

AUTHENTIQUES BOUCHONS

CAFÉS-COMPTOIRS & BISTROTS



Thomas Li Vigni

ÉDITION 2023-2024

31119 -01- F. 5,00 €



UN GUIDE LYON POCHE



FRED DURANT ET

Boutique en ligne
www.bobosse.fr

AUTHENTIQUES BOUCHONS

CAFÉS-COMPTOIRS & BISTROTS

ÉDITION 2023 - 2024

EDITO

«LE GRAS C'EST
LA VIE» CHEZ LES
«AUTHENTIQUES» !



On ressent du plaisir à énoncer le mot tablier de sapeur dont «chaque syllabe se détache avec une lourdeur satisfaite et provocante» selon la belle formule de **Philippe Delerm**. Rien de gras pourtant dans les abats que de la vie ! **Nos lyonnaiseries** sont tout juste quelques flèches décrochées à la cuisine nouvelle et diététique. Nous avons pris un plaisir gourmand à la rédaction de ce Guide des «**authentiques bouchons, bistrots et cafés-comptoirs**» et espérons que vous aimerez, grâce à lui, découvrir et partager cette centaine d'adresses souvent insolites voire méconnues.

Notre association philanthropique de Défense des bouchons lyonnais a testé cette sélection d'authentiques à l'heure où la cuisine lyonnaise a changé de peau, les patrons grande gueule et ventripotents se sont fait la belle, et les fameuses Mères ont rendu leur tablier à Dieu ! Restent heureusement quelques unes des **valeurs** que portent les restaurateurs qui aiment leur métier et surtout leurs clients, et qui savent ce que les mots **générosité et humanité** veulent dire. Nous n'oublions pas toutefois qu'à côté des anciens qui résistent mais aussi cèdent leurs enseignes, de nombreux jeunes construisent le patrimoine de demain. Avec ce zeste d'âme qui se cache derrière le paravent de l'authenticité !



Prix Florent DESSUS - Meilleur Bouchon 2022, remis au Mercière (Lyon People - Philippe Vorburger)

SOMMAIRE

OÙ MANGER À LYON ?

Perrache.....	8	Quais de Saône - Vaise.....	58
Presqu'île.....	9	Villeurbanne.....	66
Terreaux- Pentes.....	20	Rillieux-la-pape.....	67
Croix-Rousse.....	28	Vénissieux.....	68
Rive Gauche.....	34	Oullins.....	69
Guillotière.....	42	Sud-Ouest Lyonnais.....	70
Grand Trou.....	46	Nord-Ouest Lyonnais.....	71
Gerland.....	47	Villefranche-sur-saône.....	74
Point du Jour.....	49	Beaujolais.....	75
Fourvière.....	50	Paris.....	80
Vieux Lyon.....	51	Adresses amies.....	81



20 RUE BERJON - 69009 LYON

Vente directe du lundi au jeudi - 9h à 15h
vendredi - 9h à 12h

04 78 47 81 18

www.lesquenellesdusoleil.com

«L'Association de Défense des Bouchons Lyonnais» créée en 1992 par Pierre Grison et Louis Chabanel décerne son label «authentique», matérialisé par une vitrophanie, apposée sur la vitrine des établissements sélectionnés. Nous publions aussi sur Facebook et Instagram.

Remerciements à Henri Junique, Philippe Vorburger, Michel Godet, Chantal Plasse, Daniel Abattu, Joris Hadj, Bruno Thibault, Laurent Gerra, Marc Fraysse et Arlette Hugon

Illustration 1^{ère} de Couv: Thomas Li Vigni

Impression : CTR - L'Isle-sur-la-Sorgue - Maquette : Valentin Lombardi

Edition : RM Promotion

Le tripiier de la région lyonnaise



**Abats frais et produits fabriqués :
Andouillette, Tripes Lyonnaises...**

19 Rue du Vercors - 69960 CORBAS
Tel: 04.78.21.62.94
contact@viabat.com

www.viabat.com

LE GUIDE

ICONOGRAPHIE & LÉGENDES

CARACTÉRISTIQUES



OUVERT
DIMANCHE



TERRASSE



TARD LE
SOIR



AUTHENTIQUES
BOUCHONS



TABLES
AMIES

TARIFS MOYENS



- 30€



30€ - 50€



+ 50€

EXEMPLE

A MA VIGNE

23, rue Jean Larrivé - Lyon 3e - Tel 04 78 60 46 31

1960 : la famille Giraud s'installe, des gens simples, aimables et sérieux qui vont très vite acquérir une renommée qui dépassera largement les limites de leur arrondissement. Autrefois le marché du **quai Augagneur** voisin, débutait cours Lafayette et s'étirait jusqu'à l'actuelle piscine du Rhône. Le quartier de la rue Jean Larrivé était le quartier de la viande et les restaurateurs, Bocuse en tête, s'y fournissaient et allaient casser la croûte chez les Giraud. 50 ans plus tard, Patrick le fils aujourd'hui disparu, avait repris les fourneaux sous le regard de sa mère, vieille dame élégante qu'aurait pu caricaturer **Jacques Faizant** ! Aujourd'hui **Stéphane**, le petit fils perpétue la tradition. La clientèle est la même, simplement ce sont les enfants, voire les petits-enfants qui accompagnent leurs parents. On y taquine toujours les calories avec le gras double en vinaigrette, les **tripes Joséphine** et le fameux steak fondant dans la bouche....et le beurre, avec ses frites maison. Une adresse «authentique» dont le succès n'a jamais été démenti.

Du mardi au samedi, midi et soir





La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**Les produits
d'Auvergne-Rhône-Alpes**

nous régalent !

**Plus d'informations sur
maregionsesterroirs.fr**



LA CRIQUE

22 cours Bayard. Lyon 2^e - Tel 04 72 77 60 47

Ici seule la porte d'entrée ne fut guère aimable! Accueillis chaleureusement par la jolie serveuse habillée d'un tee-shirt «**Roule ma poule**», nous n'avons pas été déçus par ce café-comptoir à l'ancienne que nous adoubons dans la famille des «authentiques». On a **ripaillé** au coude-à-coude. Avec une terrine de belle tenue et des poireaux vinaigrette de saison pour débiter. «Il fallait bien tout cela» pour affronter une tête de veau fondante avec une sauce gribiche, et un **rognon de veau entier grillé**, l'un des plats emblématiques de «la Crique». Pas de galettes de pommes de terre (criques) comme escorte, mais des petits pois et carottes, tout en fraîcheur. Nos voisins avaient opté pour un sandre au beurre blanc et un magret de canard bien rosé. Avec un excellent pot de Beaujolais Village, en provenance du pays des Pierres Dorées (**Sarcey**) et un choix quasi cornélien entre un Saint Marcellin, un clafoutis aux poires et un flan aux oeufs, la messe était dite, sans aller chez la voisine **Sainte Blandine**. Comme il n'est de bonne compagnie qui ne se quitte, on part sur des digestifs partagés au bar, sans calcul et sans modération, comme il se doit. Cela porte un très joli nom : la vie !

Du lundi au vendredi (matin + déjeuner)



LA TORNADE BLONDE

1 Quai Rambaud Lyon 2^e - Tel 04 78 38 16 47

Mado qui n'est pas blonde mais doit son surnom au regretté **Felix Benoît**, humoriste lyonnais et grand amateur de lyonnaiseries. Et c'est devenu le nom de ce drôle de café-comptoir... Ici vous ne cocherez aucune des cases de «l'air du temps»... **Petit apéro entre amis**, au bar, avec gratons et saucissons et pots de blanc et de rouge... Pour que rien ne bouge. Les joues déjà roses, on attaque des réjouissances qui ont tout d'un «authentique» Avec un duo de pieds et museau, des cochonnailles chaudes et elles aussi, roses, suivies d'une cervelle de canut. Certains convives chantaient, d'autres riaient avec Mado. Parmi eux, les illustres **Marc Georgette** (ex «Chez Georges»), **Thomas Perre** («Le Comptoir du Loup Pendu») devisant avec **Bruno Mages**, grand initiateur de sincères mâchons. Nous on veut bien...mais si cette «Tornade Blonde» n'est pas un bouchon, elle en a tout l'air. Et ici seules les additions sont raisonnables !

Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi



AU BON CRU !

8 place Gailleton Lyon 2^e - Tel 04 78 37 09 72

À une enjambée du bon Docteur Gailleton, il vous faudra réserver votre table de marbre au «Bon Cru» de **Sophie Roche** pour espérer vous sustenter. On l'aime ce café-comptoir où l'on refait le monde au bar avec les habitués du quartier. L'assiette est bonne et l'**ambiance** au rendez-vous. Dans la cuisine de poche, Sophie déroule un court menu-carte qui bouge tous les jours. **Exquis** les oeufs mimosa, aimables les harengs pommes à l'huile, fameuse la blanquette relevée avec quelques...morilles et goûteux le gâteau de foie-quelles sauce tomate. «Au Bon Cru», on est fatigué des tempêtes dans un verre d'eau des master chefs, ce **Canis** vaut de nombreux bouchons de la ville, les touristes en moins et les vitraux en plus ... Sophie ne changez rien !

Ouvert du lundi au samedi midi



BOUCHON THOMAS

3 rue Laurencin Lyon 2^e - Tel 04 72 60 94 53

Thomas Ponson est trop discret pour passer vraiment inaperçu. Son Bouchon n'est donc pas éponyme et n'a retenu que son prénom. Cet **ardéchois** talentueux a colonisé méthodiquement la rue Laurencin qu'il a peuplée de plusieurs établissements. On ne court aucun risque à pousser la porte du Bouchon Thomas où notre Chef récite une solide partition. **Un diptyque** réunissant un menu d'authentique bouchon lyonnais et un menu d'ardéchois économe. Des cuisines où l'on ne gaspille pas. Les gourmands y débusqueront une originale tartine de pieds de porc, un gâteau de foie de volaille avec sauce tomate, une incontournable caillette aux herbes, servie tiède, et une saucisse artisanale grillée accompagnée d'une crigue. La carte des vins est rudement bien foutue, on y avait même déniché un **Morgon** de Chez **Lapierre** 2016, lors de l'un de nos repas. On termine avec un pain perdu dont on aimerait bien faucher la recette à Thomas Ponson. Mérite toute votre attention.

Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir



BRUNET

23 rue Claudia - Lyon 2^e - Tel 04 78 37 44 31

J'appelle le «Bouchon - Comptoir» Brunet dans la famille peu nombreuse des Bouchons **historiques** de la ville. Créés pour la plupart dans les années 20, ils ont pour patronyme actuel, Abel (ouvert le dimanche), les Fédés (fête lui ses 150 ans), Chez Georges, Hugon (Arlette est présidente d'honneur des «authentiques»), le Garett (avec l'ombre de Jean Moulin) ou Le Café du Jura (tablier de sapeur sauce Choron)...**Chez Brunet** les souvenirs s'alignent comme les pots sur le bar ! On admire le carrelage art déco, on s'attable, on cale ses pieds dans la postérité et on fraternise avec des voisins passés directement du biberon à la quenelle ! Au programme : **harengs «Maatjes»** à l'huile, ragoût de beautilles (crêtes, rognons, gesiers), andouillette **Brailon**, ris de veau à la crème, on refait les taux (de cholestérol) et les niveaux (de vin). Aidons nos «authentiques bouchons» en perpétuant leurs repas confortables si peu dans l'air du temps.

Ouvert midi et soir, dimanche compris,
sauf mercredi



CAFE-COMPTOIR ABEL

25 rue Guynemer - Lyon 2^e - Tel 04 78 37 46 18

Avec un peu d'imagination, on imagine les voitures à chevaux qui déboulaient sous la **voûte d'Ainay** ! Rien n'a vraiment bougé depuis 1925, dans un décor musée avec parquets cirés, miroirs, réclames d'antan, un escalier d'un autre monde et des salles qui trabourent. On est plus dans un bistrot bourgeois que dans un p'tit bouchon mais la table est «authentique», réglée par le Chef **David Mizoule**. On se régale avec les lyonnaises militantes, des plats canaille et les classiques de la maison. **Une quenelle** qui gonfle comme une rumeur, un gratin d'écrevisses, des rognons sauce mère, des ris de veau aux morilles, ou un classique boudin aux pommes. On repart repu et heureux d'une maison où le temps ne semble pas avoir de prise ce qui lui confère une allure **balzacienne** même s'il faut remplacer Rastignac par **Calixte**.

Ouvert tous les jours- prévenir
Menus 32 - 41 - 49 €



CAFE DE LA CLOCHE

4, rue de la Charité- Lyon 2^e - Tel 04 78 37 44 54

Une ancienne épicerie-bar qui a bien connu son voisin l'hôpital de la **Charité**, quand il n'avait pas encore été amputé en 1933. On n'est donc pas surpris de le retrouver au «Café de la Cloche», figé dans une fresque immense, au-dessus des banquettes d'époque en **cuir rouge**. Un hôpital de la Charité qui serait à l'origine de la formule «c'est l'hôpital qui se fout de la Charité». Il ne s'agirait pas d'une vertu théologale mais d'une rivalité entre l'hospice de la Charité et l'**hôtel-Dieu**. Quand les religieux étaient les seuls à se préoccuper des pauvres. Un sujet pour les fameux cafés- débats de notre «**Café de la Cloche**» qui ont été maintenus après sa vente en 2020. Au programme «authentique» de l'assiette, d'honnêtes plats de brasserie avec des moules-frites, des tartares et des pièces du boucher. Les habitués s'y retrouvent, les touristes aiment se perdre ...dans ce pan de patrimoine où le temps s'est arrêté, aujourd'hui face à l'**hôtel des Impôts et des Douanes**.

Ouvert midi et soir, du lundi au samedi



CHEZ MOUNIER

3 rue des Marronniers - Lyon 2^e - 04 78 37 79 26

L'un des derniers historiques de la ville, à deux pas de Bellecour. «Chez nous, ce n'est pas un restaurant, mais un bouchon» clamait **Chrystelle Mounier** et l'enseigne éponyme entretient en effet, depuis 1926, la tradition du bouchon authentique dans une **rue des Marronniers** se tirant la bourre avec la rue Mercière pour drainer les touristes. Certes vous n'y trouverez pas de la sciure sur le sol, des lustres de saucissons ou des poutres enfumées. Mais on s'y attable avec entrain, on s'y coudoie et on s'y tutoie et on y mange très honnêtement sans faire ronronner sa carte bleue ! Témoin dans le **genre imbattable** son menu à 15€ où alternent, suivant les semaines, saladiers lyonnais, saucisson chaud et cervelle de canut, gâteau de foies de volailles, tripes tomate, andouillette moutarde de **Bobosse**, tête de veau et joue de boeuf. Les générations s'y suivent, se ressemblent au bout du repas et s'y rassemblent...

