



LYON FORUM 2019

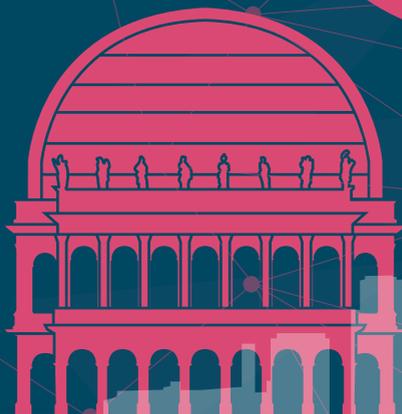
" Culture & confiture "

2 jours d'échanges et de rencontres

PROGRAMME
27 & 28 avril

Amphi Opéra
de Lyon

Informations
www.lyonforum.fr





INFORMATIONS PRATIQUES

LIEU

Amphi Opéra de Lyon situé 1 place de la Comédie Lyon 1 / 04 69 85 54 54

Le séminaire se déroule pendant les deux jours à l'Amphi Opéra situé au sous-sol de l'Opéra de Lyon.

COMMENT VENIR ?

Pour rejoindre l'Amphi Opéra de Lyon depuis votre hôtel il vous suffit de prendre le bus C14 direction Les Sources et descendre à l'arrêt Hôtel de Ville ou le C4 en direction de Cité Internationale et descendre à l'arrêt Duquesne-Foch et finir à pieds.

N'hésitez pas à planifier vos différents itinéraires sur tcl.fr

Prix du ticket : 2,20€

HÉBERGEMENT

Hôtel Mercure Saxe Lafayette

29 rue de Bonnel Lyon 3^{ème}

04 72 61 90 90

RESTAURATION

Un dîner dans un bouchon lyonnais, Chez Paul situé 11 rue Major Martin Lyon 1, vous sera proposé le samedi soir à 20h.

Le petit-déjeuner du dimanche matin sera servi dans votre hôtel.

APÉRITIF MUSICAL

Samedi 27 avril à 18h30

Cuistot si, ma non troppo !

Une fantaisie musicale toute en saveurs, interprétée par la soprano Stéphanie Morales, accompagnée au piano par Didier Puntos et mise en scène par Bernard Rozet.

BADGES NOMINATIFS

Toutes les personnes qui participent au séminaire recevront un badge nominatif lorsqu'elles se présenteront à l'accueil de l'Amphi Opéra.

TOURISME

Un guide de Lyon vous sera remis lors de votre arrivée. Il vous permettra de prendre connaissance des différents offres proposées pour découvrir la ville de Lyon et son patrimoine. Pavillon du tourisme place Bellecour Lyon 2 : 04 72 77 69 69

VISITES DE LYON

Des visites guidées des Halles de Lyon et du Vieux-Lyon vous seront proposées gracieusement pour découvrir le patrimoine et la gastronomie lyonnaise.

- Les Halles de Lyon, le samedi 27 à 10h30 et 11h (durée : 1h30).
 - Les secrets de la gastronomie lyonnaise, le dimanche à 14h30 (durée : 2h).
- Sur inscription préalable uniquement.

CONTACT

Pour toute information, vous pouvez contacter Béatrice au 04 81 07 75 11, veterinaire@santevet.com ou sur le site www.lyonforum.fr



Chers Amis,

Chers amis,

Voici l'acte III de Lyon Forum qui se profile à l'horizon. Ce sera en effet le samedi 27 avril après-midi et le dimanche 28 avril matin que nous serons ensemble dans l'amphithéâtre de l'Opéra de Lyon.

Le thème, cette année, est : « Culture & Confiture ». Vous n'en saurez pas plus bien qu'il soit facile de deviner que Lyon est une ville chargée d'histoire et en même temps capitale de la gastronomie. Mais qui sait vraiment ce que cache ce titre un peu ronflant si on oublie la référence soixante-huitarde : la culture c'est comme la confiture...

