

lefigaro.fr

# LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais



## EXCLUSIF

LE FIGARO A VISITÉ LES STUDIOS D'ENREGISTREMENT DE BRAD PITT DANS LE VAR PAGES 30 ET 31

## LITTÉRATURE

ANNIE ERNAUX, ROMANCIÈRE ET FEMME ENGAGÉE, EST CONSACRÉE PAR LE PRIX NOBEL PAGES 28 ET 29



### LE FIGARO scope

- Paris: les meilleurs plats de la cuisine de rue
- Lyon: nos bonnes adresses pour une escapade culturelle et gastronomique PAGES 36 À 39

### SONDAGE

Après les affaires, la Nupes fragilisée dans l'opinion PAGE 7

### CORÉE DU NORD

Kim relance sa machine à missiles PAGE 8

### SÉCURITÉ

Les coûts effarants du crime en France PAGE 10

### SANTÉ

La dépression post-partum touche plus de 16 % des femmes PAGE 11

### AUTOMOBILE

Renault ressuscite la 4L en version électrique PAGE 22

**CHAMPS LIBRES** • Tour de Corse historique : l'incroyable musée à ciel ouvert

• Un grand entretien avec legor Gran

• Les tribunes de Bérénice Levet et d'Éric Zemmour

• Le bloc-notes de Laurence de Charette PAGES 14 À 17

### FIGARO OUI FIGARO NON

**Réponses à la question de jeudi :** Faut-il créer un tribunal spécial international pour juger les crimes de guerre commis en Ukraine ?

NON 27% OUI 73%

TOTAL DE VOTANTS : 138 977

### Votez aujourd'hui sur lefigaro.fr

Dans le cadre du plan de sobriété, faut-il généraliser la réduction de vitesse à 110 km/h sur l'autoroute ?

ANDERSEN/AURMAGES VIA AFP - MARQUIEU/LE FIGARO-DUNAND/AFP



# L'Ukraine se renforce avant un hiver décisif

Tandis que l'armée pousse son avantage sur les fronts de l'Est et du Sud, la population civile se prépare aux rigueurs de l'hiver, aux risques de pénuries et aux menaces d'escalade nucléaire ou chimique. PAGES 2 À 4

## Coup de froid en vue sur l'économie française

Après un printemps et un été dynamiques, l'effet de rat-trapage post-pandémie s'estompe et l'activité ralentit. L'Insee s'attend ainsi à une croissance nulle pour la fin de l'année, en raison des difficultés grandissantes de

l'industrie et de la flambée des prix de l'énergie. Dans ce contexte, la prévision gouvernementale d'une croissance de 1% en 2023 paraît difficilement tenable, ainsi que celle d'un déficit de 5% du PIB. PAGES 20 ET 21



## Sobriété énergétique : Borne sonne la « mobilisation générale »

« Mobilisation générale » pour le climat. Le gouvernement présentait ce jeudi les contours du plan de sobriété qui doit permettre à la France de traverser l'hiver malgré les ten-

sions énergétiques. Un ensemble de mesures qui doivent mettre en place « des économies choisies plutôt que des coupures subies », selon Elisabeth Borne. PAGE 6 ET L'EDITORIAL

### ÉDITORIAL par Yves Thréard ythreard@lefigaro.fr

## Douche froide

On aurait dû se méfier du retour des pattes d'éléphant ! Car les années 1970, c'est aussi le choc pétrolier, l'inflation et, dans notre pays « qui n'a pas de pétrole mais des idées », la chasse au gaspi. Tout ce que nous connaissons aujourd'hui. Avec quelques variations tout de même. À la télévision, les programmes ne s'arrêteront pas à 23 heures. Et, sur le petit écran, on n'avait pas vu apparaître, il y a cinquante ans, en plein après-midi, MM. Chirac ou Barre, les deux premiers ministres du président Giscard d'Estaing, nous conseiller de prendre des douches moins chaudes et plus courtes. Ce que fit, hier, Elisabeth Borne, flanquée d'une escouade de ministres.

