Véritable paradis pour les chineurs et amateurs d'objets anciens, ce melting-pot de styles et d'ambiances fait aujourd'hui le succès de ce tout premier marché en Auvergne-Rhône-Alpes qui tient la deuxième place en France après Saint-Ouen.

Toute l'année Ouverture le jeudi et samedi de 7h à 13h. Le dimanche de 7h à 15h.

Publics : tous public

Tarif : Accès libre. Parking surveillé : 4 €.

Partager

Poster

Tweet

Envoyer



LYON : Un savant mélange d'authenticité vintage et d'architecture design aux Puces du Canal



Nous rencontrer



 Floriane Dumont

23 Mar 2024
Infos nationales

Nouvelles idées et nouveaux lieux évènementiels pour vos prochaines sorties d'entreprise !

Un savant mélange d'authenticité vintage et d'architecture design aux Puces du Canal à Lyon-Villeurbanne. Découvrez un lieu de vie dédié à vos séminaires, soirées ou journées d'études idéal pour célébrer, vibrer, déguster et rassembler !

25 mars au Ninkasi Lyon 2

Oscar les Puces

SOURCE : Rencontres Séminaires Business, Ninkasi Lyon 2



#VILLEURBANNE

Le Progres

#VILLEURBANNE

LES PUCES DU CANAL

Depuis 1995, Les Puces du Canal accueillent sur 6 hectares, 200 marchands, 400 places de déballage et près de 10K visiteurs par week-end. Avec 7 bars/restaurants et divers commerces, c'est un paradis pour les chineurs ! À 10 min du centre de Lyon, tous les jeudis, samedis et dimanches matin.

5 rue Eugène Pottier 69100 VILLEURBANNE

En savoir plus

SCENE ATTITUDE ACADEMIE

Ecole de danse

Des professeurs de danse diplômés vous proposent des cours collectifs tous les jours : salsa, bachata, West Coast Swing. Venez partager un moment de détente et convivialité avec nos professeurs passionnés par la danse pour une progression garantie.

124 cours Emile Zola 69100 VILLEURBANNE

06 22 68 42 66 - En savoir plus

BABYCHOU SERVICES

Garde d'enfants

Né en 1997 de la rencontre de jeunes parents ne trouvant pas "nounou à leur pied", Babychou Services est aujourd'hui la référence incontournable en matière de garde d'enfants. Pour gagner et conserver leur confiance, Babychou Services a su écouter les parents afin de cerner parfaitement leurs exigences.

82 rue tête d'or 69006 LYON

04 27 89 39 26 - En savoir plus

AUDITION CORNU

Laboratoire d'audioprothèse

Testez votre audition dans le nouveau centre de Villeurbanne. Acouphène, gêne dans le bruit... Noémie BENCHETRIT, audioprothésiste D. E. avec 10 ans d'expérience, vous adapte une solution sur mesure. La loi 100 % santé offre au patient, une prise en charge financière complète et un équipement de qualité.

61 avenue Condorcet 69100 VILLEURBANNE

En savoir plus

CYCLABLE VILLEURBANNE

Magasin de vélos

CYCLABLE Villeurbanne, votre magasin de vélos et accessoires : une équipe passionnée vous accueille pour découvrir et essayer le meilleur du vélo avec les plus grandes marques. Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h.

45 rue Colin 69100 VILLEURBANNE

En savoir plus

LA CUISINE DE MOUDERY

Restaurant africain

Venez découvrir la CUISINE DE MOUDERY, une restauration rapide et exotique qui va régaler vos papilles.

7 rue Bellecombe 69100 VILLEURBANNE

En savoir plus



FROMAGERIE GERENTES

Produits laitiers de montagne depuis 1947, notre magasin vous propose la vente en direct de notre production de montagne.

38 rue Michel Servet 69100 VILLEURBANNE

En savoir plus

CLAUDY GARAGE TOYOTA

Réparateurs véhicules neufs et occasion

Réparateur agréé, distributeurs de véhicules neufs et d'occasion, le garage CLAUDY vous propose tous ses services : entretien, diagnostic, contrôle technique, carrosserie et nettoyage. Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h30 non-stop.

35 bis rue Colin 69100 VILLEURBANNE

En savoir plus ■



Les 5 marchés traditionnels d'Auvergne-Rhône-Alpes

Monde>Auvergne-Rhône-Alpes>La gastronomie en Auvergne-Rhône-Alpes

- Se divertir

- Les 5 marchés traditionnels d'Auvergne-Rhône-Alpes
- Les 5 ateliers de cuisines locales à découvrir en Auvergne-Rhône-Alpes
- Les 5 hébergements insolites pour une immersion gastronomique en Auvergne-Rhône-Alpes
- Les 7 tables de chefs étoilés en Auvergne-Rhône-Alpes les plus emblématiques
- Voir plus d'articles sur le guide La gastronomie en Auvergne-Rhône-Alpes >

Trouver les marchés traditionnels d'Auvergne-Rhône-AlpesVoir les offres

Par

Hugo Dos Santos Le 17 mars, 2024 Temps de lecture: 5 minutes Découvrez les saveurs locales en sillonnant les marchés d'Auvergne-Rhône-Alpes. Saviez-vous que cette région abrite certains des plus beaux marchés traditionnels de France ?

L'Auvergne-Rhône-Alpes, une région au patrimoine riche et diversifié, est reconnue pour sa gastronomie exceptionnelle. De la charcuterie de Savoie aux fromages d'Auvergne, en passant par les fruits et légumes du Rhône, chaque territoire offre une palette de saveurs unique. Ainsi, les marchés traditionnels d'Auvergne-Rhône-Alpes sont de véritables vitrines de ces produits du terroir.

Dans cet article, nous vous invitons à parcourir les marchés authentiques de cette région. Du marché de Lyon, véritable institution, au petit marché d'un village de l'Auvergne, chaque marché a son identité, ses produits phares et ses producteurs passionnés. Préparez-vous à une véritable immersion au cœur des traditions culinaires de l'Auvergne-Rhône-Alpes.