Ouvert midi et soir du mardi au samedi



LE BISTROT DE LYON

64 rue Mercière- Lyon 2^e - Tel 04 78 38 47 47

En Presqu'île, l'emblématique Bistrot de Lyon reste à la pointe de la cuisine bistrotière ! Des amis de passage curieux de Lyon, un bout de famille affamé ou des cousins étrangers, emmenez-les les yeux fermés dans l'établissement de **Jean-Paul Lacombe**, pour vous attabler sur les chaises dépareillées, devant les tables en marbre et sous un vieux plafond de boulanger (ou de charcutier). L'une des plus belles scènes gourmandes de la ville. L'autre soir nous nous sommes régalez avec un impeccable pâté-croûte aux ris de veau et foie gras, une quenelle de brochet sauce **Nantua**, gonflée comme une voile d'été, et un rafraîchissant tartare de boeuf parfaitement assaisonné. On a envié «**La Saint Cochon**» de notre voisine : andouillette, travers, tête et boudin noir) et on a bu du Beaujolais de **Duboeuf**. Service impeccable et goût du travail bien fait participant au succès du «Bistrot», l'un des pionniers de cette rue Mercière.

Ouvert 7j/7, midi et soir



LE BISTROT DES QUATRE CHAPEAUX

14 rue des quatre chapeaux Lyon 2^e - Tél 04 78 62 36 48

Les «authentiques» aiment fouiner et dégoter des **bistrot**s qui font bien à manger ! Derrière sa façade trompeuse de pension de famille d'autrefois, plus resto que bistrot mais cousin du bouchon, «le bistrot des quatre chapeaux» célèbre une cuisine de **grand mère** servie en cocotte de fonte. A chaque jour son plat canaille ou son mijoté. Le lundi c'est pas ravioli - suivant la réplique culte du film «la vie est un fleuve tranquille» - mais volaille du bistrot. «**Jésus reviens...Jésus reviens...** aux «Quatre Chapeaux»...car boeuf bourguignon, andouillette moutarde, foie de veau, pot au feu, sauté de veau aux cèpes ou blanquette de veau scandent le reste de la semaine sainte du «bistrot». Mieux que le vin de messe, les pots de **Macon Village, Viognier, Julienas ou Crozes** défilent et on ressort repu et rincé en se persuadant que la vie en ce moment est pleine de barbelés sauf dans les bistrot

Midi du lundi au samedi + vendredi et samedi soirs



LA MÈRE JEAN

5 rue des Marronniers Lyon 2^{ème} - Tel 04 78 37 81 27

C'est une enseigne éternelle ! Rien n'a changé depuis 1924, année de création de ce Bouchon de poche. **Francoise Donnet** (la Mère Jean) puis **Alice Biol** (la Mère Biol) ont précédé **Pascal Perret**, aujourd'hui Conservateur en Chef de ce Bouchon patrimonial. Repas au coude à coude dans une salle toute en longueur. Espace vital minimum concédé à chaque convive mais bonne humeur maximale d'une clientèle benfant. Les journalistes du «Progrès» alors voisins, les théâtres, **Planchon, Maréchal, Arditi** en tête, les artistes dont l'assidu **Pierre Combet Descombes** mais aussi des générations d'étudiants ont goûté le bonheur dans cette rue des Marronniers (ils ont disparu !), devenue une rue Mercière bis. Aujourd'hui on y refait toujours les niveaux à coups de pots et on dévore l'andouillette, le saucisson chaud, l'onglet et la tarte praline. Ce n'est pas le meilleur bouchon de Lyon mais probablement celui qui illustre le mieux un Lyon du bonheur bohème et de la bonne franquette de l'après-guerre et des trente glorieuses !

Ouvert midi et soir, tous les jours sauf dimanche.



CHABERT ET FILS

11 rue des Marronniers Lyon 2^{ème} - Tel 04 78 37 01 94

Au plafond d'une salle, une bachannale fameuse peinte par **Jim Léon**. Au plafond d'une autre, une importante collection de Guignols mais aussi des centaines d'objets chinés dont un lustre de l'ancien Opéra de Lyon. On rentre dans ce Bouchon comme dans un musée vivant, hommage à la vie lyonnaise. Jusque dans l'assiette bien sûr où le spectacle continue avec le **Gnafron** (un flan d'andouillette aux choux et à la crème d'ail), les saladiers lyonnais, le gâteau de foies de volaille ou la tatin de boudin. On s'étonne devant un iconoclaste «And burger», un hamburger revisité à base d'andouillette. Des plats de caractère à l'image de **Jean-Pierre Gillin**, copain de gamelle de **Laurent Gerra**, le fondateur disparu en 2013, et dont le gendre a pris la relève. «Chabert et Fils» est une mécanique bien huilée où le décor et la cuisine ont l'accent des Gones ! Évidemment les touristes sont aussi nombreux que les lyonnais. On s'y attable jusqu'à 23h, après le spectacle, dimanche compris, et il est prudent dans tous les cas de réserver.

Ouvert midi et soir, tous les jours.



LE MERCIERE

56 rue Mercière- Lyon 2^e - Tel 04 78 37 67 35

Aux 18 et 19^e siècle, les Antonins n'exerçaient plus depuis longtemps le privilège de faire divaguer les porcs sur le **quai Saint Antoine** ! On les vendait sur le marché de gros qui déballait ses denrées sur le quai et, marchands et clients buvaient et mangeaient (et pas que....) joyeusement dans les échoppes de la rue Mercière, notamment sur le site actuel du restaurant de **Jean-Louis et Pascale Manoa**. Le «passage» s'appelait alors passage des imprimeurs et on marchait déjà sur ses pavés «têtes de chat». «Le Mercière» s'est vu décerner le Prix **Florent Dessus** de meilleur «**authentique bouchon lyonnais**» 2022 et affiche depuis 45 ans des menus qui nous paraissent la vertu même ! Une épatante salade pommes de terre tièdes et harengs, un feuilleté de boudin noir à la crème, des pieds de porc désossés et farcis, une blanquette de grand-mère et une andouillette de «**Chez Bobosse**». Des plats correspondant à ce que l'on attend d'un «authentique» : simplicité, fraîcheur et classicisme. Côté pots et flacons, choisissez l'un des crus du Beaujolais dont Jean -Louis est l'un des meilleurs connaisseurs de la place.

Ouvert 7j/7 jusqu'à 23h



LE POELON D'OR

29 rue des Remparts d'Ainay - Lyon 2^e - Tel 04 78 37 65 60

On débute notre repas avec les yeux...on goûte le plafond art déco, on aime les carreaux noir et blanc du sol, on se délecte avec les photos et cartes postales et on se cale sur les banquettes en cuir rouge. La buée sur les vitres reflète l'émotion des convives car côté assiette, c'est pas mal non plus avec une carte qui ne cache pas son jeu ! Quenelles, gâteau de foies, raviols de champignons, boudin aux deux pommes ou noix de ris de veau poêlée...que des recettes «authentiques» concoctées par le chef **Mickaël Lorini** que l'on avait repéré chez le regretté **Bernard Constantin** (Larivoire). On arrose avec des pots de **Beaujolais Villages** et on retrouve un pain perdu agrémenté de raisins, rhum et crème anglaise, pour terminer un excellent repas. **Murielle et Yann Lalle**, les proprios du Poêlon d'Or, ont réussi à nous faire oublier la célèbre Marie-Danielle qui régnait autrefois (30 ans) à cette même adresse. Béatitude gourmande !

Ouvert tous les jours sauf lundi et dimanche



LE COMPTOIR DE LEA

11 place Antonin Gorjus Lyon 2^e - Tel 04 78 42 03 13

Un bouchon **historique** de la ville, fondé par la «Mère» **Léa Bidaut** qui a rendu son tablier à Dieu, mais qui reste très présente dans le subconscient des «authentiques». Au «Comptoir de Léa» resté dans son jus, rien n'a véritablement changé et le chef déroule les **spécialités** de la maison. Saladiers, harengs pommes à l'huile, oeuf mollet Saint Marcellin et tarte fine de boudin noir aux pommes ouvrent l'appétit. Suivent un impeccable foie de veau persillé, un gratin d'andouillettes à la moutarde d'anthologie ou le traditionnel tablier de sapeur. «Le Comptoir de Léa» justifie pleinement son prix Florent Dessus de meilleur «**authentique bouchon lyonnais**» (en 2021) et ce ne sont pas les merveilleux mate-faims du dessert qui nous feront douter de notre choix. Et on peut désormais y déjeuner le samedi, après le marché du **quai Saint Antoine** où s'approvisionnait Léa Bidaut, il y a 60 ans !