Comme lors des deux événements passés, nous allons profiter de ces moments extra-temporels pour partager et échanger. Nous allons aussi découvrir la ville de Lyon avec des visites guidées sur le patrimoine et la gastronomie. Et comme chaque année, la musique ne sera pas oubliée, rassurez-vous !

Jérôme Salord
Président
SantéVet

Michel Meunier
Directeur des Affaires Vétérinaires
Hill's Pet Nutrition

Le forum dédié
au développement personnel



PROGRAMME SAMEDI 27 AVRIL

14h30 Accueil dans le hall de l'Opéra

15h00 Denis Broliquier / *La gastronomie au cœur de la culture lyonnaise*



Depuis le Moyen-Age, Lyon est une ville de passage, de rencontres et d'échanges. Histoire, culture et gastronomie y sont donc indissociables. Des " bouchons " et nos Mères à la cuisine contemporaine, la culture culinaire lyonnaise s'inscrit entre tradition et innovation, à l'image de la future Cité internationale de la gastronomie qui s'inaugurera prochainement, où se conjugueront alimentation, nutrition, diététique, santé et cuisine.

Maire du 2^e arrondissement de Lyon depuis 2001, Responsable de la vie étudiante du groupe IDRAC, Denis Broliquier est aussi un grand voyageur avec une vraie passion pour l'Asie. Président de Lyon d'Abord, association culturelle et Officier de Marine de Réserve, il ne considère pas que la politique est un métier et a toujours conservé une activité professionnelle. Journaliste, enseignant, puis communicant, mais aussi fin gourmand et grand gourmet, il déguste la culture et la gastronomie avec le même appétit et connaît toutes les grandes et les petites tables incontournables à Lyon. Collectionneur de livres sur Lyon, il est aussi grand amateur de peinture et de théâtre. Lyonnais de naissance et de cœur, il est curieux du monde. Partir en famille en sac au dos pour grimper le Sinaï ou les volcans d'Indonésie ne lui fait pas peur !

15h30 Walid Nazim / *Richesse et mystères du patrimoine lyonnais : les Arêtes de Poisson, un monument énigmatique*



Lyon, colline de la Croix-Rousse. A 30 mètres sous terre, une galerie centrale dessert 32 galeries latérales, qui mesurent toutes 30 mètres de long et se terminent en impasse. Découvert en 1959, surnommé les " Arêtes de Poisson " en raison de sa forme, ce site parfaitement conservé est d'une conception unique : il n'existe pas de souterrain identique ailleurs, ce qui laisse perplexe quant à sa fonction ou même son origine. Walid Nazim, auteur d'une enquête historique sur le sujet, nous présentera dans le détail ce joyau oublié de notre patrimoine.

Écrivain lyonnais et conférencier international, Walid Nazim a publié en 2011 " L'énigme des Arêtes de Poisson ", une enquête qui révèle l'existence de ce monument, ses origines, son histoire. En parallèle de ses recherches, il anime régulièrement des visites en surface du site, à destination des spécialistes comme du grand public. Porté à l'écran en 2015 à travers le film " Les souterrains du temps ", son livre est paru en anglais sous le titre " The Secret of Lyon's FishBones ". Un prochain ouvrage, fruit de ses travaux récents, est annoncé pour 2019.

16h00 Isabelle Paquet et Denys Oehler / Dégustation de sons
Concert poésie



Qu'est-ce que la poésie a à nous dire des saveurs ? Est-ce qu'entendre parler du goût nous fait saliver ? Est-ce que la " Tartine de beurre " de Mozart nous rassasie ? Pierre Lemarqué, spécialiste des effets de la musique sur le cerveau, explique que lorsque ce dernier est content, il sécrète de la morphine endogène. Alors, partant pour un orgasme cérébral ? Au programme : pièces de Mozart, Chopin, Beethoven, Satie pour la musique et Hugo, Apollinaire, Prévert ou encore Chedid pour les poètes.