Le marché du Puy-en-Velay

Crédit photo : Facebook – Ville du Puy-en-Velay

Pourquoi nous l'avons sélectionné : Le marché du Puy-en-Velay est incontournable pour tous les amoureux de beaux produits et de lieux authentiques. Situé en plein cœur de la ville historique, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, il fait partie des **plus beaux marchés de France**. Entre les étals colorés et l'architecture exceptionnelle du quartier, il offre une immersion unique dans le patrimoine culturel et gastronomique du Puy-en-Velay .

Pour en savoir plus : Le Puy-en-Velay est une ville historique en Haute-Loire sur la route des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. **Chaque samedi matin**, ce marché traditionnel d'Auvergne-Rhône-Alpes s'installe sur la place du Plot, près de la cathédrale. Attirant environ 19 000 personnes, ce marché coloré reflète l'âme de la région.

Profitez du marché pour parcourir les stands proposant des produits régionaux et de l'artisanat local. Goûtez aux fromages aux artisous, aux lentilles vertes du Puy et à la verveine du Velay. Puis, n'oubliez pas de passer par les Halles Ponotes, **un marché couvert** à proximité regorgeant de saveurs régionales. Enfin, terminez votre journée par un repas dans un restaurant local. Vous y dégusterez d'autres spécialités tout en profitant de l'ambiance conviviale.

Le marché de Villefranche-sur-Saône

Wikimedia —

Pourquoi nous l'avons sélectionné : Parmi les marchés traditionnels d'Auvergne-Rhône-Alpes, celui de Villefranche-sur-Saône est un véritable trésor d'histoire et de gastronomie. En effet, il est le cœur battant de la capitale du Beaujolais. On y trouve une variété de produits locaux, du vin renommé aux délicieuses charcuteries. C'est une expérience unique, un voyage dans le temps et un régal pour les sens.

Pour en savoir plus : Le marché couvert de Villefranche-sur-Saône est au cœur du Beaujolais, en Auvergne-Rhône-Alpes. Établi en 1933, il **se déploie sur 5 000 m²** avec une architecture conçue par Albin Decœur. Il a lieu le lundi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche de 7h à 13h. Il abrite plus de 100 commerçants et 40 producteurs locaux répartis sur 16 allées latérales et 9 allées centrales. Vous cherchez des fruits, des légumes frais ou des fleurs ? Alors vous avez l'embaras du choix avec 43 stands pour les produits frais et 20 pour les fleurs.

Chaque samedi matin, un marché biologique d'une quinzaine de producteurs a lieu au sud du marché couvert. Située à seulement 35 km de Lyon, Villefranche-sur-Saône fait partie de l'aire urbaine lyonnaise. Outre le marché couvert traditionnel, elle accueille chaque année, en octobre, **un marché des vins et du terroir**. Puis, en décembre, place au Salon du vin Bio où sont présentés les meilleurs vins biologiques de la région. Les Halles Mazerat de Saint-Étienne

Shutterstock – Christian Mueller

Pourquoi nous l'avons sélectionné : Les Halles Mazerat de Saint-Étienne, érigées en 1872, sont un véritable trésor architectural et gastronomique. Rénovées en 2021, elles incarnent l'art de vivre local. Ce lieu unique offre une expérience délicieusement moderne tout en restant ancré dans l'authenticité de son passé historique.

Pour en savoir plus : Vous cherchez de superbes marchés traditionnels en Auvergne-Rhône-Alpes ? Alors ne manquez pas les Halles Mazerat à Saint-Étienne. Ce lieu de vie emblématique regroupe **une trentaine de commerçants et artisans** des métiers de bouche. Restaurant, boulanger, traiteur, poissonnier, rôtiériste, primeur, fromager, pâtissier... Vous y trouverez d'excellents produits locaux pour vous régaler.

Faites vos emplettes, puis **profitez de l'ambiance conviviale** pour vous poser sur l'une des terrasses arborées. Prenez un café, discutez avec les locaux, ou dégustez les bons petits plats faits maison. Les halles sont ouvertes le mardi et mercredi de 8h30 à 19h30 ; le jeudi, vendredi et samedi de 8h30 à 22h30, et le dimanche de 9h à 15h. Cependant, elles sont fermées le lundi.

Les halles de Lyon – Paul Bocuse

Shutterstock – Colormaker

Pourquoi nous l'avons sélectionné : Érigées en 1971, les Halles Paul Bocuse sont les gardiennes d'une riche tradition culinaire lyonnaise. En effet, elles sont nées de l'héritage des marchés historiques du centre-ville. Désormais, ces halles sont un incontournable de la gastronomie française, offrant un véritable voyage gustatif au cœur de la ville de Lyon. C'est aussi ici que le célèbre chef Paul Bocuse a laissé sa marque.

Pour en savoir plus : Parmi les marchés traditionnels d'Auvergne-Rhône-Alpes, il ne faut pas manquer les Halles Paul Bocuse de Lyon. En effet, ce lieu est une institution mythique de la bonne chère et une référence internationale des gourmets. De plus, ce marché regorge de spécialités locales qui raviront vos papilles. Les halles sont ouvertes du lundi au samedi de 7h30 à 19h30, et le dimanche de 7h30 à 13h00. On y trouve **55 commerçants** dont des restaurants, des bars et des cafés pour une pause gourmande.

Les Halles de Lyon ont une longue histoire, tout comme les délicieux plats qui y sont servis. En effet, depuis la seconde moitié du XIXe siècle, ces halles ont évolué,

déménageant de la place des Cordeliers à la Part-Dieu en 1971. Puis, en 2006, des rénovations majeures ont été faites et le marché a été rebaptisé « Halles de Lyon-Paul Bocuse ». Parmi les stands favoris de Bocuse, on trouve d'excellentes fromageries, une poissonnerie et des charcuteries. Surnommé le « **temple de la gastronomie** », ce marché offre une véritable expérience culinaire.

Les **Puces du Canal** à Villeurbanne

Shutterstock – Matej Kastelic

Pourquoi nous l'avons sélectionné : Les **Puces du Canal** à Villeurbanne constituent le **deuxième plus grand marché aux puces de France** après Saint-Ouen. Depuis 25 ans, c'est le paradis pour les chineurs, les amateurs d'objets anciens et les flâneurs. Cet endroit est apprécié pour son atmosphère décontractée et conviviale où vous dénicherez de véritables trésors à des prix imbattables.