L'époque a effectivement bien changé. La communication politique aussi ! Pour un oui ou un non, nos gouvernants s'incrument désormais dans notre intimité afin de nous faire la leçon. Pendant la crise sanitaire, il était conseillé, faute de vaccin, que « papi et mamie » passent le réveillon de Noël dans la cuisine. Avec la pénurie d'énergie actuelle, cols roulés et doudounes sont à présent chaudement recommandés par le ministre de l'Économie. Le chef de l'État lui-même,

vêtu d'un modèle de couleur noire, en fait la publicité ! Le ridicule le dispute à l'humiliant : l'infantilisation bat son plein. Certes, les temps sont durs, mais est-ce ainsi qu'on en appelle le plus efficacement aux économies ? Nous ne payons pas le prix de notre inconscience - les Français ont fait la démonstration de leur sens civique et de leur esprit collectif pendant le Covid -, mais celui de l'imprévoyance de nos dirigeants. La crise énergétique comme la crise climatique que nous traversons étaient, toutes les deux, prévisibles.

Aussi la question ne devrait-elle pas être de savoir si notre pays est susceptible de passer l'hiver sans se serrer la ceinture. Sacrifiée sur l'autel de marchandages électoraux et d'options idéologiques inconséquentes, notre capacité nucléaire, fleuron de notre industrie, aurait dû en grande partie nous protéger des vents mauvais et nous éviter d'exposer notre économie à un régime de décroissance. Quelle douche froide ! ■

**GODOT & FILS**  
DEPUIS 1933

SPECIALISTE DES MÉTAUX PRÉCIEUX DEPUIS 1933

**ACHAT • VENTE**

+ DE 40 AGENCES PARTOUT EN FRANCE

N° Vert 10 800 110119  
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

WWW.ACHAT-OR-ET-ARGENT.FR

M00108 - 1007 - F - 3,20 €



La passerelle Saint-Georges sur la Saône.



Plaque (détail), de la Néerlandaise Puck Verkade, 2019, au Musée Guimet.

SOPHIE DE SANTIS [sdesantis@lefigaro.fr](mailto:sdesantis@lefigaro.fr)  
ENVOYÉE SPÉCIALE À LYON

Ville multiple, Lyon détonne et surprend. Plusieurs strates définissent son identité. Pilier historique et économique d'une grande métropole, ancien berceau des soyeux, capitale de la gastronomie et du vin, Lyon est aussi un phare pour l'art et l'architecture. Mêlant sans complexe passé et création contemporaine, la cité des Gaules offre une richesse mêlée, en ne négligeant pas de toujours soigner son authenticité. Les vieilles pierres, autrefois sacrées, servent d'écrin à de nouveaux lieux à vivre (restaurants, hôtels), des architectures haussmanniennes permettent de tutoyer le ciel grâce à un toit-terrasse devenu bar à la mode... C'est justement dans ce même esprit que la Biennale d'art permet aux visiteurs de (re)découvrir des sites appartenant au patrimoine industriel ou classique de Lyon. Des usines Fagor au Musée Guimet, du musée gallo-romain de Lugdunum, dans les hauteurs de Fourvière au parc de la Tête d'Or... L'art contemporain s'immisce aux quatre coins de la ville et invite à suivre un jeu de piste jusqu'à la fin de l'année. ■

## À VOIR

### 1. LA BIENNALE D'ART AUX USINES FAGOR...

Tous les deux ans, la deuxième ville de France vit au rythme de la Biennale d'art contemporain. Reportée d'un an pour cause de pandémie, cette seizième édition, placée sous le thème « Manifesto of Fragility », nous donne rendez-vous avec plus de 80 artistes vivants internationaux, réunis par les commissaires Sam Bardaouil et Till Fellrath, qui traduisent les tourments de notre époque, où « la vulnérabilité serait un fondement de l'émancipation ». Une vision qui se veut positive et ouvre des perspectives sur l'avenir. Dans les anciens entrepôts d'électroménager Fagor, la Slovaque Lucia Tallova explore la mémoire avec des photos et objets anciens disposés dans une structure en bois, sorte de bibliothèque des souvenirs. Quant à Sylvie Selig, une Française ayant vécu sa jeunesse en Australie, elle livre des dessins sur tissu qu'elle rebrode au fil rouge, figurant des personnages à tête de lièvre, semblant sortis d'un conte fantastique. On ne manquera pas les performances dansées de la compagnie du jeune ballet du conservatoire de Lyon, en combinaisons de couleurs, qui ponctuent la visite.

