

LYON

& SA RÉGION

FOOD
**LES
MEILLEURS
PLANS**
DU PRINTEMPS.





CHAN

UN COMPTOIR THAÏ AU TOP

Installé en bas des Pentes, à deux pas de l'Hôtel de Ville, **CHAN** régale les fans de cuisine thaïlandaise. Dans un décor fait de lustres en bambou, murs bruts ponctués de feuille d'or et arche en pierre ouvrant sur la cuisine, on déguste les spécialités de la maison : curry, vert ou rouge, au canard ou au poulet ; pad thaï au tofu ; riz parfumé au jasmin... On y déniche aussi, au corner épicerie, des produits du pays comme de la pâte de crevettes, du jus de tamarin et des bières thaïes. 13,50€ la formule curry, riz et boisson. Sur place ou à emporter. 7, rue Désirée, Lyon 1^{er}. chancuisinethai.fr

UNE CHEFFE À SUIVRE

De ses débuts chez l'étoilé Pierre Orsi au bouchon La Meunière comme seconde d'Olivier Canal en passant par Balthaz'Art, la table bistro-nomique de Frédéric

FOOD DÉLICES DE PRINTEMPS

TOUT CE QUI VA FAIRE LE BUZZ
DANS NOS ASSIETTES.

PAR SANDRA MOISSON

ric d'Ambrosio, **MATHILDE WALISKO** a aiguisé ses couteaux à tous les styles de cuisine. À 26 ans, elle vient d'être nommée cheffe au Bistrot du Potager Stalingrad. Guidée par Floriant Rémond, elle apporte sa patte à l'esprit généreux qui fait le succès du lieu. Aussi à l'aise pour réaliser un pâté-croûte que des arancini, pour griller une viande maturée ou un maquereau sur peau, on lui prédit un bel avenir. 21,50€ le menu du jour. 163, boulevard Stalingrad, Lyon 6^e. Tél. : 04 78 93 19 75. lebistrodupotager.com

UN BISTROT BRIOCHÉ

Le restaurant-salon de thé **BRIO** décline la brioche de l'entrée au dessert. La pâte, à base de farine et œufs bio, beurre AOP et levure fraîche, est façonnée chaque jour dans le pétrin sur place. On la retrouve

DÎNER SHOW

Le 19 mars, entre dîner gastronomique et spectacle culinaire, le premier Dîner Show signé **M GOURMANDISES** réunira trois grands chefs, Philippe Conticini, Christian Têtedoie et Pasquale Lanzilotti. 299 € l'accès au spectacle + menu dégustation en 5 plats. Au **Boscolo Hôtel 5***, 11, quai Jules-Courmont, Lyon 2^e. mgourmandises.com



BRIO

sous forme de bun dans le burger « Comme une religieuse », ou enveloppant le saucisson brioché (5,90€). Mention spéciale pour la version aux abricots secs, graines de cumin et saucisse de Morteau. On valide aussi les frites de brioche perdue (5,90€) nappées de sauce caramel, franchement addictives. 41, rue Franklin, Lyon 2^e. Tél. : 09 87 39 64 04. bistrot-brio.fr

UNE ALLIANCE MER ET CHARCUT'

Pourquoi choisir entre fruits de mer et charcuterie quand on peut avoir les deux ? C'est le concept de ce nouveau café-comptoir, **COCHON IODÉ**, ouvert par l'ostériculteur Ostreccia qui souhaitait supprimer les intermédiaires entre la mer et l'assiette. Issues d'élevages raisonnés en Bretagne, sur le bassin d'Arcachon et l'île d'Oléron, les huîtres partagent la planche avec des produits de la salaison Baud en Savoie : coppa, pancetta de veau fumée... 6€ l'assiette de 100 g de coppa, 9€ le plateau de 6 huîtres. ● ● ●

13, rue d'Austerlitz, Lyon 4^e. Tél. : 06 15 18 40 77. À suivre sur Instagram.