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir



LE LAFAYETTE

48 rue Ferrandiere Lyon 2^e - Tel 04 78 42 23 85

Nous voilà...dans ce bistrot plein de tonus avec son bar aux airs «art-déco», ses céramiques colorées et ses banquettes en moleskine. «Le Lafayette» n'est pas grand, il est long ! Étiré, un vrai couloir du bonheur jusqu'au petit salon de queue, très prisé des habitués. **Yves Cardonne**, le patron fort en gueule, accueille, chambre, refait les niveaux avec les clients, annonce un mâchon pour quarante, dépanne des chasseurs en concoctant leurs lièvres «à la royale». **De la belle ouvrage** comme toutes ces spécialités qui défilent : pâté-croûte de lapin artisanal aux noisettes, ravioles, aïoli de cabillaud, bavette ou andouillette de **Braillon** servie en grosses rondelles avec des frites. De jolis flacons à la carte mais le Côtes ou le **Pic Saint Loup** en pots participent à une addition très sage. Service très professionnel de la charmante Perrine et ambiance «authentique» comme on les aime !

Ouvert midi, du lundi au vendredi



LE BOUCHON PALAIS GRILLET

8 rue Palais Grillet - Lyon 2^e

Tel 04 72 04 04 09 ou 07 69 10 24 44

Quand «le Musée» voisin est complet, Luc Minaire recommande avec fair-play ses voisins, notamment «Le Bouchon Palais Grillet». On ne s'était pas attablé **rue Palais Grillet** depuis la grande époque de «Carlo» et de «Garioud». Aujourd'hui cette rue «Mercièrisée» accueille de nombreux établissements, dotés de terrasses, proposant toutes les cuisines de Lyon ou du monde. Comment rendre compte d'un repas dans un **neo-bouchon** ? Avec **curiosité et indulgence**. Le Bouchon Palais Grillet a su reconstituer l'ambiance et la déco d'un «authentique» avec ses 3 salles chaleureuses et un staff très au point. On y a commis un repas plus qu'honnête avec une terrine de queue de boeuf et ses poireaux vinaigrette, un gâteau de foie de volaille avec sauce ...au porto ; on a reconnu une quenelle de **Pascal Bonhomme**, nappée d'un goûteux coulis d'étrilles, servie au bout de 20 minutes (ras-surantes) d'attente et on a apprécié un boeuf braisé au vin rouge. On laissera de côté les «neo» lentilles au wasabi et le risotto aux cèpes, qui ne figurent pas dans le cahier des charges de notre Association de Défense des bouchons lyonnais. Tout comme l'**accent circonflexe** coiffant le u de la **cervelle de canut** (canût!). Notre repas avait sûrement moins de verve qu'au «Musée» mais restait très correct.

Sert midi et soir, jusqu'à 22h
Sauf dimanche et lundi



CAFÉS GONÉO

Plongez dans l'univers Cafés Gonéo au sein de nos deux boutiques situées au cœur de Lyon.

- Presqu'île - 2 rue Grenette
- Halles de Lyon Paul Bocuse

f Instagram in



20 ANS
2023



ALTITUDE, CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES



2023, une année importante et symbolique pour le Groupe Altitude qui fête ses 20 ans. Vingt années rythmées par la **PASSION de l'ENTREPRENEURIAT**, par la **PROXIMITÉ** cultivée avec vous. Également par la volonté d'être bien plus qu'un acteur économique en **soutenant des CAUSES SOCIALES** et plus particulièrement l'Association Rêves. 20 années enfin à **valoriser l'ENGAGEMENT et l'humilité de sportifs** que nous avons souhaités soutenir dans leurs quêtes de titres et de records.

POURSUIVONS ENSEMBLE L'EXPÉRIENCE ALTITUDE.



ALTITUDE 69 LIMONEST
170, RUE DE L'ETANG

ALTITUDE 69 LYON 9
6, RUE JOANNÈS CARRET
www.groupe-altitude.com

#WEAREALTITUDE



LE GROUPE
SOUTIEN
L'ASSOCIATION



LE VIVARAIS

1 place Gailleton- Lyon 2^e - Tel 04 78 38 37 85 15

Les retraités de la Presse Quotidienne retrouvent chaque année, en pèlerinage, le chemin du «Vivarais» où l'ancien proprio, **Robert Duffaud**, les a périodiquement régales et désaltérés (copieusement). Depuis 2010 les nouveaux propriétaires, **Williams et Audrey Jacquier**, accueillent nos «jacquets» pour un repas d'anciens, un numéro d'un jour ! Les Jacquier sont des «purs» qui passent le plus clair de leur temps dans leur cuisine, lui cultivant son ruban tricolore de **MOF**, et elle une place de 4^{ème} au **championnat du monde de pâté croûte** ! Avec leurs outils, la cocotte et la broche, la qualité et l'authenticité du «Vivarais» perdurent. Fonds d'artichaut au foie gras en mode Mères Lyonnaises, escargots, ris de veau, rognons fondants, poulet farci ou tête de veau figurent au sommaire. Quelques jolis flacons, et un service impeccable, sous la houlette de **Nathanael**, participent à une belle ambiance. Au «Vivarais», la tradition n'a pas tourné la page !

Du mardi au samedi, midi et soir



LES CULOTTES LONGUES

42 rue Sala Lyon 2^e - Tel 04 78 37 13 00

On a guère vanté les mérites des «Culottes Longues» dans nos publications et on a eu tort ! On avait aimé cette adresse quand elle s'appelait «Le Bistrot», de la regrettée Nicole Borgeot, avant qu'elle soit reprise par François Paillet. Pas besoin de convoquer la moitié du dictionnaire pour caractériser le bistrot de **David Cano** et son épouse de ...costaud. Plutôt à la page «Le gras c'est la vie» qu'à celle de la finger food ! Les **tables en marbre**, les bouchées à l'apéro pour «couper le vin», l'ambiance pittoresque (une culotte encadrée sur un mur) et les additions indulgentes...tous les codes d'un «**authentique bouchon lyonnais**» sont réunis. Au menu tarifé 20€ : terrine de jambon persillé puis lapin chasseur ou gâteau de foie avec sa grosse quenelle et tarte au citron. On serait curieux de revenir un soir, grimper l'escalier en colimaçon et goûter les autres spécialités : pâté-croûte, caillettes, ris de veau et rognons ou filet de boeuf aux morilles. Le **Beaujolais Village** en pot ne déçoit pas. Adresse convaincante à partager.

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi



LE MUSEE

2 rue des Forces - Lyon 2^e - Tel 04 78 37 71 54

Madame Laverrière fut probablement en son temps la doyenne des patronnes de bouchons. Puis ses trois filles, Aline, Evelyne et Francine lui succédèrent. Les habitués avec une affectueuse irrévérence, les avaient baptisées «**trois culs - six fesses** ! Elles ont quitté la rue des Forces en 2004, laissant les clés du «Musée» à **Luc Minaire**. L'enseigne de l'établissement pourrait faire croire que l'on est dans un lieu poussiéreux et triste. Que non. Sa raison sociale, cet «authentique» bouchon lyonnais la doit tout simplement au voisinage avec...le **Musée de l'Imprimerie et de la Banque** qui rappellent que Lyon fut sous la Renaissance une place forte de l'édition. Le décor est immuable, les tables se tutoient - difficile d'en sortir quand on est assis - et le conservateur en chef Luc Minaire «ambiance» son Musée. On attaque le saucisson brioché et les escargots...en **brioche** (le patron est un ancien boulanger), on poursuit les agapes avec une quenelle, un tablier de sapeur ou une joue de boeuf et si le jovial Luc Minaire vous a à la bonne, vous aurez droit à un **coup de marc** avant de trabouler jusqu'au jardin-cour du Musée.