■ Jusqu'au 31 décembre.  
65, rue Chalmel-Lacour, 7e.  
[labiennalelyon.com](http://labiennalelyon.com)

### 2... ET AU MUSÉE GUIMET

Comme les Lyonnais, on (re)découvre après quatorze ans de fermeture cette belle rotonde en friche de 1879, fondée par l'industriel et philanthrope Émile Guimet (dont les collections d'art d'Extrême-Orient sont aujourd'hui à Paris). Devenu en 1913 le Musée d'histoire naturelle, ce rendez-vous familial incontournable est vidé en 2007 et tombe en désuétude. Grâce à la Biennale d'art qui occupe une partie des 9000 m<sup>2</sup>, les visiteurs reprennent donc

# LYON À LA DÉCOUVERTE DE L'ART CONTEMPORAIN ET DU PATRIMOINE RECONVERTI EN LIEUX DE VIE

DORMIR DANS UN ANCIEN PRESBYTÈRE, PRENDRE UN VERRE DANS UNE TOUR DU DIOCÈSE, VOIR LA CRÉATION D'AUJOURD'HUI DANS DES USINES DÉSFFECTÉES... SUIVEZ NOTRE PARCOURS ORIGINAL DANS LA CAPITALE DES GAULES.



Les puces du Canal.

le chemin du parc de la Tête d'Or pour voir les créations d'artistes exposées dans ces grands volumes. Au fil de la déambulation, on croise, parmi les œuvres fortes : *Morgenreich* (2022) de Clément Cogitore – une vidéo qui met en scène une procession ancestrale du carnaval de Bâle, réflexion sur la « perméabilité entre les rites archaïques et contemporains ». Ou encore *Plague* de la Néerlandaise Puck Verkade : un récit vidéo fait de collages d'images et de sons, incarné par une mouche qui raconte les affres de la crise climatique au milieu d'un chaos loufoque de frites en carton géantes.

■ Jusqu'au 31 décembre.  
28, boulevard des Belges, 6e.  
[labiennalelyon.com](http://labiennalelyon.com)

## BALADES

### 3. BAR BULLE À LA TOUR DE L'OBSERVATOIRE DE FOURVIÈRE

C'est l'attraction de ces derniers mois : grimper la colline de Fourvière pour découvrir le bar-restaurant Bulle. Alors on chausse ses baskets pour atteindre le sommet à 287 mètres d'altitude, jusqu'à la tour de l'Observatoire, tout près de la basilique Notre-Dame de Fourvière qui veille sur la ville depuis la fin du XIX<sup>e</sup>. Les moins téméraires prendront le funiculaire rouge, surnommé « ficelle », depuis la station Vieux-Lyon-Cathédrale-Saint-Jean. Dans ce bâtiment classé monument historique, appartenant au diocèse de Lyon, la Maison carrée a subi quatre ans de travaux pour devenir un lieu de rendez-vous pour amateurs de bonne chère et de vues à couper le souffle. Dans ces vieilles pierres (les fondations datent de l'époque romaine), le chef étoilé Guy Lassaussaie et son associée Gaëlle Manin, proposent une bistrono-

mie « urbaine et écologique » (menu à partir de 52 €) et surtout, à l'étage, un bar avec terrasse surplombant Lyon jusqu'aux Alpes. La carte des cocktails efficace (entre 12 et 15 €) tient ses promesses, tout comme les petites assiettes d'accompagnement (saucisson sec, madeleines aux olives, 8 €). On vous conseille d'arriver tôt, car ici on éteint les feux à 21 h 30 pour rendre leur tranquillité aux prêtres qui dorment toujours dans les murs.