Isabelle Paquet et Denys Oehler se sont rencontrés grâce au tango ; elle chantait, lui jouait du piano et parfois, ils dansaient. Denys Oehler intervient dans un large répertoire avec une prédilection pour Liszt, Chopin, Beethoven et Guillou. Il accompagne régulièrement la soprano Isabelle Eschenbrenner lors de récitals ; ensemble ils enregistrent l'intégralité des 19 mélodies de Chopin. Isabelle Paquet dirige la compagnie Chiloé : " îlot d'audaces artistiques " à la parole poétique. Elle crée en 2012 " Le Poématon ", cabine qui offre de la poésie contemporaine dans l'espace public. En plus de ces créations artistiques, Isabelle Paquet enseigne le théâtre, l'expression orale en entreprise et des ateliers lecture à voix haute.

 **16h30 Pause café**

17h00 Philippe Dujardin / Lyon, capitale ?



" Confiture " : de confire, faire macérer des substances dans un élément qui les imprègne et les conserve (Trésor de la langue française). Dans quel élément Lyon, qui fut dite Myrelingues (La ville aux mille langues), se plaît-elle à faire macérer son histoire ? L'élément est repérable dans les livres, les articles et même sur les bords d'autoroutes : c'est le titre de capitale. Mais qu'en-est-il, à vrai dire, de ce titre ? Qu'en-est-il des points de singularité qui sont les marques de sa géographie comme de son histoire ?

Philippe Dujardin est politologue et ex-enseignant-chercheur aux Instituts d'Études Politiques de Lyon et Grenoble (1971-1983). Ses travaux portent, dans ce cadre, sur l'histoire et la théorie constitutionnelles françaises. Il est l'un des fondateurs et animateurs du mouvement Critique du droit. Intégré au CNRS en 1983, il crée à Lyon, une équipe de politologie historique. Les travaux de cette équipe questionnent les modes de l'agrégation civique aux époques moderne et contemporaine. Ils ont notamment été appliqués, au sein de l'aire lyonnaise, à la relation entre espace civique et espace symbolique : mises en récit, rituels festifs et commémoratifs, pratiques de patrimonialisation. De 2004 à 2010, Philippe Dujardin devient le conseiller scientifique de la Direction de la Prospective de la Métropole de Lyon.

17h30 Sonja Dicquemare / De la déconfiture à la fertilité



A travers quelques exemples pris dans la création artistique contemporaine, il s'agit de considérer comment la relation à l'animal et au monde sauvage nourrit un imaginaire décentré de l'altérité et des interrelations au sein du vivant. A l'épreuve des dérèglements que notre société a provoqués, c'est peut-être dans ces continuités, qui échappent trop souvent à notre conscience, que d'autres possibles peuvent germer.

En parallèle de ses études d'architecture, Sonja Dicquemare s'est formée à la danse contemporaine. Cette attention à la relation corps/espace/temps/événements a nourri son travail d'architecture, urbanisme et scénographie et a donné lieu à la production d'événements urbains, performances et installations vidéo. Son enseignement du design d'espace au sein de l'École nationale supérieure des beaux-arts de Lyon développe la notion de territoires en mouvement.

18h00 Alain Alexanian / La " Politico-Gastronomie "



Depuis que je cuisine, je mange en France tous les 10 ans ce que les Français votent. Après 68 arrive en 1970 la nouvelle cuisine de Gault & Millau, anti bourgeoise avec son lot d'audace en tout et n'importe quoi, exemple le turbo-kiwi. Arrivent les années 80, avec l'apparition au pouvoir de la gauche caviar, toujours sur une base populaire. Au menu : gelée de queue de bœuf surmontée d'une quenelle de crème nappée de caviar. Les années 2000 ! Vote résigné, sans vision d'avenir, les nouvelles technologies séduisent nos enfants et nous voilà dans la cuisine moléculaire, l'azote est mis à l'honneur. Années 2010 : droite, gauche, centre, un seul mot d'ordre ou plutôt deux : écologie et transparence. Pour le côté écologique la nature reprend ses droits dans l'assiette, avec plus de légumes ! Pour la transparence, cela se traduit par des verrines tout azimut. Années 2020 : nous entrons dans l'ère de la nutrition santé et de l'anti-gaspillage. Mangeons les légumes bio, avec la peau ! Avec des portions plus petites, voire la moitié de l'assiette, le développement durable en a encore pour 10 ans. Mais comme le monde est un éternel recommencement, vous verrez qu'il faudra en 2030, défaire le mot "durable" du mot "développement"; ces deux mots étant antinomiques ! Le meilleur étant encore et toujours pour demain.