... FOOD

UN COFFEE SHOP SOLIDAIRE ET INCLUSIF

Inclusif et solidaire, le premier **CAFÉ JOYEUX** lyonnais a ouvert au cœur de la Presqu'île. Ce restaurant, qui emploie et forme des personnes en situation de handicap mental et cognitif (trisomie 21 et autisme majoritairement) propose un plat du jour (14 €) le midi, des snacks salés (soupe, salade, croque-monsieur), des pâtisseries (carrot cake, cheesecake) ainsi que des boissons chaudes ou fraîches toute la journée. À siroter dans un élégant décor jaune et noir signé Maison Sarah Lavoine. 7 € la formule La Joyeuse Pause, pour une boisson et un dessert.

13, rue Ferrandière, Lyon 2^e.

Tél. : 0478719026. cafejoyeux.com



DES GUA BAO DE COMPÈT'

On connaissait le bao, la brioche vapeur garnie. On est fan de sa version street-food, le gua bao. Chez **BAO HAUS**, le petit pain maison se replie, comme une pita, sur des garnitures au choix : porc effiloché, bœuf, poule... Le classique au poulet frit juteux, sauce okonomi, chou blanc, cacahuète nous a chaviré les papilles. L'adresse, ambiance gargote asiatique stylée, propose aussi des plats à partager et une sélection de bières du monde. À partir de 5,50 € le bao.

50, rue Pasteur, Lyon 7^e. Tél. : 0973880922.

À suivre sur Instagram.

DU SAFRAN LYONNAIS

La maison d'agriculture **BIEN ÉLEVÉES**, spécialisée dans le safran, a été créée par quatre sœurs. Après l'Institut du monde arabe et le Monoprix Daviel à Paris, elles ont installé une safranière urbaine sur le toit du cinéma UGC à la Part-Dieu. En attendant la prochaine floraison cet automne, on peut déjà se procurer les précieux pistils lyonnais (6,50 € la dose découverte) et ses produits dérivés, sel au safran, sirop au safran. Notez que la maison Ladurée a créé son premier macaron au safran avec Bien élevées. En vente sur l'e-shop ou sur place : prendre rendez-vous pour une visite et dégustation (16 €).

bienelevees.com



UNE TABLE LOCAVORE

Le chef Clément Lopez a pris récemment les commandes de la cuisine du restaurant **L'ARTICHAUT**, au rez-de-chaussée de l'hôtel de l'Abbaye. Il nous emballa avec ses recettes créatives qui subliment les produits du terroir en circuit court. Au déjeuner, on recommande le menu du marché (26 €) ou l'impeccable menu Découverte (49 €), servi midi et soir, pour un voyage gastronomique. On aime aussi l'inspirante déco des lieux signée des designers de Maison Hand.

20, rue de l'Abbaye-d'Ainay, Lyon 2^e.

Tél. : 0478056040. hotelabbayelyon.com

UN CAFÉ DE QUARTIER

LES SAINTS POTINS renoue avec l'ambiance des cafés de quartier à la française. Nom écrit en lettres rétro, banquettes, chaises bistrot... On y vient dès le petit café du matin ou le soir à l'apéro. Mais surtout, on craque pour ses deux plats incontournables : la saucisse purée (13 €) ; et les œufs mayo (5 €), classiques ou revisités version œufs marinés au soja pimpés de mayo maison au miso, relevée.

7, place Edgar-Quinet, Lyon 6^e.

Tél. : 0472744963. lessaintspotins.com

UN FASTFOOD VEGGIE

Passé par les cuisines de chefs lyonnais, Tony Rognard et son associé Steven Radjouki ont créé **GOOD & WELL**, un fastfood 100 % végétarien. Objectif ? « Inciter les gens à consommer moins de viande pour mieux la consommer ». En guise de viande, un steak végétal se glisse entre les buns à base de curcuma, spiruline ou charbon fabriqués spécialement par la boulangerie Margotin. Ou encore le hot dog garni d'une saucisse végétale. 7,60 € le burger. 6,50 € le hot dog. ●

32, rue de l'Université, Lyon 7^e.

Tél. : 0973880696. goodandwell.fr