Pour en savoir plus : Le marché aux puces de Villeurbanne, à côté de Lyon, est un arrêt incontournable dans la région d'Auvergne-Rhône-Alpes. Avec ses **200 marchands permanents** et quelques 400 déballeurs, vous aurez l'embarras du choix pour chiner l'objet de vos rêves. Meubles anciens, design vintage, objets en tout genre, bouquins et bijoux, vous trouverez forcément votre bonheur. Et puis, si vous avez un petit creux, faites une pause dans l'un des 7 restaurants du site.

Pour les meilleures affaires, arrivez tôt ! Le marché ouvre à 7h les jeudis et pendant le week-end. Il est à 30 min de Lyon en transport public et à 20 min en voiture. Les **Puces du Canal** de Villeurbanne permettent de **consommer autrement** et encouragent une économie durable. Alors qu'attendez-vous pour venir farfouiller, dénicher des trésors et faire des rencontres dans une atmosphère incomparable.

Explorez les marchés animés et colorés d'Auvergne-Rhône-Alpes pour une expérience authentique et gourmande. Partagez vos découvertes dans les commentaires ci-dessous et inspirez d'autres voyageurs en quête de bons plans. Alors, prêt à vous perdre dans les dédales de ces marchés traditionnels pour découvrir les saveurs et les trésors de la région ?



La folle histoire d'un fragment de marbre, des Puces du Canal à l'Acropole

Acquis dans les années 1970 par une professeure de latin-grec au marché des Puces du Canal à Villeurbanne, un petit fragment de marbre blond s'est révélé être un morceau provenant de l'Érechtheion, temple situé sur l'Acropole à Athènes. En juillet dernier, il est rentré chez lui, en Grèce, grâce à un legs.

Damien Lepetitgaland

Dans les années 1970, Suzanne Ras, professeur de latin-grec au lycée de jeunes filles Édouard-Herriot, à Lyon 6^e, dénicha, au marché aux puces de Villeurbanne, un petit fragment de marbre blond, orné d'oves et de fleurs de lotus, auprès d'un fils de médecin collectionneur. Son œil avisé et sa connaissance de la Grèce et de l'Italie, lui font pressentir qu'il ne s'agit pas d'un objet banal antique. En revanche, elle n'a pas la connaissance exacte de son origine.

*Une professeure réputée
« exigeante, sévère, voire redoutable »*

Elle se tourne, à l'époque, vers deux archéologues de l'université de Lyon, afin de déterminer plus précisément sa provenance. Après observation du marbre, Georges Roux, professeur de littérature grecque et d'archéologie, et Jean Pouilloux, professeur d'épigraphie grecque, directeur scientifique du CNRS, fondateur de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, tous deux membres de l'École française d'archéologie d'Athènes, l'identifient et discernent un

fragment de moulure de l'Érechtheion sur le rocher sacré de l'Acropole à Athènes. Jusqu'à son décès, en 1987, Suzanne Ras garde le fragment précieusement chez elle, ne partageant son existence qu'avec quelques membres de son entourage et spécialistes. Agrégée de lettres en 1934, elle a conduit une douzaine de lauréates au palmarès du Concours général, et accompagné des centaines d'élèves en Grèce et en Italie, à la découverte de sites archéologiques. La professeure réputée pour être « exigeante, sévère, voire redoutable », par ses anciennes élèves, a formé des professionnelles de talent, à l'instar de Marie-Thérèse Le Dinahet, membre de l'école française d'archéologie d'Athènes, et professeure d'histoire grecque à l'Université Lyon 2, ainsi que Esther Giraud, lauréate des premiers prix de grec et de latin au Concours général et Maître de conférences d'archéologie grecque et romaine.

Un projet de vol pour le protéger

Cette dernière, qui avait gardé des relations proches avec son ancienne professeure, appelle un soir de mai 1987, Jean-Claude Mossière,

responsable, à ce moment-là, des collections du Musée des moulages de l'université Lumière Lyon 2, en lui disant : « Suzanne Ras est décédée. Savez-vous qu'elle possédait un fragment de marbre acheté aux puces de Villeurbanne qui provient de l'Érechtheion. Ne semblant pas avoir d'héritier, je crains qu'il ne disparaisse à jamais. Je vous propose de vous équiper d'une lampe de poche, de m'accompagner une nuit à son appartement dont je possède les clés, de rompre les scellés posés sur la porte d'entrée, de nous y introduire, de nous emparer du marbre et de le déposer au musée, où vous pourrez le protéger, et le conserver. »

Un plan de conservation d'urgence qui ne verra jamais le jour. « Je n'ai pas eu besoin d'alimenter en piles ma lampe et de mettre ma cagoule pour pénétrer subrepticement dans l'appartement de la défunte, en compagnie d'Esther. Quelques jours plus tard, nous apprenions que Suzanne Ras avait légué le fragment de marbre blond au couple Junelles, Claude et Jacqueline, tous deux originaires du Périgord et installés à Bron, amoureux de la Grèce et philanthropes », explique

Jean-Claude Mossière, qui était ravi que le fragment leur revienne. Grâce à leur mécénat, le Musée des Moulages de l'Université Lumière Lyon 2 a connu un bel essor (expositions, conférences, travaux de restauration...). « Lorsque, invité par le couple Junelles, accompagnés des conférenciers venus au musée, nous nous rendions dans leur maison, Jacqueline Junelles se faisait une joie de déplier le tissu de lin posé sur une table du salon, qui recouvrait le fragment de marbre », se remémore Jean-Claude Mossière, qui a finalement permis au fragment de marbre de retrouver la Grèce. En mai 2022, après le décès de son mari, Jacqueline Junelles, alors âgée de 93 ans, propose à Jean-Claude Mossière de faire don du fragment au Musée de l'Université Lumière Lyon 2. Il lui suggère plutôt d'œuvrer pour son retour en Grèce. « J'ai accepté avec joie. C'était un trésor qui ne m'appartenait pas, il fallait le rendre au peuple grec », confie la nonagénaire avec émotion dans la voix. Jean-Claude Mossière, Maître de conférences Histoire de l'Art et Archéologie œuvrant à l'École française d'archéologie d'Athènes et à la Fondation Onassis, contacte le ministère grec de la Culture. Après entretien avec Manolis Korrès, directeur des restaurations de l'Acropole, celui-ci l'authentifie, précisant qu'il s'agissait d'un fragment appartenant au côté nord du corps central de l'Érechtheion datant de 421-409 av. JC. « On m'a proposé de faire parvenir directement le fragment à

l'ambassade de Grèce à Paris, pour qu'il soit rapatrié à Athènes », souligne Jean-Claude Mossière, qui a préféré passer par un Canal plus officiel, impliquant l'État français dans l'échange.

