

LYON 4E

L'exposition solidaire "Art pour toit" a permis de récolter 900 € en une soirée

101 œuvres en vente : En l'espace de quinze jours, cette exposition solidaire a été mise en place au profit des associations "Soli9" et "Jamais sans Toit". Elle a été accueillie et soutenue par le bar du Boulevard à la Croix-Rousse. Objectif : venir en aide aux familles hébergées dans les écoles.

Le constat cet hiver est encore plus dur que les années précédentes. De nombreuses familles, parents et enfants se retrouvent sans toit. Des enseignants, comme tous les ans, accueillent ces familles pour la nuit au sein des écoles. Un système D qui perdure et qui a poussé des enseignants de Lyon 9^e arrondissement de Lyon, membres de l'association Soli9, à réagir. Le phénomène s'étant amplifié cette année : il a fallu réagir dans l'urgence.

Une exposition baptisée "Art pour toit" a rapidement été organisée. Dix artistes ont ainsi mis en vente des œuvres : peintures sur métal et sur bois, sculptures en terre cuite, photos... Et le bar du Boulevard (57 boulevard de la Croix Rousse), habitué à accueillir des expositions, a suivi sans hésitation ce projet : il reverse 50 % de la vente des consommations à l'association "Jamais sans Toit".



La vente d'œuvres d'art au profit des associations "Soli9" et "Jamais sans toit" se poursuit jusqu'au 24 décembre au bar du Boulevard à la Croix-Rousse. Photo Progrès/Claudine RAY

L'exposition prolongée jusqu'au 24 décembre

La soirée du jeudi 16 décembre a permis de récolter 900 euros. L'ensemble des acteurs, encouragés par le résultat et animés par leur envie de contribuer encore plus à cet élan de solidarité, ont décidé de prolonger l'exposition jusqu'au 24 décembre.

Pour l'année prochaine, les organisateurs imaginent déjà renouveler leur initiative à plus grande échelle, avant l'hiver.

De notre correspondante, Claudine RAY



Une dizaine d'artistes ont pris part à cette exposition. Photo Progrès/Claudine RAY

CALUIRE-ET-CUIRE

La belle réussite des "bébés" de l'opération "Pouponnière de commerces débutants"

Les deux crémiers, qui furent les premières à bénéficier de l'opération "pouponnière de commerces débutants" en 2013, peuvent être fières de leur parcours. Leur crèmerie "La petite montagne" est devenue une adresse incontournable.

Lorsque l'on pénètre dans la boutique de Sabrina Boquet et Julie Mansart, les yeux ne savent plus trop où se poser tant l'arrangement et la diversité des produits et des objets de décoration s'entremêlent dans un ordre étudié et agréable. C'est une boutique où l'on se sent immédiatement à l'aise.

Des fromages naturellement, mais pas seulement

En vitrine frontale on peut y voir une belle variété de fromages. S'associent ici, dans une vitrine murale, diverses salaisons issues de petits producteurs, des charcuteries comme le jambon cru à la truffe ou divers saucissons. Là à l'entrée,



Julie Mansart (à g.) et Sabrina Boquet derrière leur vitrine de fromages. Photo Progrès/Jacques FONTES

bien en évidence, les vins, cidres, bières. Que dire des sacs de noix de l'Isère et des pommes de terre à raclette. Et les deux crémiers parviennent toujours à trouver de la place pour introduire de nouveaux produits.

Au moment de payer ou lorsqu'on fait la queue, on se sent ob-

servé par les masques des frères Marx tandis que l'on s'attend à entendre sonner la vieille horloge arrêtée à 10h20.

« Nous avons toujours cherché à créer une ambiance dans notre magasin où rien n'est figé et une synergie avec nos clients, quels qu'ils soient. Échanger avec eux, leur

proposer chacune de nos nouveautés, écouter leurs demandes comme le pack raclette qui permet de repartir de la boutique avec le complet pour une bonne soirée entre amis. Nous tenons chaque fois à les raccompagner à la fin de leurs achats. Au final, c'est un climat de confiance que nous tenons à péren-

niser », confient Julie et Sabrina.

Les premières de l'opération "pouponnière de commerces débutants"

Ce furent les premières à bénéficier du système lancé en 2013 par la municipalité. Elles en ont profité et volent bien sûr aujourd'hui de leurs propres ailes. Elles ont évolué, tout autant que leur boutique qui attire une clientèle fidèle grâce à des produits d'exception. Pour ces fêtes de fin d'année du gouda vieux de 40 mois d'affinage ou du foie gras au champagne, par exemple, sont proposés.

Au-delà de leur boutique, il est possible de les retrouver sur les marchés locaux. Leur dernière implantation à Caluire-et-Cuire, est celle du mardi matin, place Demonchy, quartier Saint-Clair.

De notre correspondant, Jacques FONTES

Coordonnées : 6, avenue Pierre Terrasse - Caluire-et-Cuire - 04 27 44 14 74