

Lyon

Rugissements en cuisine



La place Bellecour, plus grande place piétonne d'Europe, est le point central de la ville, d'où l'on aperçoit la basilique de Notre-Dame de Fourvière.

Si l'ancienne capitale des Gaules est aujourd'hui considérée comme un incontournable de la gastronomie française, c'est parce que sa scène culinaire est en perpétuelle effervescence. Les tables ouvertes ces dernières années mêlent les influences, avec qualité et originalité, à mille lieues des traditionnels bouchons bien connus...

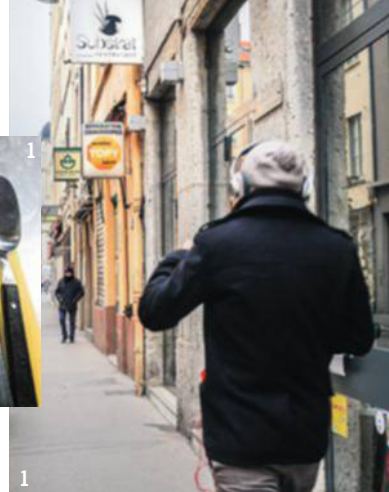
Texte et Photos [Hélène Rocco](#)

Son andouillette, ses quenelles, son saucisson brioché. Trois classiques liés, dans l'imaginaire, aux bouchons qui servent ces plats locaux depuis plus d'un siècle sur des nappes à carreaux rouges et blancs. Au carrefour du Nord et du Sud, la ville rassasie depuis toujours les voyageurs avec une cuisine simple et copieuse. Les mères Brazier, Pompon et Carron étaient particulièrement connues au début du XX^e siècle pour leurs tables familiales ouvertes en permanence. Encore aujourd'hui, la terre de Paul Bocuse fait des produits de qualité sa signature. Il n'existe pas d'endroit plus propice à la dégustation d'une fraise de veau panée, appelée tablier de sapeur, servie avec une béarnaise, ou de la cervelle de canut, un fromage blanc battu avec de la crème fraîche et relevé d'échalotes et d'herbes.

Sans nier cet héritage, de jeunes chefs, souvent étrangers, font pourtant souffler un vent de fraîcheur sur la gastronomie lyonnaise. « Une nouvelle génération de chefs a émergé et elle est très médiatisée », observe Quentin Caillot, fondateur du blog lyonnais *Geek & Food*, qui observe les tendances culinaires depuis six ans. « Ils balaient le classicisme

« Une nouvelle génération de chefs très médiatisée a émergé »

par une vision ouverte et inspirée de leurs nombreux voyages. » Un pari gagné pour ces chefs dont les restaurants ne désemplissent pas. « Actuellement, les meilleures adresses sont tenues par des voyageurs ou des cuisiniers autodidactes. » Parmi eux, on compte Hubert Vergoin, à la tête du *Substrat*, qui a été le sommelier des étoilés Paul Bocuse et Philippe Gauvreau, et Tabata Mey, ancienne candidate de l'émission *Top Chef*, qui a fait ses classes chez Nicolas Le Bec et au *Noma* de Copenhague avant d'ouvrir *Les Apothicaires*. Sans oublier l'Australien Ryan Dolan et le Nantais Arnaud Laverdin, deux baroudeurs, derrière *La Bijouterie*, ou encore Connie Zagora, d'origine suédoise, aux fourneaux du *Kitchen Café*. En parallèle, Quentin remarque l'arrivée de chefs japonais qui maîtrisent la cuisine fusion à la perfection, comme Takao Takano et son adresse éponyme, et Akira Nishigaki chez *L'Ourson qui boit*. Depuis quelques mois, cette crème de la crème se retrouve hors les murs, à l'occasion de grands événements destinés aux gourmets. En septembre dernier est né le Lyon Street Food Festival, un rassemblement qui met à l'honneur la gastronomie mobile et les food trucks, à l'initiative de Thomas Zimmermann. Cette première édition sur le thème de Hong Kong a rencontré un vrai succès et sera renouvelée en 2017. Le collectif de restaurateurs et de commerçants de bouche À la prime heure, créé par Guillaume Garcia, est quant à lui à l'origine de nombreux événements qui font sortir les chefs de leur cuisine, comme Cuisine Clandestine, qui investit un toit-terrasse pendant une journée. Enfin, depuis deux ans, le Grand Cuisine Cinema Club reproduit dans l'assiette les mets d'un film pendant qu'il est projeté.



OÙ MANGER ?

1. Le Substrat

Hubert Vergoin, aux fourneaux du *Substrat*, incarne parfaitement la nouvelle génération de chefs lyonnais. Autodidacte, cet ex-sommelier de Bocuse cuisine les produits de la cueillette dans un néo-bistrot aux faux airs de chalet alpin. Ce midi-là : raviolis de poulet aux champignons, filets de rouget, chou et betterave relevés par une huile de piment, et ricotta di bufala rôtie au miel pour seulement 21 €. Le soir, les menus sont compris entre 32 et 62 €.