Six mois pour rejoindre la Grèce

Le 30 novembre 2022, c'est finalement Pascal Mailhos, préfet du Rhône, dont, ironie du sort, la mère était à l'école avec Jacqueline Junelles à Castres, qui a reçu le don pour le transmettre de manière officielle à l'ambassade de Grèce à Paris. C'était sans compter sur les lenteurs administratives françaises. Le préfet a été nommé en janvier 2023, coordinateur national du renseignement et de lutte contre le terrorisme. Le fragment a sommeillé durant six mois à la Direction régionale des affaires culturelles (Drac) Rhône-Alpes en bord de Saône, avant d'être envoyé à Athènes, début juillet 2023. On peut maintenant espérer que le fragment reprendra sa place dans le temple dédié à la déesse Athéna. C'était un trésor qui ne m'appartenait pas, il fallait le rendre au peuple grec
Jacqueline Junelles



Claude et Jacqueline Junelles, derniers propriétaires du fragment légué par Suzanne Ras. Photo Damien Lepetitgaland
Claude et Jacqueline Junelles ont conservé chez eux pendant plus de 30 ans, le fragment de marbre posé sur une table dans leur salon et protégé par un simple tissu de lin. Photo fournie par Jean-Claude Mossière



Après plus d'un demi-siècle d'errance, le fragment de marbre blond orné d'oves et de fleurs de lotus provenant du temple d'Érechtheion sur le rocher sacré de l'Acropole à Athènes est retourné en Grèce, en juillet dernier. Photo fournie par Jean-Claude Mossière
Acheté dans les années 70 par une professeure de latin-grec au marché des Puces du Canal à Villeurbanne, le petit fragment de marbre blond orné d'oves et de fleurs de lotus provient du temple d'Érechtheion sur le rocher sacré de l'Acropole à Athènes. Photo fournie par Jean-Claude Mossière



Métropole de Lyon. L'histoire d'un fragment de marbre chiné aux puces il y a 50 ans, reparti à Athènes

Damien Lepetitgaland

Acquis dans les années 1970 par une professeure de latin-grec au marché des Puces du Canal à Villeurbanne, un petit fragment de marbre blond s'est révélé être un morceau provenant de l'Érechtheion, temple situé sur l'Acropole à Athènes. Après plus d'un demi-siècle d'errance, en juillet dernier, il est rentré chez lui, en Grèce, grâce à un legs.

Dans les années 1970, Suzanne Ras, professeure de latin-grec au lycée de jeunes filles Édouard-Herriot, à Lyon 6^e, dénicha, au marché aux puces de Villeurbanne, un petit fragment de marbre blond, orné d'oves et de fleurs de lotus, auprès d'un fils de médecin collectionneur. Son œil avisé et sa connaissance de la Grèce et de l'Italie lui firent pressentir qu'il ne s'agit pas d'un objet banal antique. En revanche, elle n'a pas la connaissance exacte de son origine.

Une professeure réputée « exigeante, sévère, voire redoutable »

Elle se tourne, à l'époque, vers deux archéologues de l'université de Lyon, afin de déterminer plus précisément sa provenance. Après observation du marbre, Georges Roux, professeur de littérature grecque et d'archéologie, et Jean Pouilloux, professeur d'épigraphie grecque, directeur scientifique du CNRS, fondateur de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, tous deux membres de l'École française d'archéologie d'Athènes, l'identifient et discernent un fragment de moulure de l'Érechtheion sur le rocher sacré de l'Acropole à Athènes.

Jusqu'à son décès, en 1987, Suzanne Ras garde le fragment précieusement chez elle, ne partageant son existence qu'avec quelques membres de son entourage et spécialistes. Agrégée de lettres en 1934, elle a conduit une douzaine de lauréates au palmarès du Concours général, et accompagné des centaines d'élèves en Grèce et en Italie, à la découverte de sites archéologiques. La professeure réputée pour être « exigeante, sévère, voire redoutable », par ses anciennes élèves, a formé des professionnelles de talent, à l'instar de Marie-Thérèse Le Dinahet, membre de l'École française d'archéologie d'Athènes, et professeure d'histoire grecque à l'Université Lyon 2, ainsi que Esther Giraud, lauréate des premiers prix de grec et de latin au Concours général et Maître de conférences d'archéologie grecque et romaine.

Un projet de vol pour le protéger

Cette dernière, qui avait gardé des relations proches avec son ancienne professeure, appelle un soir de mai 1987, Jean-Claude Mossière, responsable, à ce moment-là, des collections du Musée des moulages de l'université Lumière Lyon 2, en lui disant : « Suzanne Ras est décédée. Savez-vous qu'elle possédait un fragment de marbre acheté aux puces de Villeurbanne qui provient de l'Érechtheion. Ne semblant pas avoir d'héritier, je crains qu'il ne disparaisse à jamais. Je vous propose de vous équiper d'une lampe de poche, de m'accompagner une nuit à son appartement dont je possède les clés, de rompre les scellés posés sur la porte d'entrée, de nous y introduire, de nous emparer du marbre et de le déposer au musée, où vous pourrez le protéger, et le conserver. »

Un plan de conservation d'urgence qui ne verra jamais le jour. « Je n'ai pas eu besoin d'alimenter en



pires ma lampe et de mettre ma cagoule pour pénétrer subrepticement dans l'appartement de la défunte, en compagnie d'Esther. Quelques jours plus tard, nous apprenions que Suzanne Ras avait légué le fragment de marbre blond au couple Junelles, Claude et Jacqueline, tous deux originaires du Périgord et installés à Bron, amoureux de la Grèce et philanthropes », explique Jean-Claude Mossière, qui était ravi que le fragment leur revienne.