Alain Alexanian est l'ancien chef étoilé du restaurant L' Alexandrin. Il a été pendant 10 ans cuisinier dans la chaîne des Relais & Châteaux. Grâce à cette expérience, il a eu l'occasion de voyager dans toute la France. Ce chef met à l'honneur la santé et l'art de manger bio, pour des prix accessibles à tous. En plus de prôner une cuisine de qualité et accessible, il est l'auteur d'un " thé à la française ", breuvage d'exception, baptisé Kamélya. Alain Alexanian est aussi consultant culinaire et Président de Lyon Bio Ressources.

18h30 **Stéphanie Morales, Bernard Rozet, Didier Puntos** / *Cuistot si, ma non troppo !* Concert

Marguerite, une jeune femme qui ne veut pas de l'empire gastronomique que lui lègue son père. Ce qu'elle veut c'est chanter ! Entre un cake d'amour et un tournedos Rossini, elle vocalise en rêvant de se voir si belle en son miroir. Elle veut lâcher ses fourneaux pour les feux de la rampe et brûler enfin... les planches ! A bas la toque et vive le trac ! Adieu rillettes, bonjour paillettes ! Dégustez cette fantaisie musicale toute en saveurs, interprétée par la soprano Stéphanie Morales, accompagnée au piano par Didier Puntos et mise en scène par Bernard Rozet. Cuistot si, ma non troppo !

Stéphanie Morales fait ses débuts sur scène dans le rôle de Despina au Festival Mozart de Schönbrunn. De retour en France, elle intègre la troupe de l'Opéra National de Lyon, où elle interprète des premiers rôles : " Werther ", " La chauve souris ", " La flûte enchantée ". Elle était la saison dernière à l'affiche de " Cœur de Tigre " de Fabrice Jünger.

Bernard Rozet est comédien et metteur en scène. Il crée sa compagnie L'Equipe Rozet en 1999 et explore la comédie sous toutes ses formes au travers de textes contemporains. Il conçoit plusieurs spectacles sous forme de cabaret mêlant théâtre et musique. Il prépare actuellement un spectacle autour de l'œuvre de Prévert : " Tapages nocturnes ", une pièce hommage au théâtre de Vaudeville.

Didier Puntos est pianiste, auteur de nombreuses créations et mises en scènes artistiques. Il s'est beaucoup produit en France et à l'international et a collaboré avec de nombreux quatuors à cordes dont les solistes de l'Orchestre national de Lyon. En 1986, Didier Puntos devient aussi chef de chant à l'Atelier Lyrique de l'Opéra de Lyon.



PROGRAMME DIMANCHE 28 AVRIL

9h30 Accueil café dans le hall de l'Opéra de Lyon

10h00 **Jean-François Mesplède** / *Paul dans les étoiles*



Des étoiles : dans le ciel bien sûr ! Mais aussi dans la tête des cuisiniers qui rêvent de la distinction du Guide Michelin. Ce guide né en 1900 et dont l'histoire mérite d'être contée, tout comme celle de son "Héros étoilé" Paul Bocuse dont le restaurant est au firmament étoilé depuis 1965 !

