OBJETS, CADRES, ET AUTRES INTERTITRES

Animal créatif
INSTINCTIF, RÉACTIF ET (IM)PERTINENT

DOSSIER

RUBRIQUE

« QUAND J'AI REJOINT ALAIN VOGE, J'AVAIS TOUS SES MILLÉSIMES » DANS MA CAVE... »

★★★
Animal créatif
INSTINCTIF, RÉACTIF ET (IM)PERTINENT

Janvier 2017

Février 2017

Mars 2017

Carnet mondain

VOTRE CARNET DE BAL

VOTRE CARNET DE BAL

Animal créatif
INSTINCTIF, RÉACTIF ET (IM)PERTINENT

Un groupe familial
tourné vers le client

« NOUS NE SOMMES PAS DIFFICILES,
NOUS NOUS CONTENTONS
DU MEILLEUR »

TIRER VERS LE HAUT
LA QUALITÉ DES PRESTATIONS
LYONNAISES

La maison
Magner prend
un virage
ascensionnel

LE VILLAGE OUVERT LE 15 JANVIER

JACQUES LAFARGUE
Le Globe-trotter

Jérémy Delore
CHAMPION DU MONDE
DE PÂTÉ-CROUTE

Christian Janier
MAÎTRE AFFINEUR
DEPUIS 1949

MEGÈVE
Le Palais des Sports enfin inauguré

RUBRIQUE

BARTHOLOGUE
Jordan Ferri
sur le dancefloor du Yes

ZOOM
Séminaires

MOIS *par moi*

LES JOLIES SORTIES & BELLES RENCONTRES

de Françoise Petit

francoise.petit@lyonpeople.com

MOIS *par moi*

LES JOLIES SORTIES & BELLES RENCONTRES

de Françoise Petit

francoise.petit@lyonpeople.com

Animal créatif
INSTINCTIF, RÉACTIF ET (IM)PERTINENT

CALIBRAGES
TEXTE

Animal créatif
INSTINCTIF, RÉACTIF ET (IM)PERTINENT

LES 150 ANS DU 6ème ARRONDISSEMENT

entrent en gare !

1200 signes

C'est aux Brotteaux que seront lancées de façon lumineuse et festive les festivités organisées p[illegible] la Mairie du 6ème. Durant le we[illegible] des 11 et 12 février, de 18h30 à [illegible] la façade de la prestigieuse gar[illegible] Monument Historique sera tra[illegible] en écran géant le temps d'une p[illegible] racontant l'histoire du chemin de fe[illegible] animation payée par les restaurants e[illegible] clubs réunis au sein d'Enjoy Brotteaux et Lyon People. Notre magazine aura une seconde occasion de souffler les bougies de son arrondissement d'implantation en compagnie du maire **Pascal Blache** le mardi 6 juin à l'occasion du lancement en avant-première de notre magazine de 220 [illegible]ges consacré au patrimoine de l'avenue [illegible] Tous les Lyonnais ayant participé [illegible] élaboration seront conviés à cet [illegible]nt qui démarrera à 17h avec une [illegible]ce de l'architecte **Pierre Jourdan** [illegible] l'historien **Gérard Corneloup**. [illegible]semaines plus tard, le 24 juin, un [illegible]cours d'élégance réunira de somptueuses carrosseries à la cité internationale. Une quinzaine d'évènements ponctueront cette année spéciale.

Agenda complet sur www.mairie6.lyon.fr

PATRICK BRUEL

AU PRINTEMPS DE PÉROUGES 2017

950 signes

Coup de chapeau à **Marie Rigaud** qui a réussi à engager le chanteur pour un concert exclusif (hors tournée) dans le cadre du Printemps de Pérou[illegible] **Patrick Bruel** viendra chanter to[illegible] tubes, à Saint-Vulbas, sur la belle [illegible] du Polo club de Lyon, samedi [illegible] 2017 à 21h, où 6 000 spectat[illegible] attendus. C'est une nouvelle prise [illegible] pour l'équipe du Printemps de Pérou[illegible] a déjà signé sur le même site les Vie[illegible] Canailles, au nez et à la barbe de tous les festivals subventionnés de la région lyonnaise (mardi 4 juillet à 21h).

[illegible]s **United** sont attendus le dimanche [illegible]t à 18h. Cette journée sera [illegible]ment calibrée pour les familles et les [illegible]s de star. Après le brunch, la première [illegible]e du concert sera assurée par un radio crochet d'une dizaine de jeunes chanteurs lyonnais. En partenariat avec Tonic Radio et Lyon People. A vos maquettes, les loulous !