Ouvert midis du mardi au samedi et soirs
du mardi au vendredi



L'ACTEUR

5 rue Charles Dullin - Place des Célestins Tel 04 78 92 88 53

C'est un Bouchon de poche posé **Place des Célestins** face à l'entrée des artistes du même nom. Une dizaine de tables avec les nappes à carreaux qui vont bien, les pierres apparentes et les poutres qui participent à un décor bien authentique. En coulisses, le patron **Olivier Bianchi** cuisine lui même et ainsi nous rassure ! Pas de quiproquos mais du bonheur dans l'assiette, avec en avant-scène, salade lyonnaise, céleri remoulade écrevisses ou poireaux vinaigrette. En plats de résistance, optez pour un magret fumé, lentilles et oeuf poché, un foie de veau persillé ou un boudin purée. Quelques **lyonnaiseries** militantes parfois avec une excellente andouillette moutarde ou un croustillant de pieds de cochon. En fin de partie goûtez une classique tarte pralines ou le clafoutis aux cerises de **Chasselay** (et non de Bessenay). «L'Acteur» ne demande qu'un petit cachet a la fin de ce bel acte gourmand.

Ouvert midi et soir du mardi au samedi



AU PETIT BOUCHON CHEZ GEORGES

8 rue du Garet Lyon 1^{er} - Tel 04 78 28 30 46

«Chez Georges» est de nouveau ouvert. Le «P'tit Bouchon», enfumé par un feu de poubelles dans l'allée, avait du clore ses volets pendant onze longs mois. Une inédite fermeture depuis 1960 quand **Georges Drebet** l'avait porté sur les fronts baptismaux. Tant de bouchons sont devenus tellement touristiques que nombre d'entre eux ont perdu leur «authenticité». Pas celui de **Nicolas Framinet et Romain Camous** qui ont su conserver quelques repères du genre : les filets de hareng, la salade lyonnaise avec les lardons et croûtons qui vont bien, le saucisson chaud de la **Maison «Fanton»**, la qu'nelle qui enfle comme la rumeur, l'aile de raie aux câpres, désormais recensée espèce rare au pays des bouchons, et le pot de Morgon (**Foillard**). Et toujours la fraternité flottant sur ces tables qui se touchent et se tutoient, dans une salle de poche qui convient mieux aux jockeys qu'aux basketteurs. Mâchon sans réservation dès 9h...c'est pas le plus grand mâchon du monde mais c'est à cette adresse que sa confrérie de référence, celle des **Franc-Mâchons** a vu le jour.

Ouvert mâchon, déjeuner et dîner - Du lundi au vendredi



CHEZ PAUL

11 rue Major Martin Lyon 1^{er} - Tel 04 78 28 35 83

On débute l'année en centre ville, à deux pas de l'hôtel de ville, le terreau principal des Bouchons Lyonnais historiques. Qui était ce Paul qui a laissé son prénom à notre «authentique» ? Il s'agirait d'un certain **Paul Dreyfus**, champion du monde de boules, une spécialité bien lyonnaise on en conviendra. Les murs affichent photos et assiettes, la promiscuité des tables entretient une ambiance **bon enfant** dont tous les convives semblent s'accommoder. Les saladiers font leur entrée, suivent les plats (costauds) de résistance, figurant dans un **menu «bouchon»** tarifé 19,50€ : quenelle de brochet, tablier de sapeur, andouillette moutarde ou langue de boeuf. On sort sans faim, et sans soif grâce à quelques fioles de verre épais, autrement dit nos pots bien lyonnais de 46 cl. C'est là l'essentiel !

Ouvert midi et soir, du lundi au samedi.



CHEZ HUGON

12 rue Pizay Lyon 1^{er} - 04 78 28 10 94

On aligne les mots comme les pots sur le bar d'**Arlette** ! Les banquettes, les nappes à carreaux, les saladiers, la minuscule cuisine jusqu'à la clé pour les toilettes dans l'allée... tous les attributs d'un **authentique** bouchon. Si la réglementation l'autorisait, la sciure sur le sol et la charcuterie suspendue au plafond «authentifieraient» définitivement l'établissement. Le temps ne semble pas avoir de prise «Chez Hugon» où des soyeux en bocal croisant des mâchonners en goguette ne surprennent personne. **Charme démodé** d'un Lyon révolu ! Nul n'est censé ignorer les spécialités d'Arlette... On insistera toutefois sur une **blanquette** d'anthologie, celle la même servie aux amis des «Authentiques Bouchons Lyonnais», l'autre matin. Arlette Hugon, l'une des dernières Mères lyonnaises, dont la réputation dépasse nos frontières.

Du lundi au vendredi, midi et soir.



LA MEUNIÈRE

12 rue Neuve Lyon 1^{er} - Tel 04 78 28 62 81

On n'était pas revenu à la Meunière depuis la glorieuse époque de **Maurice Desbrosses** ! Vint ensuite le moustachu **Jean-Louis Gelin** qui démontra 'un ultime talent en choisissant comme successeurs **Olivier Canal** et **Annick**, de bonnes personnes à la hauteur de l'héritage. On descend toujours la même marche pour accéder aux deux salles où sur les murs, les ustensiles de cuisine côtoient une affiche de «La Belle Meunière» de Schubert dont les lieder avaient inspiré le créateur du lieu en 1921. L'ensemble du repas fut confortable. Déclinaison de saladiers bien de chez nous puis une saucisse - purée dégourdie, le plat du jour qui se révèle toujours un bon indicateur de la qualité du lieu. On lorgne sur le rognon du voisin et on escamote son gratin de macaronis. On a préféré un Morgon de **Lapierre** au Julienas de **Christophe Pacalet**, deux biens beaux flacons de cet authentique bouchon. Fin de partie avec un gâteau lyonnais et un Gnafron (sorbet cassis stimulé au Marc de Bourgogne). Attention à la marche en quittant cet établissement où l'on peut toutefois venir les yeux fermés !

Du mardi au samedi, midi et soir



LE BOUCHON DES FILLES

20 rue Sergent Blandan - Lyon 1^{er} - Tel 04 78 30 40 44

Nos filles, des anciennes des «Fédérations», **Isabelle et Laura**, ont créé ce neo-bouchon en 2007. En rafraîchissant la tradition lyonnaise et le champ lexical correspondant avec une cuisine plus allégée, la création d'un mâchon des filles, et... en baptisant astucieusement leur établissement «Bouchon des Filles». Pris dans leurs rets, **les gones** y sont toutefois les bienvenus et trouvent vite leur place dans une salle rustique avec poutres et pierres apparentes. A peine attablés, les saladiers déboulent, puis suivent (au choix) un aérien feuilleté de boudin aux herbes, un saucisson pistaché huile aux herbes, **une quenelle de rouget maison** sauce Nantua, des rognons de veau à la crème - une concession au credo de la légèreté de la maison - quoique escortés d'épinards. Fromage et dessert fondus-enchaînés en un cheesecake citron vert et crème de cacahuètes. Le service est amical et complice, et au «Bouchon des Filles» on révere les additions aimables.