Grâce à leur mécénat, le Musée des Moulages de l'Université lumière Lyon 2 a connu un bel essor (expositions, conférences, travaux de restauration...). « Lorsque, invité par le couple Junelles, accompagnés des conférenciers venus au musée, nous nous rendions dans leur maison, Jacqueline Junelles se faisait une joie de déplier le tissu de lin posé sur une table du salon, qui recouvrait le fragment de marbre », se remémore Jean-Claude Mossière, qui a finalement permis au fragment de marbre de retrouver la Grèce.

« C'était un trésor qui ne m'appartenait pas, il fallait le rendre au peuple grec »

En mai 2022, après le décès de son mari, Jacqueline Junelles, alors âgée de 93 ans, propose à Jean-Claude Mossière de faire don du fragment au Musée de l'Université Lumière Lyon 2. Il lui suggère plutôt d'œuvrer pour son retour en Grèce. « J'ai accepté avec joie. C'était un trésor qui ne m'appartenait pas, il fallait le rendre au peuple grec », confie la nonagénaire avec émotion dans la voix.

Jean-Claude Mossière, Maître de conférences Histoire de l'Art et Archéologie œuvrant à l'École française d'archéologie d'Athènes et à la Fondation Onassis, contacte le ministère grec de la Culture. Après entretien avec Manolis Korrès, directeur des restaurations de l'Acropole, celui-ci l'authentifie, précisant qu'il s'agissait d'un fragment appartenant au côté nord du corps central de l'Érechtheion datant de 421-409 av. J. -C. « On m'a proposé de faire parvenir directement le fragment à l'ambassade de Grèce à Paris, pour qu'il soit rapatrié à Athènes », souligne Jean-Claude Mossière, qui a préféré passer par un canal plus officiel, impliquant l'État français dans l'échange.

Six mois pour rejoindre la Grèce

Le 30 novembre 2022, c'est finalement Pascal Mailhos, préfet du Rhône, dont, ironie du sort, la mère était à l'école avec Jacqueline Junelles à Castres, qui a reçu le don pour le transmettre de manière officielle à l'ambassade de Grèce à Paris. C'était sans compter sur les lenteurs administratives françaises. Le préfet a été nommé, en janvier 2023, coordinateur national du renseignement et de lutte contre le terrorisme. Le fragment a sommeillé durant six mois à la Direction régionale des affaires culturelles (Drac) Rhône-Alpes en bord de Saône, avant d'être envoyé à Athènes, début juillet 2023. On peut maintenant espérer que le fragment reprendra sa place dans le temple dédié à la déesse Athéna. ■

La folle odyssée d'un fragment d'Acropole



L'ancien préfet du Rhône Pascal Mailhos reçoit le morceau de marbre de la part de Jean-Claude Mossière du musée des Moulages en novembre 2022. Acheté dans les années 70 par une professeure de latin-grec au marché des Puces du Canal, ce fragment d'un temple de l'Acropole est retourné en Grèce en juillet 2023. Photo DR Page 10

■

La folle histoire d'un fragment de marbre, des Puces du Canal à l'Acropole

Acquis dans les années 1970 par une professeure de latin-grec au marché des Puces du Canal à Villeurbanne, un petit fragment de marbre blond s'est révélé être un morceau provenant de l'Érechtheion, temple situé sur l'Acropole à Athènes. En juillet dernier, il est rentré chez lui, en Grèce, grâce à un legs.

Damien Lepetitgaland

Dans les années 1970, Suzanne Ras, professeur de latin-grec au lycée de jeunes filles Édouard-Herriot, à Lyon 6^e, dénicha, au marché aux puces de Villeurbanne, un petit fragment de marbre blond, orné d'oves et de fleurs de lotus, auprès d'un fils de médecin collectionneur. Son œil avisé et sa connaissance de la Grèce et de l'Italie, lui font pressentir qu'il ne s'agit pas d'un objet banal antique. En revanche, elle n'a pas la connaissance exacte de son origine.

*Une professeure réputée
« exigeante, sévère, voire
redoutable »*

Elle se tourne, à l'époque, vers deux archéologues de l'université de Lyon, afin de déterminer plus précisément sa provenance. Après observation du marbre, Georges Roux, professeur de littérature grecque et d'archéologie, et Jean Pouilloux, professeur d'épigraphie grecque, directeur scientifique du CNRS, fondateur de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, tous deux membres de l'École française d'archéologie d'Athènes, l'identifient et discernent un

fragment de moulure de l'Érechtheion sur le rocher sacré de l'Acropole à Athènes.

Jusqu'à son décès, en 1987, Suzanne Ras garde le fragment précieusement chez elle, ne partageant son existence qu'avec quelques membres de son entourage et spécialistes.

Agrégée de lettres en 1934, elle a conduit une douzaine de lauréates au palmarès du Concours général, et accompagné des centaines d'élèves en Grèce et en Italie, à la découverte de sites archéologiques. La professeure réputée pour être

« exigeante, sévère, voire redoutable », par ses anciennes élèves, a formé des professionnelles de talent, à l'instar de Marie-Thérèse Le Dinahet, membre de l'école française d'archéologie d'Athènes, et professeure d'histoire grecque à l'Université Lyon 2, ainsi que Esther Giraud, lauréate des premiers prix de grec et de latin au Concours général et Maître de conférences d'archéologie grecque et romaine.