■ 9, place de Fourvière, 5e.  
Tél. : 04 85 92 00 13.  
[bullerestaurantfourviere.fr](http://bullerestaurantfourviere.fr)

### 4. LES PUCES DU CANAL

Authentique paradis de la brocante pour qui aime chiner bibelots, mobilier scandinave et fripes. On sillonne les allées de cet immense marché qui s'étend sur quelque 6 hectares le long du canal à Villeurbanne, à seulement 20 minutes du centre de Lyon. Dans ce grand village de 200 boutiques et 400 places de déballeage pour les marchands occasionnels, on peut décrocher l'objet de ses rêves ou simplement un petit souvenir. Parmi les hangars, on visite « pour le plaisir des yeux » les traboules. L'écrin d'origine des puces du canal reste le bâtiment emblématique des marchands spécialisés dans le mobilier du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle. Plus populaire, le secteur des conteneurs propose des objets customisés ou recyclés par des artistes qui donnent une seconde vie à des pièces vintage. L'occasion de faire des affaires avant d'aller grignoter à la terrasse de la Guinguette du Canal (snacking à partir de 10 €, bière locale, 5 €) ou au Broc Café pour ses spécialités lyonnaises.

■ Le samedi de 7 heures à 13 heures, le dimanche de 7 heures à 15 heures.  
5, rue Eugène-Pottier, 69100 Villeurbanne.  
[pucesducanal.com](http://pucesducanal.com)



L'art du terrarium, chez Onno.

### À VÉLO SUR LES BERGES

D'abord sur le Rhône, puis sur la Saône, les berges lyonnaises ont été progressivement réaménagées pour le plaisir des cyclistes. Plusieurs itinéraires permettent désormais de flâner au fil de l'eau. On vous conseille de descendre sur les berges du Rhône, de pédaler jusqu'au parc de la Tête d'Or et d'en faire le grand tour (environ 4 km). Et, pourquoi pas, faire une halte aux serres du jardin botanique.

jardin-botanique-lyon.com

■ [jardin-botanique-lyon.com](http://jardin-botanique-lyon.com)

## ATELIER ET DÉGUSTATION

### 5. S'INITIER AU TERRARIUM CHEZ ONNO

Que vous ayez la main verte ou pas, la composition d'un terrarium est, selon Sylvain et Lévent, d'une « grande simplicité ». Ces deux passionnés de voyages et de plantes ont commencé avec « des boutures de plantes, des pierres et des cailloux ramassés dans la rue, de la mousse récupérée sur le toit d'un garage », avant d'ouvrir une boutique dans le quartier de l'opéra. Chaque week-end, ils animent des ateliers en petits comités de 6 à 7 personnes, autour de la réalisation de terrariums de trois différentes tailles (80, 100 et 130 €). Du substrat à la ligne décorative en graviers, de la mousse aux ficus, fittonias et autres polycias miniatures, tout l'art du terrarium est dans la manipulation délicate et la disposition de ce mini-jardin sous cloche. Ensuite, c'est à vous de jouer ! Une fois à la maison, l'entretien est facile. Ces plantes (surtout tropicales), ne nécessitant que



L'Hôtel de l'Abbaye.



Les berges de la Saône.



BLAISE ADILON

# LES CINQ ADRESSES LYONNAISES DE L'AUTOMNE

NOUS SOMMES ALLÉS GOÛTER CE QUI SE TRAME DE NOUVEAU, TOUS GENRES CONFONDUS.

ADRIEN SIMON  
LYON

Après deux années et demie sous anesthésie, la gastronomie lyonnaise bouge un orteil, puis deux, puis cinq. Un renouveau quasi cinématique qui, en cette rentrée, est l'occasion de come-back, de revirements et d'ouvertures fascinantes.

## LA PLUS BRANCHÉE MORFAL

**CARTE :** 30-40 €. 16, rue Hyppolyte-Flandrin (1<sup>er</sup>). Tél. : 04 78 08 14 03. Tlj sf mar. et mer., lun. et jeu. (dég), dim. (din).