Du lundi au samedi de 12 heures à 14 heures et de 20 heures à 22 heures.

Ouvert le samedi soir de novembre à mai. 7, rue Pailleron, 4^e.

2. Le Bistrot des Fauves

À peine entré, on se sent bien à cette table de quartier.

La déco vintage et l'accueil chaleureux nous mettent dans de bonnes conditions pour savourer une formule plat-boisson-café à 13,90 €.

On garde un joli souvenir du cabillaud, crème d'avocat et sa mousse de chou-fleur, aérienne. Ici, le café gourmand n'est pas un fourre-tout insipide et propose une version très sympa du Crunch. Cerise sur le gâteau, on peut s'y rendre à toute heure en étant sûr de trouver porte ouverte.

Tous les jours, non-stop de 8 h 30 (9 h 30 samedi et dimanche) à 1 heure.

29, rue Saint-Michel, 7^e.



3. Daniel et Denise - Saint Jean

Impossible de séjourner à Lyon sans s'attabler dans un bouchon typique. Dans le genre, *Daniel et Denise* remporte largement la palme. Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France 2004, détient trois adresses à Lyon où il propose son pâté en croûte sacré champion du monde. La quenelle de brochet est servie avec des pommes de terre et un gratin de macaronis à la crème : de quoi séduire les gros mangeurs. Mention spéciale pour l'île flottante aux pralines. Comptez 21 € à midi et jusqu'à 50 € au dîner.

Du mardi au samedi, midi et soir.

36, rue Tramassac, 5^e (deux autres restaurants dans le 3^e et le 4^e).

} CROQUE-TOUR

Ci-dessous : sur le parvis du palais de justice, cette statue, conçue par Elmgreen & Dragset représente un homme qui tente de se sauver lui-même.
À droite : l'Opéra de Lyon, place de la Comédie, a été réhabilité en 1993 par l'architecte Jean Nouvel.



PAUSE SUCRÉE

Pralus

Née un matin de 1955 à Roanne dans la pâtisserie d'Auguste Pralus, la Praluline, moelleuse brioche au beurre serbie de pralines concassées, a vite été adoptée par les Lyonnais, qui la présentent comme une spécialité locale.

Le lundi de 10 heures à 13 heures et de 14 heures à 19 heures; du mardi au jeudi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19 heures; du vendredi au samedi de 9h30 à 19 heures, le dimanche de 9h30 à 13 heures.

3, grande rue de la Croix-Rousse, 4°.

**Les Cafetiers**

Inspiré par de nombreux coffee-shops à travers l'Europe, ce salon de thé branché/cantine détox doté d'une arrière-cour végétalisée se cache près de la rue de la République en lieu et place d'une ancienne boucherie. À la carte, du bon café, de délicieux gâteaux artisanaux venus de chez Piece of Cake! (4 € la part), des jus sains en bouteille mais aussi des sandwiches toastés (entre 5,70 et 6,90 €) et des salades vitaminées.

Du lundi au vendredi de 9 heures à 18 heures, le samedi de 10 heures à 18 heures, le dimanche de 10 heures à 17 heures. 36, rue Ferrandière, 2°.

**À la Marquise**

Qui a dit que les bugnes, ces petites biscottes craquantes ultra-fines, saupoudrées de sucre glace, ne se dégustaient qu'au Carême, en février? Dans cet ancien hôtel particulier du Vieux-Lyon, on en mange de délicieuses de septembre à mai (4,60 € les 100 g). La petite boutique ne désemplit jamais, et mieux vaut éviter les heures de pointe pour avoir une chance de s'installer à l'une des quelques tables du salon de thé attendant.

Du mercredi au dimanche de 8h30 à 19 h 30.

37, rue Saint-Jean, 5°.

**INCONTOURNABLES****Les halles Paul-Bocuse**

Autrefois situées place des Cordeliers, les halles existent à leur emplacement actuel depuis 1971. Carrefour de l'excellence, elles attirent autant les touristes que les gourmets locaux. Dans ce marché couvert sont rassemblés plus de 50 commerçants qui brillent dans leur domaine. Bouchers, cavistes, primeurs, fromagers, écaillers... qu'ils possèdent un étal depuis toujours ou qu'ils débarquent fraîchement, tous partagent l'amour du bon produit. C'est ici qu'on trouve l'andouillette de Sibilia (8 € les 500 g) et la célèbre tarte aux pralines rouges de Richard Sève (28,50 €). N'oubliez pas de goûter à la cervelle de canut au bar à fromage de Chez Mons.

Halles ouvertes du lundi au samedi de 7 heures à 22h30; dimanche et jours fériés de 7 heures à 13 heures. 102, cours Lafayette, 3°.