Un projet de vol pour le protéger

Cette dernière, qui avait gardé des relations proches avec son ancienne professeure, appelle un soir de mai 1987, Jean-Claude Mossière,

responsable, à ce moment-là, des collections du Musée des moulages de l'université Lumière Lyon 2, en lui disant : « Suzanne Ras est décédée. Savez-vous qu'elle possédait un fragment de marbre acheté aux puces de Villeurbanne qui provient de l'Érechtheion. Ne semblant pas avoir d'héritier, je crains qu'il ne disparaisse à jamais. Je vous propose de vous équiper d'une lampe de poche, de m'accompagner une nuit à son appartement dont je possède les clés, de rompre les scellés posés sur la porte d'entrée, de nous y introduire, de nous emparer du marbre et de le déposer au musée, où vous pourrez le protéger, et le conserver. »

Un plan de conservation d'urgence qui ne verra jamais le jour. « Je n'ai pas eu besoin d'alimenter en piles ma lampe et de mettre ma cagoule pour pénétrer subrepticement dans l'appartement de la défunte, en compagnie d'Esther. Quelques jours plus tard, nous apprenions que Suzanne Ras avait légué le fragment de marbre blond au couple Junelles, Claude et Jacqueline, tous deux originaires du Périgord et installés à Bron, amoureux de la Grèce et philanthropes », explique



Jean-Claude Mossière, qui était ravi que le fragment leur revienne. Grâce à leur mécénat, le Musée des Moulages de l'Université Lumière Lyon 2 a connu un bel essor (expositions, conférences, travaux de restauration...). « Lorsque, invité par le couple Junelles, accompagnés des conférenciers venus au musée, nous nous rendions dans leur maison, Jacqueline Junelles se faisait une joie de déplier le tissu de lin posé sur une table du salon, qui recouvrait le fragment de marbre », se remémore Jean-Claude Mossière, qui a finalement permis au fragment de marbre de retrouver la Grèce. En mai 2022, après le décès de son mari, Jacqueline Junelles, alors âgée de 93 ans, propose à Jean-Claude Mossière de faire don du fragment au Musée de l'Université Lumière Lyon 2. Il lui suggère plutôt d'œuvrer pour son retour en Grèce. « J'ai accepté avec joie. C'était un trésor qui ne m'appartenait pas, il fallait le rendre au peuple grec », confie la nonagénaire avec émotion dans la voix. Jean-Claude Mossière, Maître de conférences Histoire de l'Art et Archéologie œuvrant à l'École française d'archéologie d'Athènes et à la Fondation Onassis, contacte le ministère grec de la Culture. Après entretien avec Manolis Korrès, directeur des restaurations de l'Acropole, celui-ci l'authentifie, précisant qu'il s'agissait d'un fragment appartenant au côté nord du corps central de l'Érechtheion datant de 421-409 av. JC. « On m'a proposé de faire parvenir directement le fragment à

l'ambassade de Grèce à Paris, pour qu'il soit rapatrié à Athènes », souligne Jean-Claude Mossière, qui a préféré passer par un Canal plus officiel, impliquant l'État français dans l'échange.

Six mois pour rejoindre la Grèce

Le 30 novembre 2022, c'est finalement Pascal Mailhos, préfet du Rhône, dont, ironie du sort, la mère était à l'école avec Jacqueline Junelles à Castres, qui a reçu le don pour le transmettre de manière officielle à l'ambassade de Grèce à Paris. C'était sans compter sur les lenteurs administratives françaises. Le préfet a été nommé en janvier 2023, coordinateur national du renseignement et de lutte contre le terrorisme. Le fragment a sommeillé durant six mois à la Direction régionale des affaires culturelles (Drac) Rhône-Alpes en bord de Saône, avant d'être envoyé à Athènes, début juillet 2023. On peut maintenant espérer que le fragment reprendra sa place dans le temple dédié à la déesse Athéna. C'était un trésor qui ne m'appartenait pas, il fallait le rendre au peuple grec
 Jacqueline Junelles



Claude et Jacqueline Junelles, derniers propriétaires du fragment légué par Suzanne Ras. Photo Damien Lepetitgaland
 Claude et Jacqueline Junelles ont conservé chez eux pendant plus de 30 ans, le fragment de marbre posé sur une table dans leur salon et protégé par un simple tissu de lin. Photo fournie par Jean-Claude Mossière



Après plus d'un demi-siècle d'errance, le fragment de marbre blond orné d'oves et de fleurs de lotus provenant du temple d'Érechtheion sur le rocher sacré de l'Acropole à Athènes est retourné en Grèce, en juillet dernier. Photo fournie par Jean-Claude Mossière
 Acheté dans les années 70 par une professeure de latin-grec au marché des Puces du Canal à Villeurbanne, le petit fragment de marbre blond orné d'oves et de fleurs de lotus provient du temple d'Érechtheion sur le rocher sacré de l'Acropole à Athènes. Photo fournie par Jean-Claude Mossière



Métropole de Lyon. « Un trésor » : sans le savoir, elle achète un morceau de marbre de l'Acropole d'Athènes aux Puces du canal

Damien Lepetitgaland

Acquis dans les années 70 par une professeure de latin-grec au marché des Puces du Canal à Villeurbanne, un petit fragment de marbre blond s'est révélé être un morceau provenant de l'Érechtheion, temple situé sur l'Acropole à Athènes. Après plus d'un demi-siècle d'errance, il est rentré en juillet dernier chez lui, en Grèce, grâce à un legs.

Dans les années 1970, Suzanne Ras, professeur de latin-grec au lycée de jeunes filles Édouard-Herriot à Lyon 6, déniché au marché aux puces de Villeurbanne, un petit fragment de marbre blond, orné d'oves et de fleurs de lotus, auprès d'un fils de médecin collectionneur.

Son œil avisé et sa connaissance de la Grèce et de l'Italie, lui font pressentir qu'il ne s'agit pas d'un objet banal antique. En revanche, elle n'a pas la connaissance exacte de son origine.

Une professeure réputée « exigeante, sévère, voire redoutable »

Elle se tourne, à l'époque, vers deux archéologues de l'université de Lyon afin de déterminer plus précisément sa provenance.

Après observation du marbre, Georges Roux, professeur de littérature grecque et d'archéologie, et Jean Pouilloux, professeur d'épigraphie grecque, directeur scientifique du CNRS, fondateur de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, tous les deux membres de l'École française d'archéologie d'Athènes, l'identifient et discernent un fragment de moulure de l'Érechtheion sur le rocher sacré de l'Acropole à Athènes.

Jusqu'à son décès en 1987, elle le garde précieusement chez elle, ne partageant son existence qu'avec quelques membres de son entourage et spécialistes.