ENCHERES

Un dinosaure à plus d'1 million d'euros

750 signes

Le squelette quasi-complet d'un dinosaure Allosaurus, prénommé Kan, et dont l'espèce s'est éteinte il y a 135 millions d'années, a été vendu samedi 10 décembre aux enchères pour 1 128 000 euros. La mai[illegible] **Aguttes** était en charge d[illegible]tionnelle en gare des B[illegible]en 2013 et provenant [illegible]son (Etats-Unis), ce s[illegible]7,50 m de long et de [illegible] été acheté par un Franç[illegible] France où il sera exposé durant [illegible] sur un site ouvert au public», selon la maison de ventes. L'acheteur, qui a passé son enchère par téléphone, souhaite garder la surprise de l'endroit où il sera exposé.

Source : Lyon Première

TELEX

650 signes

Distinguée lors de la 37ème édition du « Grand Prix des Agences de l'Année 2016 », lundi 12 décembre, l'agence de relations publics Monet + Associés remporte le prix de la meilleure ag[illegible] de l'année.

L'OL ouvre s[illegible]ois. Comme annoncé c[illegible]G a acquis 20% du [illegible]oyennant 100 milli[illegible]ent **Jean-Michel Au**[illegible]nouvoir le football en C[illegible]

Wifi gratuit dans [illegible] Les usagers de la ligne Lyon Paris attendaient cette mesure avec impatience. Depuis le 15 décembre, il est désormais possible de se connecter aussi bien en première qu'en seconde classe.

★★★
Animal créatif
INSTINCTIF, RÉACTIF ET (IM)PERTINENT

JEAN-PAUL PIGNOL

La locomotive

À près de 70 ans, Jean-Paul Pignol dirige toujours son empire avec une passion inaltérée. Sa vie reste bercée par la cuisine dont il scrute sans cesse, les dernières subtilités. Jusqu'à son passage de flambeau, le traiteur ne vise qu'une chose : (être) le meilleur.

Texte : Morgan Couturier - Photo : Jean-Luc Mège

Son histoire est aussi connue que le loup blanc. Pourtant, **Jean-Paul Pignol** la répète à qui veut l'entendre, avec un enthousiasme intact mêlé à cette aisance caractéristique pour les métaphores. C'est celle d'un cuisinier baigné par l'art culinaire depuis trois générations, reprenant l'affaire familiale pour la propulser vers les sommets de la gastronomie. En effet, ce Meilleur Ouvrier de France a su « prendre le bon train », quand ses aspirations d'enfance le poussaient à prendre le chemin de la médecine et de la chirurgie. Mais les longues études, très peu pour lui. *« 14 ans d'études… Je suis allé au pragmatisme,* sourit-il. *Le chirurgien travaille avec ses mains et met ses capacités au service du corps humain. Comme mes capacités à travailler pour le corps humain se sont arrêtées, j'ai préféré travailler pour nourrir les corps. J'étais là pour les alimenter ».* Leader naturel, il s'approprie l'entreprise familiale, avec cette envie farouche de surpasser son père, **Vital**, à la renommée déjà établie. *« En tant que fils de, on veut toujours faire mieux que son père »*, concède-t-il. Coaché par son épouse **Fr**[illegible]ol étend son territoire. [illegible]ale – et désormais bout[illegible]ecour, le Lyonnais d'adop[illegible]oratoires à Brignais. Depuis, le[illegible]bent, si bien qu'aujourd'hui, le traiteur entouré d'une brigade de 240 salariés réalise 23 millions d'euros de chiffre d'affaires. Des chiffres vertigineux, conformes aux quantités confectionnés dans ses fourneaux. Ce grand ami de **Paul Bocuse**, qu'il choite avec ses cakes au citron, s'est résolu à une chose : combler le client. Qu'il soit simple particulier ou président de la République.

3500 signes

« NOUS NE SOMMES PAS DIFFICILES, NOUS NOUS CONTENTONS DU MEILLEUR »

Une devise empruntée à **Winston Churchill**. Malgré sa position enviée, Jean-Paul Pignol se refuse à baigner dans le narcissisme et l'arrogance. *« Il faut avoir l'humilité de dire qu'on peut toujours s'améliorer,* affirme-t-il. *On ne peut pas se revendiquer comme le plus beau. On n'a jamais été le meilleur mais on essaye de rester parmi les meilleurs ».* La concurrence, le chef cuisinier est d'ailleurs le premier à s'en délecter. Perspicace, il conçoit que l'innovation passe par les créations de ses confrères. Quitte à leur ressembler. *« Picasso a toujours copié mais ne s'est jamais copié,* compare-t-il. *Pour nous, c'est pareil. On apprend en regardant les autres ».* Malgré son empire et cette étiquette flatteuse de « traiteur fiable par l'expérience de l'entreprise », le gastronome rivalise de modestie. Sa satisfaction passe par la reconnaissance de ses clients. *« Le plus grand bonheur, ce sont les remerciements que l'on obtient. C'est enrichissant et vivifiant de voir la réaction du public ».* À ce jeu là, les convives n'ont de cesse de succomber, épris par les nobles produits du traiteur. *« Le client veut manger ce qu'il y a de meilleur, pour pas très cher, avec des produits qui explosent en bouche, témoigne ce "Tarantino de la cuisine". Notre métier, aujourd'hui, c'est de sortir des plats avec un goût surprenant ».* Cette révolution de l'art culinaire, le chef d'entreprise aurait apprécié la façonner plus tôt, mais surtout plus longtemps. Son fils **Baptiste** poussant à la porte de l'affaire familiale, l'artisan va pouvoir partager sa passion : *« La retraite c'est quoi ? Se reposer ? Je ne suis pas fatigué ! ».* L'aventure entrepreneuriale familiale est donc loin d'être achevée.