**9. LE LIEU.** Un ancien symbole du renouveau gastronomique local - la Bijouterie d'Arnaud Laverdin et son menu dégustation en mille petits plats aux penchants asiatiques - a changé de mains. La fin de l'histoire promet d'être heureuse, puisque le lieu a été repris par son ancien sous-chef, Steven Pellegrino. Ce dernier profite d'une rénovation récente : la cuisine occupe la moitié de l'espace et s'appuie sur un long comptoir surmonté d'étagères grimpaçant jusqu'aux néons, en référence aux marchés nocturnes de Hongkong. **L'ASSIETTE.** La cuisine reste influencée par le street food, l'étranger et l'expérimentation (fermentations, séchages, cuissons à la braise). Et offre des assiettes détonnantes, à découvrir accompagné : une épaisse tranche de pain de mie tartinée de pâte de crevette au sésame, sauce XO et herbes fraîches ; un pavé de lieu noir peu épais lustré de miso, passé au barbecue japonais et escorté de piment gochujang... Ou, côté sucré, une poignée de meringues assaisonnées de fraises cuites à basse température dans le vinaigre balsamique. **BRAVO.** Le changement dans la continuité. **DOMMAGE.** Certaines portions qu'on voudrait plus généreuses.

## LA PLUS HARDIE ARMADA

**CARTE :** 30-60 €. 16, rue du Bœuf (5<sup>e</sup>). Tél. : 09 83 22 88 47. Tlj sf dim. (din).

**10. LE LIEU.** Nous voilà dans le vieux Lyon, quartier historique-touristique, au sein de la rue la plus étoilée de la ville. Un décor figé dans lequel on s'étonne de voir naître une jeune table en lieu et place d'un vieux bouchon. Derrière les fourneaux : deux jeunes bourlingeurs, Thibault Martel et Baptiste Rivière, formés chez Tétédoie, avant de vadrouiller huit ans chez des étoilés branchés, comme Frenchie ou Likoko, ainsi qu'à l'étranger, notamment Bogota. On mange, comme le veut le quartier, dans une salle plutôt sombre, entourée de vieilles pierres, sous l'éclairage jaune d'ampoules à filament et sur des tables de bois brut et usé. **L'ASSIETTE.** La lumière vient des assiettes, desquelles jaillissent ce genre d'éclairs : sous un intitulé ennuyeux (« tomate-ricotta »), une corolle de tomates coeurs-de-pigeon, pelées, posées sur une électrisante gelée du même fruit fermenté et un fromage frais élaboré sur place. Ou encore un lait infusé aux algues, dans lequel nage un brillant pavé de truite, confit, beurré, coloré d'une poussière de kombu, et spaghettis de courgettes. Côté sucré, la même volonté de secouer, à la limite de l'outrance, avec par exemple ce sorbet au lait de chèvre, quartiers de coings saupoudrés d'une friture de bacon. **BRAVO.** L'audace aussi à la cave, très nature. **DOMMAGE.** Le soir, le côté grotte.

## LA PLUS RADIEUSE REGAIN

**MENUS :** 24 € (dég), 39 et 49 € (din). 3, rue d'Algérie (1<sup>er</sup>). Tél. : 09 81 10 65 08. Tlj sf WE.



ARMADA, REGAIN, LE DAB, MOYO, SUSIE WABOUDE



**10.** **BRAVO.** À Lolita Chevre pour sa carte des boissons, entre verres de cidre, vins à la mode et valeurs sûres bourguignonnes. **DOMMAGE.** Pas de carte.

## LA PLUS NIPPONE MOYO

**FORMULE :** 14 € 166, av. Félix-Faure (3<sup>e</sup>). Tél. : 04 72 34 01 02. Tlj sf dim.



**12. LE LIEU.** Lyon héberge une escouade de chefs japonais maîtres du répertoire culinaire français. Akira Nishigaki est de ceux-là, lui qui tenait l'Oursin qui boit, un bistrot proche de l'hôtel de ville. Est-ce l'âge, est-ce les crises ? Il a tout changé. Et ouvert loin du centre ce petit réduit qui héberge juste une cuisine et une vitrine réfrigérée dans laquelle s'alignent les boîtes jetables en bambou. Reconverti en traiteur, il offre pourtant de garnir un plateau et de déjeuner sur l'une des trois tables, dans une ambiance sage et silencieuse.