Agrégée de lettres en 1934, elle a conduit une douzaine de lauréates au palmarès du Concours général, et des centaines d'élèves en Grèce et en Italie à la découverte de sites archéologiques. La professeure réputée pour être « exigeante, sévère, voire redoutable », par ses anciennes élèves, a formé des professionnelles de talent, à l'instar de Marie-Thérèse Le Dinahet, membre de l'école française d'archéologie d'Athènes, et professeure d'histoire grecque à l'Université Lyon 2, et Esther Giraud, lauréate des premiers prix de grec et de latin au Concours général et Maître de conférences d'archéologie grecque et romaine.

Un projet de vol pour le protéger

Cette dernière, qui avait gardé des relations proches avec son ancienne professeure, appelle un soir de mai 1987, Jean-Claude Mossière, responsable, à ce moment-là, des collections du Musée des moulages de l'université Lumière Lyon 2 en lui disant : « Suzanne Ras est décédée. Savez-vous qu'elle possédait un fragment de marbre acheté aux puces de Villeurbanne qui provient de l'Érechtheion. Ne semblant pas avoir d'héritier, je crains qu'il disparaisse à jamais. Je vous propose de vous équiper d'une lampe de poche, de m'accompagner une nuit à son appartement dont je possède les clés, de rompre les scellés posés sur la porte d'entrée, de nous y introduire, de nous emparer du marbre et de le déposer au musée, où vous pourrez le protéger, et le conserver ».



Un plan de conservation d'urgence qui ne verra jamais le jour. « Je n'ai pas eu besoin d'alimenter en piles ma lampe et de mettre ma cagoule pour pénétrer subrepticement dans l'appartement de la défunte, en compagnie d'Esther. Quelques jours plus tard nous apprenions que Suzanne Ras avait légué le fragment de marbre blond au couple Junelles, Claude et Jacqueline, tous les deux originaires du Périgord et installés à Bron, amoureux de la Grèce et philanthropes », explique Jean-Claude Mossière qui était ravi que le fragment leur revienne.

Grâce à leur mécénat, le Musée des Moulages de l'Université lumière Lyon 2 a connu un bel essor (expositions, conférences, travaux de restauration...). « Lorsque, invité par le couple Junelles accompagnés des conférenciers venus au musée, nous nous rendions dans leur maison, Jacqueline Junelles se faisait une joie de déplier le tissu de lin posé sur une table du salon, qui recouvrait le fragment de marbre », se remémore Jean-Claude Mossière qui a finalement permis au fragment de marbre de retrouver la Grèce.

« Il fallait le rendre au peuple grec »

En mai 2022, après le décès de son mari, Jacqueline Junelles, alors âgée de 93 ans, propose à Jean-Claude Mossière de faire don du fragment au Musée de l'Université Lumière Lyon 2. Il lui suggère plutôt d'œuvrer pour son retour en Grèce. « J'ai accepté avec joie. C'était un trésor qui ne m'appartenait pas, il fallait le rendre au peuple grec », confie la nonagénaire avec émotion dans la voix.

Jean-Claude Mossière, Maître de conférences Histoire de l'Art et Archéologie œuvrant à l'École française d'archéologie d'Athènes, et à la Fondation Onassis contacte le ministère grec de la Culture. Après entretien avec Manolis Korrès, directeur des restaurations de l'Acropole, celui-ci l'authentifie, précisant qu'il s'agissait d'un fragment appartenant au côté nord du corps central de l'Érechtheion datant de 421-409 av. JC.

« On m'a proposé de faire parvenir directement le fragment à l'ambassade de Grèce à Paris pour qu'il soit rapatrié à Athènes », souligne Jean-Claude Mossière, qui a préféré passer par un canal plus officiel, impliquant l'État français dans l'échange.

Six mois pour rejoindre la Grèce

Le 30 novembre 2022, c'est finalement Pascal Mailhos, préfet du Rhône, dont, ironie du sort, la mère était à l'école avec Jacqueline Junelles à Castres, qui a reçu le don pour le transmettre de manière officielle à l'ambassade de Grèce à Paris. C'était sans compter sur les lenteurs administratives françaises. Le préfet a été nommé en janvier 2023, coordinateur national du renseignement et de lutte contre le terrorisme. Le fragment a sommeillé durant 6 mois à la Direction régionale des affaires culturelles (DRAC) Rhône-Alpes en bord de Saône, avant d'être envoyé à Athènes début juillet 2023. Tout vient à point à qui sait attendre, on peut espérer maintenant que le fragment puisse reprendre sa place dans le temple dédié à la déesse Athéna. ■



Les Puces du Canal



- Jusqu'au 31/12/2024

Les Puces du Canal 3 rue Eugène Pottier Villeurbanne

Quatre univers dédiés à l'antiquité, à la brocante, au design, à l'art et à l'upcycling. Venez à la rencontre des 200 marchands permanents et des 400 déballeurs et faites une halte dans l'un des 7 restaurants du site. Détente et convivialité garanties !

Les Puces du Canal :

Renseignements - Horaires - Tarifs Dates et horaires :

- du Lundi 1 Janvier 2024 au Mardi 31 Décembre 2024

Recevez les bons plans sorties par mail

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter JDS pour recevoir l'agenda du week-end : concerts, spectacles, restos, manifestations...

Ailleurs sur le web

Recevez les meilleures idées sorties et les bons plans pour le week-end !



Marché Alimentaire des Puces du Canal



- Jusqu'au 31/12/2024

Les Puces du Canal 3 rue Eugène Pottier Villeurbanne

A partir de ce dimanche 20 novembre, les Puces du Canal accueilleront tous les dimanches matins de 6h30 à 13h un marché alimentaire avec une quinzaine de producteurs et revendeurs de la région lyonnaise.

Marché Alimentaire des Puces du Canal :

Renseignements - Horaires - Tarifs Dates et horaires :

- du Lundi 1 Janvier 2024 au Mardi 31 Décembre 2024 de

06h30 à 13h

Recevez les bons plans sorties par mail

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter JDS pour recevoir l'agenda du week-end : concerts, spectacles, restos, manifestations...

Ailleurs sur le web

Recevez les meilleures idées sorties et les bons plans pour le week-end !



SAINT ETIENNE : Une recette d'agneau idéale pour Pâques à La Maison Dorée



Floriane Dumont

18 Fév 2024

Evasion

Incontournable à Pâques, l'agneau se dévoile original, savoureux et goûteux à travers une recette raffinée et chaleureuse, inspirée de la cuisine orientale...