Ouvert tous les soirs et les vendredi,
samedi et dimanche midi



LE DAB

10 rue Rivet - Lyon 1^{er} - Tel 04 78 28 01 74

On ne présente plus **Daniel Ancel**, le chef étoilé, inventeur du homard aux lentilles, baptisé «le Depardieu de la cuisine»! Il participe à un trio bien déroutant avec **Pasquale d'Inca** (comédien) et **Roger Badet** (chirurgien à la clinique St Charles voisine) qui a lancé le DAB, un resto posé au rez-de chaussée de la maison Brunet (alias Maison aux 365 fenêtres). Notre ineffable et génial Daniel Ancel concocte une cuisine classique, parfaitement maîtrisée, servie sur 2 étages dans un cadre où le bois est roi (superbe bar). Une petite terrasse est même installée **rue Rivet** où s'étirent 4 tables nappées de blanc. Daniel Ancel envoie chaque midi son incontournable pâté-croûte (on ne dit jamais pâté-en-croûte à Lyon) fait de gorge, d'épaule de porc et de foies de poulet, une singulière poêlée de champignons sauvages avec cèpes japonais et pholiotés (foliotte n'est pas validé au Scrabble...) et un onglet de veau au jus, aussi goûteux et gros qu'un onglet de boeuf (plat du jour). Lors d'un autre service on avait adoré une **tête de veau**, magnifiée par une remarquable sauce à l'américaine, un plat de bouchon sublimé par un «authentique» cuisinier !

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir



LA TETE DE LARD

13 rue Désirée - Tel 04 78 27 96 80

Les tables «authentiques» croulent souvent sous la cochonnaille et le gratin, des clins d'oeil chaleureux à la canicule estivale ! Peu d'établissements restent donc ouverts en août et leurs cartes font fuir (à tort) les amateurs du genre «bouchon». On dénicher parfois sur leurs cartes des spécialités rafraîchissantes. Telle la très colorée terrine de chèvre et betteraves de **Yoann Blanc** («La Tête de Lard») où les couches de betterave sucrée infusent les couches de fromages plus puissantes ! Dans son restaurant de la rue Désirée, à **deux pas de l'Opéra**, restent aussi de roboratives et solides valeurs...lentilles au cervelas moulées et présentées comme un flanc, une goûteuse andouillette en croûte, une langue de veau en ravigote ou un croustillant de tête de veau. Tout est grand dans cette «Tête de Lard» ...la salle, le bar, le patron mais les additions restent petites !

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi inclus



LE CAFE DES FEDERATIONS

20 rue Sergent Blandan - Lyon 1^{er} - Tel 04 78 30 40 44

L'enseigne passera-t-elle à la postérité ? «**Les Fédés**» ont fêté leurs 150 ans. Une sacrée séquence animée par des patrons pittoresques voire mal embouchés et des serveuses peu begueules, «il fallait bien tout cela» pour oeuvrer dans un décor de musée du cochon ! C'est encore l'une des plus solides tables «authentiques» de la ville, menée de main de maître... par Bruno, Vincent, et **Jean-Luc Plasse**, fin connaisseur du patrimoine lyonnais et guide parfait pour une découverte du Vieux Lyon. On attaque avec un verre de **Montagnieu** effronté ou un Gnafron bien rouge, on apprécie la fraîcheur d'un caviar des pays (très) chauds, autrement dit une salade de lentilles froides, un classique saucisson brioché et pistaché, et une quenelle de brochet gonflée de fierté...sauce langouste oblige, voir aussi le menu des 150 ans, avec un civet de joues de porc ! La promiscuité bon enfant et les pots de **Morgon** font vite monter la température...mais on peut aussi réserver le caveau à vin des Fédérations, intime et frais, pour un prochain programme de réjouissances.

Ouvert tous les jours



LE GARET

7 rue du Garet - Lyon 1^{er} - Tel 04 78 28 16 94

La devanture en bois jaune moutarde affiche notre signalétique, attestant que «le Garet» est un «authentique bouchon» (depuis 1920). On y pénètre pour entendre une flopée de mots bien lyonnais qui sont autant d'injures à la cuisine diététique. Quenelle de brochet à la lyonnaise - soufflée comme une montgolfière qu'on attend patiemment en tartinant des rillettes - tablier de sapeur, moelleux dedans et croustillant dehors, **gras-double «pas gras»**, andouillette à la ficelle, tête de veau ravigote, cervelle Meunière, font l'attrait du «Garet» On pourrait y tourner un film à la gloire de **Jean Moulin** et de son secrétaire particulier **Daniel Cordier** sans avoir à modifier un pouce d'un décor à la patine superbement entretenue, avec des réclames pour des marques qui n'existent plus et des banquettes en moleskine rouge. On entretient la bonne humeur générale avec des pots de **Fleurie** ou un magnum de Morgon de Lapierre pour boire en 1ère classe.... Les proprios **Emmanuel et Agnè Ferrà** résistent aux sirènes de la modernité, c'est est pour cela qu'on les aime.

Ouvert midi et soir, sauf samedi et dimanche



LE COMPTOIR BOURGUIGNON

14 Rue Royale Lyon 1^{er} - Tél. : 04 87 37 10 99

Le Comptoir Bourguignon, est un bistrot moderne qui vient gentiment taquiner sa voisine, la mythique Mère Brazier. Aux manettes le chef **Alexis Billoux** ne manque pas d'atouts : des produits régionaux sélectionnés avec soin, des petits et grands crus bourguignons peuplant une cave où l'on descend choisir soi même l'une des 200 appellations. Une salle de neo-bistrot, réchauffée par ses murs en pierres apparentes, véritable vitrine de produits régionaux et une cuisine ouverte grâce à une grande verrière, où on peut voir l'équipe s'activer pendant le service. Qui n'a pas regretté de pouvoir goûter plusieurs plats de la carte ? D'où ce concept de partage de quelques plats emblématiques : saucisson d'escargots de **Bourgogne** en brioche, oeufs meurette en cocotte (ils sont bien bourguignons), jambon chaud à la Chablisienne, poulet **Gaston Gérard** en croûte de vieux Comté et un remarquable boeuf fondant toujours ... à la bourguignonne.

Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir



LE CASSE-MUSEAU

2 rue Chavanne - Lyon 1^{er} - Tel 04 78 32 64 42

Le «Casse-Museau» (ex Tante Paulette), avait échappé aux gentils radars des «authentiques». Après plusieurs changements de proprios, on est revenu gratter à la porte de ce bout de Patrimoine de la «bouchonnerie»...Depuis 1947, **on entre par la cuisine** (comme chez Lea la Voûte autrefois), pour s'attabler dans une salle de poche, modeste mais chaleureuse, où **l'on grimpe à l'entresol**. On se régale d'une parfaite salade de lentilles - cervelas, on goûte la qu'nelle sauce langoustines, les ris de veau aux morilles, l'andouillette fraise de veau avec sa sauce moutarde ou une simple bavette d'ail ; évidemment le plat-signature de la maison reste le très goûteux poulet à l'ail de **Tante Paulette**, l'une des cases célèbres du Monopoly gourmand des Mères lyonnaises, devenue reine des cardons. Tous les plats sont escortés d'un très réussi gratin dauphinois. Côté flacons, **Jean Paul Brun** se taille «la part de Lyon» avec son Beaujolais blanc, ses Côtes de Brouilly, Moulins à vent et Morgon. Au dessert, pas de biscuits craquants du Tarn (les fameux casse-museaux) mais une crème caramel qui a goût d'oeufs ! Bravo Messieurs **Éric Canu et Christophe Buisson**, pour cette remise au goût du jour de Tante Paulette sans transiger pour autant avec la tradition.

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi



LE BOUCHON DE L'OPERA

11 rue des Capucins - Lyon 1^{er} - Tel 04 78 28 49 47

Avant de villégiaturer dans la carte, on découvre un décor très original en mode **cabinet de curiosités** ; on hésite ainsi entre le goût de la brocante et les saveurs «authentiques». On ne s'étonne pas que le Chef soit **bressan** quand on ouvre avec une soupe de gaude dont vous lui demandez la composition. On a hésité entre le saucisson brioché et un pâté de porc fermier, puis un gratin d'andouillette au saint-marcellin ou une plantureuse quenelle de brochet maison. On a terminé avec une tarte tatin et un inédit gâteau de semoule aux raisins. L'ensemble du repas fût confortable et tarifé raisonnablement. «Le Bouchon de l'Opéra» n'hésite pas à innover avec un délicieux croque-andouillette et organise une variante du mâchon, baptisée d'un néologisme déroutant, le brunchon !