**L'ASSIETTE.** Le Japon impose son influence sur les entrées, comme ce délicieux « reste » de tofû mélangé au maquereau fumé, ou ce bouquet de haricots verts roulés dans le sésame noir et écrasé de pomme de terre. On les fait suivre d'un donburi, bol de riz vinaigré sur lequel est disposée une garniture dans le ton : effiloché de poulet à la sauce soja et kinshi tomago (des cheveux d'omelette), ou des choses moins attendues comme cet émietté d'aile de raie, tomates séchées, olives noires, chapelure et fines tranches de citron. On se souvient que l'Oursin qui boit avait une annexe pâtisseries en goûtant une part de cake au sésame et à la prune.



**BRAVO.** La formule à prix doux. **DOMMAGE.** Les récipients jetables.

## LA PLUS GOUAILLEUSE LE DAB

**CARTE :** 30-50 €. 10, rue Rivet (1<sup>er</sup>). Tél. : 04 78 28 01 74. Tlj sf dim.

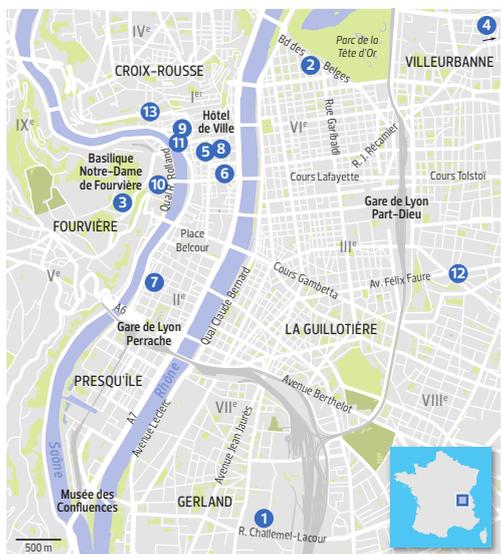


**11. LE LIEU.** C'était l'une des rares bonnes nouvelles de l'année écoulée : l'ouverture de ce néobistrot, efficace et sans chichis, dans un décor soigné, presque italien, presque chic : bois vernis (« tomate-ricotta »), une corolle de tomates coeurs-de-pigeon, pelées, posées sur une électrisante gelée du même fruit fermenté et un fromage frais élaboré sur place. Ou encore un lait infusé aux algues, dans lequel nage un brillant pavé de truite, confit, beurré, coloré d'une poussière de kombu, et spaghettis de courgettes. Côté sucré, la même volonté de secouer, à la limite de l'outrance, avec par exemple ce sorbet au lait de chèvre, quartiers de coings saupoudrés d'une friture de bacon. **BRAVO.** L'audace aussi à la cave, très nature. **DOMMAGE.** Le soir, le côté grotte.

**L'ASSIETTE.** Le menu déjeuner, qu'il faut décréter comme le meilleur bon plan de la Presqu'île, est, en cette rentrée et comme souvent, parcouru d'une brise méridionale. Il débute par l'une des dernières tomates, en épaisse tranche servant de matelas pour un pavé droit de feta rôtie et un piment doux. L'ensemble relevé de sriracha et huile de figuier. Elle précède un risotto, lié à l'eau de tomate fermentée, supportant un filet de maquereau, la peau tout juste lacérée et brûlée, sous un moins esthétique beurre blanc. La maîtrise est similaire sur les desserts, avec un abricot au foie, le fruit étant quasi confit et caché sous un lait infusé d'herbe sèche, servi émulsionné.

**13. LE LIEU.** Cette cantine des pentes de la Croix-Rousse est reprise en duo : le taiseux Daniel Ancel, ancien chef étoilé promotion 1988, précurseur local de la bistronomie et qui avait mis les voiles pour Les Vans ; et le truculent Pasquale d'Inca, acteur perçu dans Les Lyonnais. Pourquoi Le Dab ? Parce que « le patron », et parce qu'Audiard, disent-ils à l'unisson. Ainsi que Pat', au service, formé chez Monsieur Paul grande époque.

**L'ASSIETTE.** On est à bonne mais vieille école et la carte porte fièrement sa tête de veau et son pâté-croûte. Mais aussi un mesclun aux saint-jacques rôties, déclinaison d'un des plats phares d'Ancel. Ou, pour nous, une assiette de coq au vin, bestiole musclée dans les Dombes, viande enrobée d'une épaisse sauce brune et grillée, accompagnée d'un écrasé de pommes de terre à la ciboulette et d'endives braisées. **BRAVO.** Le répertoire classique, joué sur de beaux produits. **DOMMAGE.** L'absence de formule au déjeuner.



deux à trois arrosages par an, ont besoin de lumière et d'un peu d'attention.