Pastilla d'agneau, salade d'herbes fraîches à l'huile d'argan, sésame et graines de grenade

Ingrédients

- 1 épaule d'agneau 2kg/500/3kg selon le nombre de convives
- Epices Ras el Hanout
- Cumin
- Cannelle
- Curcuma
- Miel
- Citron vert
- Sel poivre
- Coriandre
- Ail
- Huile d olive
- Oignons
- Grenade

- Menthe fraîche
- Carottes

Cuisson : 120 degrés pendant 7 heures.

Procédé :

Dans un bol mixeur mettre les oignons jaunes (2 environs), le cumin, la cannelle, sel poivre, 2 gousses d'ail, miel, le tout à la valeur d'une cuillère à soupe.

Puis un citron vert entier avec la peau et un bouquet de coriandre.

Mixer l'ensemble jusqu'à obtenir une marinade plutôt lisse.

Assaisonner l'épaule d'agneau avec du sel et du poivre et avec la marinade en la badigeonnant généreusement partout (dessus dessous).

Envelopper l'épaule dans 2 ou 3 feuilles de papier aluminium superposées au minimum.

Enfourner pendant 7h00 à 120 degrés en cuisson lente.

En attendant, éplucher les carottes en gros tronçons puis les cuire à l'eau bouillante salée, vérifier la cuisson puis mixer le tout avec une gousse d'ail, du sel, du poivre et du cumin et de l'huile d'olive.

Sortez l'épaule après 7h00 de cuisson, elle doit s'effiloche facilement.

Rectifier l'assaisonnement en ajoutant de la menthe ciselée et de la coriandre puis mélanger l'effiloché.

Superposer deux feuilles de brick l'une sur l'autre et disposer l'agneau au centre.

Beurrer les contours pour coller le tout et refermer une feuille après l'autre pour former votre pastilla.

Poêler la pastilla à l'huile d'olive en la faisant dorer.

Dressage :

Purée de carotte au centre de l'assiette.

Pastilla dessus.

Quelques feuilles de menthe et coriandre assaisonnées à l'huile d'argan.

Graines de sésame et graine de grenades.

Depuis 1877,

La Maison Dorée qui porte à nouveau ce nom aujourd'hui, régale et divertit les Stéphanois et épicuriens de passage. Avec plusieurs vies (Le Monte Carlo, Restaurant du MOF André Barcet...), ce restaurant emblématique rayonne aujourd'hui au cœur de la ville de Saint-Etienne, sous l'impulsion de son chef propriétaire depuis 2021, Mohand Souiki. = Au programme, produits de saison et locavorisme adoptés à travers une cuisine traditionnelle remise au goût du jour où l'on dévore déjà les assiettes des yeux avant de s'y attaquer...

Stéphanois d'origine, celui qui tient aujourd'hui les rênes d'un des restaurants les plus en vogue de la ville de Saint-Etienne a commencé jeune ce métier dans sa Loire natale avant de partir pour de nouveaux horizons gastronomiques en Suisse (Beau Rivage Palace, Lausanne Palace). De Saint-Tropez à Courchevel, Mohand se forge une belle expérience avant son retour à Saint-Etienne, puis l'ouverture en 2021, de La Maison Dorée.

"J'ai eu un véritable coup de cœur pour ce restaurant qui était une institution et dont la structure et le potentiel m'ont plu immédiatement. J'ai acheté sans même connaître l'histoire du lieu, que j'ai découvert petit à petit et dont je m'émerveille encore des

anecdotes aujourd'hui. Tout cela s'est fait en pleine crise sanitaire alors que c'était une période peu propice à cela, mais j'étais déterminé et j'avais confiance. Le nom de La Maison Dorée s'est imposé à moi comme une évidence lorsque j'ai retrouvé, grâce à mon voisin et aux précieuses archives auxquelles il m'a permis d'accéder, un vieux cadre qui portait ce nom. Elle a été ouverte en tant que Maison Dorée en 1877, ce qui en fait le plus vieux restaurant de Saint-Etienne encore en activité. Récemment, j'ai même retrouvé une facture de chez Dom Pérignon, datant de 1919 et mentionnant des arrivées par caisses sur les trains à vapeur de Châteaureux ou une lettre de la Princesse de Belgique venue manger en 1933. Aujourd'hui, je veux faire connaître et faire vivre cet univers à l'inspiration Art Déco entre cuisine traditionnelle actuelle et speakeasy aux cocktails renommés..."

A La Maison Dorée, on s'attable pour déguster une cuisine du marché et de produits frais uniquement. Le chef Mohand Souiki s'inspire des saisons qui évoluent afin de réajuster sa carte en suivant celles-ci. La carte se veut courte mais riche en propositions généreuses et authentiques. La volonté du chef ? Que le client retrouve ce qu'il a commandé dans l'assiette, sans fioriture mais pour autant avec une élégance digne de ce nom. Si la base s'appuie sur les codes de la grande cuisine classique, une attention toute particulière est portée aux cuissons et aux assaisonnements jusqu'au boutistes. A l'instar des institutions bistrotières parisiennes connues de tous, de beaux plats du jour et un savoir-faire dépoussiéré mais jamais déstructuré naissent à Saint-Etienne dans les cuisines de La Maison Dorée chaque jour. Ici, pas de place à la lourdeur mais plutôt à une légèreté qui s'inscrit aussi à travers un dressage des plats minutieux et le sens du détail : sauces mimosas signatures, fleurs comestibles et herbes aromatiques sélectionnées sur le volet... S'invitent au cœur d'assiettes colorées qui maîtrisent à la perfection l'art de la simplicité.

Passer quelques heures à La Maison Dorée, c'est passer un moment hors du temps. Au cœur d'un décor travaillé par des artisans locaux, du sol en chutes de marbre upcyclées en terrazzo jusqu'aux bibelots chinés aux chics **Puces du Canal** à Lyon, les influences oscillent entre Art Déco et années 80. Entre couleurs chatoyantes où les touches de dorées sont reines et assises confortables et enveloppantes, l'ambiance cosy et intimiste s'invite au sein d'un espace convivial, chaleureux et décontracté...