

Salle de conférence : L'Escale, 100 rue de Créqui 69006 Lyon

6^{ème} réunion de l'année le mercredi 11 décembre 2024 à 9h30
Avec notre buffet déjeunatoire, offert.
Une journée très passionnante, on vous attend très nombreux.
Et ne pas hésiter à inviter vos amis et relations

PROGRAMME DES ACTIVITES 11 décembre 2024

Contact Lyon :

NOUVEAU : cercleanteislyon@gmail.com

Adresse courriel du Cercle :

secretariat@cercleanteis.org

Tel. secrétariat du Cercle:

06 13 42 54 55

Site internet du Cercle :

<https://www.cercleanteis.org>

INSCRIPTION OBLIGATOIRE AVANT LE 4 décembre 2024 et Merci de respecter les horaires
cercleanteislyon@gmail.com OU secretariat@cercleanteis.org

<u>Mercredi 11 décembre 24</u>	<u>6^{ème} REUNION de 2024</u>	<u>A Lyon</u>
à 9h30	Accueil des membres et des invités.	Cercle Anteïs.
9h45 à 10h45	Extendam, un accès performant sur l'investissement hôtelier haut de gamme pour toutes et tous	Par Agnieska Miloud, Directrice commerciale d'Extendam. 
10h45 à 11h45	Les vignobles du nord de la Loire ont de l'avenir et en plus la fiscalité est au rendez-vous. Un vignoble d'exception ! (voir ci-après)	Par M. Grégory Russel, fondateur du Domaine Château Belmar. 
11h45 à 12h45	Conférence « Le festin dans la peinture »	Par Laetitia Blanchon, Art-thérapeute et historienne de l'art
12h45 à 13h15	Dégustation exceptionnelle des crus du Château Belmar	Par M. Grégory Russel, fondateur du Domaine Château Belmar.
13h15 à 14h15	Notre buffet déjeunatoire, offert, un moment d'échanges et de convivialité.	Cercle Anteïs.
14h15 à 15h45	Comment construire, stabiliser et protéger le patrimoine des femmes ? Cette conférence est construite autour de la vie d'une femme que nous suivons de sa naissance à ses vieux jours. Nous nous arrêtons sur plusieurs étapes clefs de sa vie afin de détailler les mécanismes et outils à utiliser pour répondre	Par Me Diane Heymonet et Lucile Barnichon

A l'Escale

**Le mercredi 11 décembre 2024, à 12h00
100, rue de Créqui - Lyon 6^{ème}**

Le festin dans la peinture

Par Laetitia Blanchon

Art-thérapeute et historienne de l'art

Ayant mené conjointement des études d'histoire de l'art et d'art-thérapie, avec au départ, comme point d'orgue, un intérêt pour l'art brut, Laetitia Blanchon exerce depuis 2013 plusieurs activités.

Des interventions essentiellement auprès de structures publiques au sein desquelles elle effectue un travail de recherche, d'enseignement et d'accompagnement, motivée par l'envie de transmettre et de rendre accessible l'histoire de l'art.

Elle exerce parallèlement le métier d'art-thérapeute investissant principalement le champ de la psychiatrie et les problématiques de l'exil.

Domaine Château Belmar

CH + BELMAR



Le domaine Château Belmar est un nouveau vignoble situé en Sarthe, Pays de la Loire, dans le Perche et limitrophe à la Normandie. Le terroir se situe à Saint Longis pour le chardonnay et pinot noir, et à Saint Rigomer des Bois pour le merlot.

Ce vignoble est l'œuvre de M. Grégory Russel, fondateur du Domaine Château Belmar.

La plantation commença fin 2016. La densité de plantation est de 9 000 à 11 000 pieds par hectare. Le vignoble est exposé sud, sud-ouest. Le cahier des charges a été calqué sur l'INAO Montrachet.

Le premier millésime est celui de 2019 pour le chardonnay qui a été dégusté par le champion du monde en sommellerie (2007) et qui lui a attribué la note de 93/100.

Pour le pinot noir, le premier millésime est 2020. Il a été récompensé par le Guide Hachette des Vins 2024 par 3 étoiles avec la mention – vin d'exception.

Ce terroir d'exception a été identifié comme équivalent aux grands crus de Bourgogne. Période éocène de 160 millions d'années, argilo-calcaire avec coquillage sur chaque caillou. La climatologie est très particulière avec un micro-climat semi continental.

Le Domaine Château Belmar est le vignoble le plus élevé en altitude des Pays de Loire à 160 – 200 mètres et en coteaux à 10%.

Les vendanges sont manuelles avec tris.

Le chai est de toute beauté ; gravitaire sur 4 niveaux. Le pressoir est rare avec cuverie en inox thermorégulée. La pompe n'est pas utilisée. La vinification se réalise sous inox et l'élevage en barriques au sous-sol dans une cave ancestrale.