À GLISSER DANS SA VALISE

1. Les quenelles Giraudet

Quand la quenelle moulée à la cuillère est présentée comme un produit de haute couture et à prix doux, on en redemande. Derrière la place Bellecour, la Maison Giraudet, vieille de plus d'un siècle, se fait bar à soupes et boutique haut de gamme. Les quenelles sont fraîches, déclinées selon les saisons et les occasions en une trentaine de recettes : il existe même une version mini à poêler pour l'apéro (4,50 € les 140 g) que l'on emporte dans leur emballage et que l'on se dépêche de cuisiner, sous une semaine.

Le lundi de 11 heures à 19 heures ; du mardi au samedi de 9 heures à 19 heures.
2, rue du colonel Chambonet, 2^e.

2. Les saucissons briochés de la charcuterie Bobosse

Au cœur des halles Paul-Bocuse s'échappe un sillage mêlant fumé et brioche dorée. Juste en face de Chez Mons, on découvre la Maison Bobosse, qui fournit en charcuterie nombre de restaurants lyonnais. Sa spécialité ? Le saucisson brioché Bobosse au cœur de porc haché dense et à la croûte dorée (9,40 € les 400 g), facilement transportable sous vide et à consommer sous 15 jours, à moins que vous ne souhaitiez le congeler... À tester également, le P'tit Brioché farci de cervelas, morilles et trompettes-de-la-mort : un régal.

102, cours Lafayette, 3^e (voir notre encart sur les halles Paul-Bocuse)

3. Chokola et Goûter de Sébastien Bouillet

Fondée en 1977, la maison Bouillet est aujourd'hui dirigée par le fils, Sébastien. On explore, fasciné, sa boutique où le chocolat ruisselle le long du mur et où les tablettes sont organisées méthodiquement. Goûtez ses rouges à lèvres en chocolat (6,80 €) et ses Bouches B au praliné noisette (4 pour 6,20 €). Filez ensuite chez *Goûter*, à deux pas, où le pâtissier propose tartes et gâteaux généreux.

Chokola : du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14 heures à 19 heures ; le samedi de 9h30 à 19 heures ; le dimanche, ouvert en hiver. 3, rue d'Austerlitz, 4^e.

Goûter : du mardi au samedi de 8 heures à 19 heures ; le dimanche de 8 heures à 13 heures. 16, place de la Croix-Rousse, 4^e.



ON VOUS RECOMMANDE AUSSI

Les Apothicaires

La très bonne table de Tabata Mey, ex-demi-finaliste de *Top Chef* 2012.

Du lundi au vendredi de 12 heures à 13h30 et de 19h30 à 21h30. 23, rue de Sèze, 6^e.

La Bijouterie

Formule *dim sum* à 15 €, le soir, menu raffiné à 42 €.

Mardi soir de 19h30 à 23h30 ; du mercredi au samedi de 12 heures à 14 heures et 19h30 à 23h30. 16, rue Hippolyte-Flandrin, 1^{er}.

Kitchen Café

Bistrot-café où avaler un petit dej' entre 3 et 11 € et un déjeuner très frais à 11 €.

Du mercredi au dimanche de 8 heures (midi mercredi) à 18h30. 34, rue Chevreul, 7^e.

La Boîte à Café

Coffee shop du torréfacteur lyonnais Café Mokxa. Nouveaux mélanges à la carte chaque semaine.

Tous les jours de 7h30 (9 heures samedi, 10 heures dimanche) à 19h30.

3, rue de l'Abbé-Rozier, 1^{er}.

Takao Takano

L'excellent restaurant japonais de Takao Takano (35 € le midi).

Du mardi au samedi, de midi à 14 heures et de 19h45 à 21h30. 33, rue Malesherbes, 6^e.

Le Bieristan

Bar à bières spécialisé dans les microbrasseries régionales.

Le lundi de 17 heures à 1 heure ; mardi à samedi de midi à 1 heure (fermeture le mardi de 15h30 à 17h30). 14, rue Paul-Lafargue, Villeurbanne.

Le Bistrot du Potager

Tapas basques bluffantes ou assiettes copieuses le soir. **Du mardi au samedi de 8h30 (9h30 le samedi) à 14 heures et de 18 heures à 22 heures. 3, rue de la Martinière, 1^{er}.**

OÙ DORMIR ?

Mama Shelter

Adresse stylée à petit prix, aux chambres doubles hyper-connectées et imaginées par le designer Starck, à partir de 69 €. Le très bon menu du restaurant a été pensé par Guy Savoy. **13, rue Domer, 7^e.**

Le Royal

Idéalement situé, cet hôtel 5 étoiles propose des chambres doubles à partir de 130 €. L'adresse, ouverte en 1912, appartient à l'institut Paul-Bocuse situé à côté. Pour une escale luxueuse. **20, place Bellecour, 2^e.**

