

Blog
des
Arts



A LA UNE

COUPS DE TRIQUE

GASTRONOMIE

LIVRES

ART

CONTACT

LES ARTS À CHAPONOST



Invitée d'honneur
LARA ROLLAND

Salle des fêtes de Chaponost
Boulevard Philippe Reydelet
Tous les jours 10h-12h / 14h-19h
Entrée gratuite

Vernissage
2 novembre à partir de 18h30



Rendez-vous avec l'insolence... par Alain Vollerin

Et à haute dose !... Dans notre beau pays, 90% des journalistes écrivent et pensent la même chose. Sortir de la grande intox... Echapper aux dossiers pré-mâchés... Porter un autre regard sur le monde, sur tous les univers : arts, politique, gastronomie, etc... Non pas en se soumettant aux options d'une rédaction inféodée aux dictats des partis politiques, mais en respectant, en honorant ce qu'il y a de plus vrai en nous, notre expérience personnelle, la source de notre formation spirituelle. Est-il encore possible de dire non ? Quel est le prix de notre liberté ? Combien de temps, notre liberté pourra-t-elle encore échapper au goût du sang ? Voyez le sort que l'intolérance vient de réserver aux activistes de Charlie Hebdo... Oui, l'insolence en réponse à l'indolence... Que celui qui ne sait pas, apprenne ou se taise... disaient mes amis du groupe Témoignage !... Entendre,

Une idée de cadeau : Flambons, découpsons / Editions Slatkine

Samedi, 15 Novembre, 2014 - 18:07

Esteban Valle est fasciné par les découpeurs...



C'est servi ! Grandes techniques, petits tours de mains par Esteban Valle, chef de salle du Domaine de Châteauevieux, à Genève, qui s'appuie sur des intervenants dont il eut l'occasion d'apprécier le savoir-faire au cours de son parcours professionnel : Louis Villeneuve, François Pipala, valeureux maître d'hôtel de Paul Bocuse, à l'Auberge de Collonges, à l'ouvrage sur le poulet en vessie et le loup en croûte du meilleur cuisinier du monde, Jean-Pierre Marchand, Andrea Carrara, Erik Luncker, Boris Dubois, Frank Jossierand, Diego Masciaga, Daniel Monteiro, Marcus Wong, Simpsin Yeung, Han Jie, Philippe Chevrier qui signe la préface. Les nombreuses photographies, déterminantes sur le plan pédagogique, sont de Pierre-Michel Delessert. Les textes sont de Véronique Zbinden. Comment traiter les poissons et les crustacés, les viandes et les volailles, les flambages (les fraises à la tequila et huile d'olive, sorbet citron vert ou la mandarine au curaçao bleu, meringue et le sorbet physalis, etc) ? Souvent en retrait, derrière le porteur de la toque suprême, ces ouvriers qualifiés de très haut niveau, comme François Pipala, meilleur ouvrier de France, conservent généralement une sorte d'anonymat. Esteban Valle est fasciné par les flambeurs. Comme tous les Français, depuis qu'Hollande est président, je suis très prudent avec les manipulateurs ! Avec un glossaire. Le cadeau idéal, pour tous ceux qui choisissent le noble métier de ces « arrangeurs subtils ». Relié, couverture cartonnée avec tranchefile. 256 p. Format : 25 x 20 cm. 39€

79^e SALON DE LA SOCIÉTÉ DES
**AQUARELLISTES
LYONNAIS**

ESPACE BERTHELOT
14, Avenue Berthelot 69007 Lyon



VERNISSAGE
le mardi 18 novembre 2014
de 18h à 20h

EXPOSITION
du 19 novembre
au 2 décembre 2014

ouvert tous les jours
de 10h à 12h
et de 15h à 19h,
en continu les week-end.

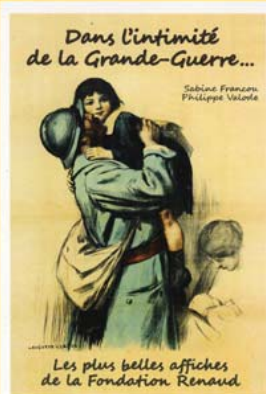
Sur les cimaises:

Gilbert Abric
Philippe Allain
Georges Boulé
Marius Cousin
Gilles Durand
Renée Fraïssé Perret
Patrick Galante
Thierry Grosfilley
André Lebreux
Claudius Pralus

Invités:

Charlotte Le Sage
Alain Fontaine

Fondation Renaud



EXPOSITION
du 28 septembre au 14 décembre 2014
lundi et vendredi de 10h à 18h