Ouvert du mercredi au samedi soir +
Jeudi, vendredi, samedi et dimanche midi



LE SAINT-VINCENT

6 place Fernand Rey - Lyon 1^{er}

On est sur une placette élégante et discrète qui tutoie le quartier Sathonay, avec ses arbres graciles et ses charmants petits restos. Ambiance village et charme discret des «**Pentes**» dont on devine déjà l'esprit décalé. Ce méconnu Bouchon Saint-Vincent porte beau son patronyme de patron des vigneron, car dans un «authentique» on affectionne tout autant les trognes rubicondes que les panses bien garnies ! L'établissement mélange toutefois, avec bonheur, la tradition avec une modernité certaine qui s'épanouit en **terrasse**, ce qui n'est pas le principal attribut d'un bouchon lyonnais ! Mais l'assiette est bonne et le chef **Olivier Meignant** convainc vite les amateurs du genre : oeuf mayo céleri, tartare de hareng aux deux pommes, quenelle de brochet sauce Nantua, tablier de sapeur, andouillette à la moutarde, avant un fromage du jour affiné et une tarte praline. Seul un tomahawk charolais - côte de boeuf à la découpe particulière- déroge à l'économe cuisine lyonnaise. Vioignier blanc (Belot), Brouilly et Saint Joseph en pots apaiseront la pépie de clients heureux.

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.



LE ROMARIN

2 rue Romarin - Lyon 1^{er} - Tel 04 78 23 81 05

On y va pour faire des rencontres et se faire chambrer. «Au Romarin» se bousculent l'artisan-peintre du coin, le curé de **Saint Polycarpe** ou l'intermittent du café-théâtre voisin. On y sert, qu'en fin de semaine, une messe «authentique» que les fidèles du quartier ne rateraient sous aucun prétexte. On y monte (ou on y descend) pour capter la **poésie des Pentes** et de ses soyeux d'antan, se coller au bar pour deviser, s'attabler et attaquer, avec des gestes ralentis et quasi rituels, la tarte forestière, les poireaux composites, le saucisson brioché, la volaille à la crème, la tête de veau avec des portions qui auraient rassasié un sénateur de la 3^e république. Le menu du jour du Seigneur est écrit à la craie sur une ardoise fixée au mur : salade de champignons farcis ou terrine de campagne, gâteau de foies ou sauté de boeuf à l'ail. **Nicolas**, le patron facétieux, est aux fourneaux, il est aussi aimable que les tarifs de ce café-comptoir de quartier.

Ouvert tous les jours de 10h00 à 22h30



EUROLYS

Services Funéraires
Marbrerie
Contrats Obsèques

VOUS ACCOMPAGNER, TOUT SIMPLEMENT.

Libérez vos proches de l'organisation de vos obsèques.

210 avenue Berthelot **69007 LYON** —

13 rue Seignemartin **69008 LYON** —



pompesfunebres-eurolys.fr

04 37 27 05 21
contact@pompesfunebres-eurolys.fr

LE PAILLERON

9 rue Pailleron Lyon 4^e - Tel 04 78 39 65 65

C'est une Institution croix-roussienne **un peu brouillonne** fidèle aux rites du quartier. Mais on apprécie particulièrement la salle aux murs apparents et sa **déco bien arty**. Le restaurant est de taille à accueillir des groupes de 80 personnes dont l'appétit est aussi développé que le sens de la déconnade. L'ambiance est un peu bruyante et les temps d'attente certains. Ce qui est par ailleurs rassurant quant à la qualité d'une cuisine maison. **Plus périgourdine que lyonnaise** avec des spécialités généreuses. A la carte, quenelle soufflée, andouillette fraise de veau, demi-camembert rôti au magret ou encore tartare, entrecôte grillée et Sud-ouest oblige un confit de canard et un **cassoulet roboratif**. La carte propose aussi un joli choix de plats à base de foie gras! Côté menu, on a le choix entre le menu de spécialités lyonnaises avec un gratin de tripes ou celui de spécialités périgourdines. Côté dessert nous recommandons un baba maison de bonne qualité. A l'heure où nous mettions sous presse ce guide, le Pailleron servait le dimanche midi et soir !

Ouvert midi et soir, jeudi-vendredi-samedi et dimanche



LA SOIERIE

1 place des Tapis - Lyon 4^e - Tel 04 78 28 11 26

Établissement **emblématique** du Plateau, véritable institution du quartier de la Croix-Rousse, le Grand café de la soierie est l'une des plus vieilles brasseries de Lyon. Créé en 1900 sous le nom de **Maison Richonnier**, il occupait déjà comme aujourd'hui l'angle du boulevard de la Croix-Rousse et de la place des Tapis. Aujourd'hui, le lieu est le rendez-vous prisé d'employés, d'étudiants, de jeunes cadres, de retraités et...des bobos du quartier. Tous les ingrédients essentiels à la constitution d'une **belle clientèle**, qui aime boire, discuter zoner et rêvasser sur une belle terrasse à l'ombre des **platanes**. A l'intérieur on aime les banquettes marron avec leur cadre doré, les lustres globe et un joli carrelage à l'ancienne, que le nouveau propriétaire a conservés. On y déjeune et on y dîne **«authentique»** avec une entrecôte, une souris d'agneau et une tête de veau qui n'ont rien à envier celles de nos bouchons lyonnais.

Ouvert tous les jours de 6h30 à 1H00



LE COMMERCE

17 rue Dumenge - Lyon 4^e - Tel 04 78 27 21 61

Des propos élogieux s'étaient échappés du café du «Commerce». Nous n'avons en effet pas été déçus par un déjeuner dans ce sympathique bar-resto où nous avons retrouvé des ami(e)s devant de corsés **pots de Brouilly**. Si bien accueillis qu'à la fin du repas, on aurait pu croire y avoir son rond de serviette moral et s'y sentir chez soi. Entretemps déboulaient dans les assiettes des joyusetés roboratives tel ce morceau de panse de boeuf, pané, poêlé - le tablier de sapeur - cher au Maréchal de Castellane. **Le Chef Denis**, un ex des «Fédés» et de «Brunet», propose également des ris d'agneau persillés, des rognons de veau flambée au cognac, mais aussi une bavette Black Angus, un foie de veau ou des tartares de boeuf. Ambiance conviviale et «authentique» dans ce «Commerce», costumé de rouge et de noir, où l'on croise parfois au bar **Daniel Perrier** (Comptoir du Vin) venu en voisin. **Chantal Eski** veille là-haut (le vrai Lyon ?) sur son «Commerce» avec amour, depuis plus de quarante ans...Respect !

Ouvert du mercredi au dimanche, de 8h30 à 22h, service continu jusqu'à 17h



LE BOUILLON

27 place de la Croix - Rousse - Lyon 4^e - Tel 04 78 28 15 55

Certes on est pas dans L'ADN du traditionnel bouillon parisien créé en 1860 aux Halles pour requinquer les travailleurs et les ouvriers parisiens ! Avec les morceaux les moins nobles de la bête et le fameux bouillon...Allez quand même les yeux fermés au «Bouillon Croix-Rousse» (ex Brasserie des Écoles), c'est l'**un des meilleurs rapports qualité-prix** de la ville. Nos yeux sont même restés écarquillés quand on nous a livré sur un plateau un bouillon de vermicelles (2€), des oeufs mayo (2,50€), des poireaux vinaigrette (3,50€). On tutoie «les entrée de bouchon» avec une salade frisée aux lardons (4€), une salade harengs - pommes de terre (5€) et un os à la moelle (7,50€). On reste en terrain connu avec la tête de veau (12,50€), la saucisse purée (8,50€) ou la blanquette de veau (12,50€). **Une formule de crise** qui va bien par les temps qui courent ...Et on refait les niveaux avec un pot de **Côtes de Brouilly** (10,50€).