★★★
Animal créatif
INSTINCTIF, RÉACTIF ET (IM)PERTINENT

4200 signes

MOIS par moi

LES JOLIES SORTIES & BELLES RENCONTRES

de Françoise Petit

francoise.petit@lyonpeople.com

Photos : Fabrice Schiff

VOYAGE

Alla Poedie intrigue et séduit d'une manière singulière. Native de Kiev, elle épouse la nationalité française en 2006 pour vivre pleinement son statut de femme libre! Cette juriste de formation affiche des aptitudes à mener des négociations ou à jouer un rôle titre dans l'approche interculturelle des affaires. Quand on parle avec la plus lyonnaise des ukrainiennes dans des dîners en ville ou chez Orsi *(photo)*, on apprend que la belle est aussi à l'aise à l'Institut des Hautes Études de Défense Nationale que sur un terrain de foot avec l'équipe d'Ukraine pendant l'Euro !

Son Guide de Lyon en russe est salué, sa société de consulting ANConseil est au cœur de l'événementiel. Fière d'être un visage radieux placardé lors de la première campagne « addicted to Lyon », Alla Poedie fait voyager sa passion de Lyon en toutes circonstances.

Mais au fait qui êtes vous ?

J'ai réussi à développer ma petite entreprise depuis 10 ans sans aide de quiconque et malgré les répercutions directes des éléments géopolitiques, notamment l'agression de l'Ukraine par son voisin russe. Aujourd'hui par choix déontologique je ne travaille plus avec les clients russes, ce qui a mis l'activité de ma société en situation assez complexe entre 2014 et 2015. J'ai du tout réorganiser, mais je suis accrochée à l'idée de ne jamais perdre ma liberté. Pour moi, une déracinée, native soviétique qui me suis retrouvée à faire partie de la première vague de l'immigration de l'époque

de pérestroïka, ce n'était pas facile.

L'art vous est cher, qui vous donne envie de vous cultiver sans cesse ?

«La lecture ! C'est ma seule drogue, je lis beaucoup et tout le temps, mes choix littéraires sont éclectiques, auteurs français comme le jeune Gaël Faye, David Foenkinos ou Jean d'Ormesson, puis mes incontournables Franz Kafka et Stefan Zweig. Je suis aussi une fidèle de Tchekhov, et du japonais Haruki Murakami, et les auteurs ukrainiens comme Kourkov ou Maria Matéos. Avec ces derniers, j'ai repris le goût de parler ma langue natale riche et mélodieuse. L'Art contemporain et la musique classique sont mes autres passions essentielles.»

Vous êtes aussi très attachée à votre condition physique, « pour une slave c'est inné », dites vous, comment rester lumineuse et en forme ?

«Priorité au sport, ancienne gymnaste de haut niveau, je continue à m'entraîner plusieurs fois par semaine avec un coach de pilates et je commence à me défouler avec la boxe, qui me libère de toutes les tensions. Après la quarantaine, il faut redoubler d'intérêt pour soi pour camoufler les dégâts de nos désillusions *(elle rit)*. Le visage, reflet de l'âme certes, mais quelques astuces et techniques apportent aux femmes ce supplément d'assurance. Ainsi, le Centre de médecine esthétique Celto, boulevard des Belges, est à mes yeux l'adresse de référence pour booster le moral ! Celto est un magnifique espace qui propose des soins de pointe prodigués par des chirurgiens professionnels. De la « haute esthétique » en quelque sorte, non invasive avec entre autres appareils révolutionnaires, comme LED ou la radiofréquence qui donne du corps à la peau ! J'ai testé, j'ai aimé !»

Votre fils est celui à qui vous avez transmis votre devise : « rêve ta vie, vis tes rêves ». Ça marche pour lui !