Natif du sud-ouest et amateur de rugby, Jean-François Mesplède est installé depuis près d'un demi-siècle à Lyon où il a très vite succombé à l'attrait des bonnes tables. Il considère sa rencontre avec Paul Bocuse dont il appréciait la sincérité et la générosité, comme déterminante dans sa trajectoire professionnelle. Il adore son classicisme en cuisine ce qui ne l'empêche nullement de priser l'audace de cette génération de jeunes chefs à qui il donne la meilleure place dans "Nouvelles Cuisines de Lyon" (Éditions du Pacifique). Journaliste et ancien chroniqueur gastronomique au Progrès, il aime partir à la découverte des vins et des cuisines des régions. Attaché à l'authenticité des produits, il en est l'ardent défenseur et prône la tolérance en matière culinaire comme en témoigne sa sélection dans son guide Lyon Restaurants dont il a publié dix-huit éditions jusqu'en 2018, son dernier millésime. Auteur de nombreux ouvrages gourmands comme Trois étoiles au Guide Michelin, "Grand Dictionnaire des Cuisiniers", "Mots Gourmands", "Recettes de chefs". Il s'est vu proposer en 2005 la direction du Guide Michelin France dont il a dirigé la sélection jusqu'en 2009 et le guide du Centenaire. Marqué par la mort de Paul Bocuse le 20 janvier 2018 il lui a consacré son dernier livre "Monsieur Paul".

10h30 **Mathilde Aglietta** / *Mettre l'innovation au service de l'intérêt général*



De tous temps, l'innovation a contribué au développement de nos économies sur le plan industriel, financier et scientifique. Si la pratique de l'innovation permet des avancées de premier plan, on constate aujourd'hui un phénomène à deux vitesses : d'un côté des secteurs qui innovent sans cesse comme l'aéronautique, la médecine ou encore l'informatique ; et d'autre part le secteur des services qui peine à renouveler son usage des technologies émergentes. Cette situation pose une question cruciale : plutôt que de focaliser le débat sur la crainte des effets pervers de l'intelligence artificielle ou du Big Data, ne devrions-nous pas concentrer notre énergie sur la nécessité d'attirer les investissements et surtout les talents vers des réponses dans le sens de l'intérêt général ?

D'abord entrepreneure dans le secteur du numérique, Mathilde Aglietta rejoint en 2013 Simplon.co, réseau de Webschools s'adressant aux décrocheurs, aujourd'hui déployé sur 50 territoires en France et à l'international. En 2017, elle fait valoir sa double culture tech et sociale en co-fondant ShareIT.io, accélérateur technologique dédié à l'innovation sociale, au cœur de Station F. En 2019, elle fonde sa propre agence de conseil et de communication pour accompagner l'innovation technologique et sociale dans les organisations. Mathilde Aglietta enseigne également le design et l'innovation sociale à Sciences Po Paris depuis 2017.

11h00 **Annick Charlot** / *Par la Danse, appartenir au commun !*



L'art et l'expression artistique ne sont-ils pas un " bien commun ", un droit fondamental de tout être humain ? Au delà des artistes et d'un public averti, l'art n'est-il pas, avant tout une manière de faire société ? Ou peut-être une matière, pour faire société, pour voir et (se) transmettre le monde ? C'est ce que j'aimerais partager avec vous, à travers les images de l'une de mes créations, LIEU d'ÊTRE, manifeste pour l'utopie d'habiter. Soulever la trame du quotidien est peut-être le début pour transformer le monde ? Un désir : transmettre l'acte de création, vecteur de liberté. Et pourquoi ne pas, ensemble, aujourd'hui, joyeusement... aller plus loin !?