■ 7, rue du Plâtre, 1<sup>er</sup>. Tél. : 07 88 31 66 15. onnarium.com

## 6. LYON TASTING AU PALAIS DE LA BOURSE

Amateurs de grands crus et de belles architectures se donnent rendez-vous ce week-end au Palais de la Bourse - le bâtiment classé est de style second Empire, et fut inauguré en 1860 par Napoléon III - pour assister à la 5<sup>e</sup> édition du festival des vins. L'occasion de discuter avec les vigneron et propriétaires de domaines venus de tout l'Hexagone, de tester mais aussi de participer à des masterclass. Passe journée : 25 €.

■ Les 8 et 9 octobre de 11 heures à 19 heures au Palais de la Bourse, place de la Bourse, 2<sup>e</sup>. [terredevins.com/evnements/5e-edition-lyon-tasting](http://terredevins.com/evnements/5e-edition-lyon-tasting)

## HÔTELS

### 7. L'HÔTEL DE L'ABBAYE

Au cœur du quartier Aïnay, entre les rives de la Saône et Perrache, on arrive sur une petite place de village au charme historique et absolument tranquille. La basilique Saint-Martin d'Aïnay, bâtie au XI<sup>e</sup> siècle a été restaurée et agrandie au XIX<sup>e</sup>. Juste en face, l'ancien presbytère occupé par une école, est devenu en 2019 un 4-étoiles chaleureux de seulement 20 chambres, sous l'impulsion d'un propriétaire indépendant d'Annecy qui l'a racheté aux enchères. Bel exemple de patrimoine réhabilité, avec ses murs de pierres épais et son escalier majestueux (malgré l'ascenseur), l'Hôtel de l'Abbaye ressemble à une maison de famille. Au fil des trois étages, on croise les portraits en noir et blanc des aïeux du patron Arthur Lauffer, ainsi que du

meublier ancien qui s'harmonise avec les pièces contemporaines dans les chambres (à partir de 165 € ; 260 € pour les chambres en angle avec vue sur le clocher de l'abbaye ; petit déjeuner à 19 €). On profite des derniers rayons du soleil pour prendre un café ou déjeuner à la terrasse du Café Basilic (menu de produits frais à 29 €). Tandis qu'au restaurant, le chef décline une variation de plats autour du homard et de « l'Artichaut », le nom de la table bistrotière assidûment fréquentée par les Lyonnais.

■ 20, rue de l'Abbaye-d'Aïnay, 2<sup>e</sup>. Tél. : 04 78 05 60 40. [hotellabbayelyon.com](http://hotellabbayelyon.com)

### 8. LA MAISON NÔ

Toujours sur la presqu'île, du côté de l'opéra, la rue du Bât-d'Argent recèle des bijoux de l'architecture haussmannienne de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Derrière les hautes façades qui abritaient autrefois le siège des grandes banques - certaines sont toujours là - des lieux de vie ont pris place. Comme la Maison Nô, un hôtel 4 étoiles de 45 chambres tout en verticalité. Son vaste lobby sous l'atrium aménagé de mobilier au design coloré réserve un effet spectaculaire. Tout comme son étonnante cage d'escalier d'acier confiée à des street artistes locaux qui ont réalisé des fresques très flashy ! En contraste avec les chambres fonctionnelles (à partir de 219 € avec petit déjeuner), tout en bois blond à la japonaise, d'une sobriété radicale. En réalité, c'est sur le rooftop qu'il faut être à partir de 18 heures ! La vue époustouflante sur la ville mérite de s'y attarder (jusqu'à 23 h 30) en sirotant un cocktail (entre 12 et 16 €) ou en dégustant une assiette de produits de saison (environ 30 €). D'un côté, la vue sur Fourvière, de l'autre, sur les pentes de la Croix-Rousse, rien de moins.

■ 11, rue du Bât-d'Argent, 1<sup>er</sup>. Tél. : 04 81 13 21 91. [maisonno.com](http://maisonno.com)