«Oui, mon fils Matvei est compositeur de musiques électroniques, c'est mon Sam Gellaitry à moi… Avec son BAC mention Très Bien il aurait pu intégrer les plus grandes écoles en France. Cependant, je le soutiens dans sa voie artistique, pas toujours simple, mais oh combien épanouissante."

SCULPTURE

« Galaxie Gazelli » aurait pu être le nom de la dernière exposition du sculpteur le plus emblématique du 6ème arrondissement. La modestie de **Marco** (son prénom) fait que l'artiste préfère des rendez-vous éphémères comme s'il s'excusait d'avoir du talent : trois petits tours et puis s'en va… mais Lyon People suit depuis longtemps **Marco Gazelli** et accompagne ses oeuvres prenant naissance dans un loft de l'Ain en pleine campagne. De l'atelier aux vernissages furtifs (à moins de savoir que chez Minakian, avenue de Saxe, il y a du Gazelli toute l'année) ce faiseur d'argile créé des personnages solides qui hantent et subliment l'être. Pour apprécier cet univers que le jeune **Yann Cabezas** a récemment découvert (c'est un signe d'intemporalité), nous vous invitons à contacter ce lyonnais aux racines corses afin de savoir où se trouve sa forêt de sculptures ! ***(marco.gazelli@gmail.com)***

★★★
Animal créatif
INSTINCTIF, RÉACTIF ET (IM)PERTINENT

Florence Michel (Épicerie-comptoir La Mère Brazier), Cathy Berthod (33 TNP), Arnaud Bernollin, Nathalie Noël-Cote (Au Colombier), Patricia Vareilles-Demange (TCO), le chef David Guillermin (33 Cité) et Alain Potiron (Pernod-Mumm)

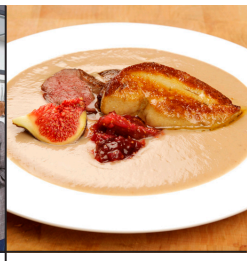
1800 signes

Les Cuisines Bernollin
INVITENT LE 33 CITÉ

Quand l'art de la table rencontre le glamour, les mets deviennent forcément plus savoureux. Surtout quand le chef des cuisines du 33 Cité, **David Guillermin**, en prend les commandes. Et pour cette agape de janvier, le cuisiniste **Arnaud Bernollin** a féminisé le couvert qu'il dresse chaque mois dans son showroom d'Anse. Invitées de ce déjeuner gourmand, **Cathy Berthod** (33 TNP), **Florence Michel** (Épicerie-comptoir La Mère Brazier), **Nathalie Noël-Cote** (Au Colombier) et **Patricia Vareilles-Demange** (TCO) ne sont pas seulement des expertes gastronomiques. Elles sont également des femmes chef d'entreprise accomplies qui connaissent la table comme un lieu de plaisir et de décision. Épicuriennes confirmées, ces drôles de dames ont toutefois relâché la pression pour partager ensemble un authentique moment d'amitié et quelques bulles de Mumm avec son directeur régional **Alain Potiron** (Pernod Mumm).

Photos : Saby Maviel

le chef David Guillermin (33 Cité) et Arnaud Bernollin



Cœur de saumon Salma mi-cuit à 50° et fumé maison, crémeux de betteraves, carottes, violettes et raifort.

Chou farci à la pintade et au foie gras, jus réduit et morilles.

Ananas rôti, poivre aqueux et baies roses, sorbet coco et dentelle de tuile.

Précise, goûtue et savoureuse. La cuisine de David Guillermin est à l'image de l'homme, qui s'est construit dans la constance d'un parcours sans faute. S'il a blanchi sous la toque chez **Paul Bocuse** à Collonges, avant de continuer dans les brasseries du groupe, il a ensuite rejoint l'Hôtellerie Le Phébus dans le Lubéron pour parfaire son approche du métier. Depuis neuf ans, David Guillermin régale les palais lyonnais au 33 Cité. Son coeur de saumon Salma, mi cuit à 50° et fumé maison, servi en entrée aux convives du déjeuner Bernollin est un précis de son savoir-faire. Pour suivre, le chou farci pintade et foie gras… Merveille ! Quelques notes acidulées autour de l'ananas rôti, justement relevé au poivre aqueux et baies roses, pour finir. Un régal !

33 CITÉ RESTAURANT
33, QUAI CHARLES DE GAULLE
69006 LYON
04 37 45 45 45

CUISINES BERNOLLIN - 198, ALLÉE VIADORÉE - ANSE - TÉL. 04 74 67 04 08
CUISINES BERNOLLIN - 5, PLACE PUVIS DE CHAVANNES - LYON 6 - TÉL. 04 78 93 00 61

Bernollin Depuis 1884 CUISINES

★★★
Animal créatif
INSTINCTIF, RÉACTIF ET (IM)PERTINENT