Danseuse contemporaine depuis 25 ans, Annick Charlot, fonde à Lyon, la Compagnie ACTE dont elle est chorégraphe et directrice artistique depuis 2000. Accompagnée du savoir-faire de toute son équipe, elle crée alors plus de 20 pièces, soutenues pour la plupart par la Biennale de la Danse de Lyon et la Maison de la Danse et aujourd'hui déployées à l'international. Son écriture engagée d'artiste quitte en 2010 les scènes des théâtres pour investir l'espace public de la ville et les lieux non dédiés à la danse. La relation aux citoyens-spectateurs est alors un enjeu primordial, et va jusqu'à inscrire ceux-ci dans le processus de création ! Annick Charlot diffuse son engagement d'artiste dans toute forme de projets " sur mesure " : performances in situ, interventions artistiques en entreprises, universitaires, ou éducatives. Partout où elle peut lancer des passerelles, ouvrir des cloisons. *Photo © Amélie Lesieur*

11h30 **Michel Kneubühler** / *Droits culturels, d'une Déclaration à l'autre...*



1946 : la Constitution de la IV^e République proclame que " la Nation garantit l'égal accès de l'enfant et de l'adulte [...] à la culture " ; deux ans plus tard, la Déclaration universelle des droits de l'homme affirme que " toute personne a le droit de prendre part librement à la vie culturelle de la communauté ". Sept décennies ont passé et, tant à l'UNESCO qu'au Conseil de l'Europe, de nombreux textes sont venus préciser cette notion de " droits culturels ". Toutefois, les analyses montrent qu'en 2007, douze ans après la Déclaration de Fribourg qui leur est consacrée, ces droits sont loin d'être effectifs pour une majorité de nos contemporains. Dans ces conditions, comment développer des projets artistiques et culturels qui tiennent compte de la ressource que représente chaque être humain ? Sur quelles bases construire une authentique démocratie culturelle ?

Michel Kneubühler est enseignant chercheur, spécialiste des politiques culturelles à l'Université Lumière Lyon 2 et Jean Moulin Lyon 3. Il a également eu l'occasion de travailler au sein du Ministère de la Culture en Midi-Pyrénées puis en Rhône-Alpes. Michel Kneubühler anime avec le poète Thierry Renard la collection " politiques culturelles et territoires ". Ensemble, ils confrontent divers points de vue pour donner une explication aux questions d'accès à la culture notamment. Comme tout grand chef qui se respecte, il sait cuisiner la culture à différentes sauces. Il est l'auteur de publications telles que " Non-public et droits culturels : éléments pour une (re)lecture de la Déclaration de Villeurbanne ", ou encore " La Perte et la Mémoire. Vandalisme, sentiment et conscience du patrimoine à Lyon ".

12h00 **Morgane de Lafforest** / *Le couteau et l'archet* **Concert dégustation**



La suite de Bach est composée de 6 mouvements contrastés. A chaque mouvement une petite bouchée ou un verre lui correspondant seront proposés. Il s'agira de mettre en lumière le lien entre le goût choisi et la musique interprétée. Le public sera invité à prendre part à certaines séquences, en rythme bien sûr ! Un spectacle participatif donc, avec à chaque étape de la recette, un geste musical, un rythme, une note, une mélodie associés. Au fur et à mesure que la musique se crée, la recette naît.

Morgane de Lafforest est violoncelliste diplômée du Conservatoire National Supérieur de Lyon et lauréate de la bourse Bacon-Erdei en 2016. Elle est invitée à se produire en concert dans de nombreuses salles et festivals d'Europe en solo, en musique de chambre et dans des orchestres, à l'Opéra de Lyon notamment, à l'académie de Budapest, ou encore au musée Kodaly. Morgane de Lafforest accorde une importance particulière au partage et à l'aspect pédagogique de son art. Avec l'association " Musethica " elle propose une nouvelle approche de la musique classique. Elle y apprend comment transmettre l'essentiel : le plaisir de faire de la musique. Elle crée plusieurs spectacles interdisciplinaires tels que " Du Bach dans tous les sens " et " De la musique dans vos papilles " alliant musique, danse, improvisation, théâtre et gastronomie.



Crédits photos

Toutes les images utilisées pour cette brochure sont la propriété de leurs auteurs



www.lyonforum.fr

LYON
FORUM
2019

SantéVet

Ensemble, prenons soin de votre animal



ONLYLYON 