Ouvert 7j/7 dès 12h en continu jusqu'à 22h30



LA FAMILLE

18 rue Duviard Lyon 4^e - Tel 04 72 98 83 90

On revient aux nourritures terrestres et au célèbre «*Famille je vous hais*» de **Gide**. Ici ce serait plutôt «*Famille je vous aime*» car on s'attable dans ce restaurant, le sourire aux lèvres. Et on va vite vérifier l'adage d'**Oscar Wilde** «*après un bon dîner, on n'en veut à personne, même pas à sa famille*». Un repas soit en (petite) terrasse posée sur la petite et calme rue Duviard (derrière la **Mairie du 4e**) ou dans le cadre cosy d'une salle aux allures de bistrot moderne. Aux murs, sont accrochés des portraits de famille, le sol est dallé de bonnes intentions ! Car côté cuisine, «*La Famille*» tient la route avec de jolis produits et une carte courte mais efficace. Pièce du boucher du **Domaine de Limagne**, cuite 4h en basse température et servie avec une sauce au **Saint Marcellin**, escalope de veau ou côte de **boeuf d'Aubrac** d'1,2 kg agrémentée de pommes de terre sautées et d'une poêlée de champignons. On peut aussi opter pour l'aioli du vendredi, une cuisse de canette confite à l'huile de tomate ou des moules provençales. A noter que midi et soir, «*la Famille*» propose toujours un **plat végétarien**. On garde une petite place pour terminer nos agapes, avec un clafoutis aux abricots et crème de mascarpone ou une tarte au sucre pralinée.

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir.



COPAINS COPINES

3, rue Duviard Lyon 4^e - Tel 04 78 61 73 88

Les courageux et sympathiques **Olivier Decaesteke et Julie Lebegue**, ont racheté cette petite affaire croix-roussienne au formidable rapport qualité-prix. Au programme bistronomie et produits frais. On s'est régalé d'un oeuf poché fermier, de ses asperges et artichauts, d'un taboulé de gambas snackées, crème aigrelette, mais aussi d'un filet mignon de cochon. Au final, **les desserts sont top!** Tel ce blanc manger citron-fraise, sablé breton, sorbet citron vert. A l'heure du déjeuner ou du dîner, saumon maison fumé au gravelax, terrine du chef, les petites sardines ibériques. Vins nature et bios, sont servis au bar. A la cave, on trouve une trentaine de vins des régions de France. Une superbe adresse.

Brunch dimanche. Midi et soir, du jeudi au lundi, sauf dimanche soir



L'ASSIETTE DU VIN

8 Rue Duviard Lyon 4^e - Tel 04 78 39 07 50

À l'heure du mariage pour tous, il ne faut pas oublier celui de l'assiette et du vin ! On est séduit d'emblée par cette grande salle voûtée dotée d'arches et de poutres du meilleur effet. Qui pourrait être aussi une superbe cave à vins. Derrière la mairie de la Croix-Rousse (4^e arrondissement), la **rue Duviard** abrite cette «Assiette du Vin», dans un immeuble de Canuts où nous avons commis un bel épisode gourmand, concocté par **Patrice Chenet**, Toque Blanche. On applaudit des deux mains la franchise des entrées : charlotte de saumon à la crème d'avocat, soupe de topinambours aux pleurottes, un flan de légumes relevé d'une crème de parmesan. On a misé avec bonheur sur un pot de **Beaujolais Village bio** et on poursuit avec un tartare de boeuf flanqué de patates et salade verte. Il y avait aussi un joli filet de sandre rôti, agrémenté d'une sauce homardine. Au dessert ne pas faire l'impasse sur le gâteau des Canuts et ses pralines. On est conquis par ce restaurant qui présente une carte plus large pour le dîner. Un authentique restaurant croix-roussien.

Ouvert, midi et soir, du mardi au samedi.









LES HALLES DE LYON PAUL BOCUSE



Plongez dans l'univers Cafés Gonéo au sein de nos deux boutiques situées au cœur de Lyon.

- 📍 Presqu'île - 2 rue Grenette
- 📍 Halles de Lyon Paul Bocuse

LES BOULISTES

3 place Tabareau - Lyon 4^e - Tel 04 78 28 44 13

A l'heure où les bouchons routiers chahotent Lyon, marqué par des révoltes dignes de celles des canuts, les boulistes jouent paisiblement **place Tabareau** - la plus belle place de la Croix-Rousse, curieusement **triangulaire** - celle de ses héros, les joueurs de pétanque. On n'était pas revenu au no 3 de la place, depuis l'époque où le café-comptoir s'appelait encore «La Coquette», relancée par Benoit Toussaint. Aujourd'hui «Aux Boulistes», on remonte toujours dans le temps avec un mobilier vintage, une vaisselle en faïence et une balance Berkel. Même si on n'y boit plus de rouge limé, si on n'y embrasse plus **la Fanny** et que les cocottes sont en fonte ! Au menu on y retrouve une saucisse sèche, une terrine de boulistes avec foies de volaille, un pâté tête de cochon, des ravioles dans un bouillon crémé, un tartare au couteau ou une épaule d'agneau confite. Fin d'une partie authentique avec, évidemment, un bouchon baba au rhum ! L'été on se bat pour une place en **terrasse**, avec vue sur la place Tabareau où souffle cette façon de vivre si particulière du Plateau.

Ouvert du mardi au samedi



LE COMPTOIR DU VIN

2 rue de Belfort- Lyon 4^e - Tel 04 78 39 89 95

Daniel Perrier vocifère, joue la provoc, éructe, drague, interpelle ses potes par leur nom de famille, (a bu) sec, (a été) addict au jeu, c'est évidemment chez lui que nous avons fait (ou plutôt c'est lui qui a fait) notre premier repas de l'année. Et Daniel c'est un tout bon : «On ne doit pas autopsier ce qui est vivant» s'exclame-t-il en parlant du vinon a donc pas discuté le choix d'un verre de Saumur blanc (**château Fouquet**) et le Côtes-du- Rhône village en pot. La carte est intitulée «**restovid**», mais on a fait plat + plat + dessert.... sans masque ! Un saucisson chaud avec salade et quelques patates à peine rissolées puis une subtile tête de veau servie avec une sauce d'un autre monde, «à la mords-moi-le noeud» dixit notre chef iconoclaste, resté discret devant sa composition, puis baba pour terminer léger. Au «Comptoir du Vin» **on partage du plaisir** avec des jeunes, des retraités, des bobos, des figures croix-roussiennes (last but not least, **Francois Risson**) ou des gourmands montés d'en baset c'est chaud le soir. Une adresse aussi déroutante qu'attachante, à inscrire au Patrimoine immatériel du bonheur !

Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi



Bistrot Jaillet

PERE & FILS



BISTROT JAILLET

146 Rue Vendôme 69006 Lyon

TEL : 04 87 38 27 71

www.bistrot-jaillet.com

A MA VIGNE

23, rue Jean Larrivé - Lyon 3^e - Tel 04 78 60 46 31

1960 : la **famille Giraud** s'installe, des gens simples, aimables et sérieux qui vont très vite acquérir une renommée qui dépassera largement les limites de leur arrondissement. Autrefois le marché du **quai Augagneur** voisin, débutait cours Lafayette et s'étirait jusqu'à l'actuelle piscine du Rhône. Le quartier de la rue Jean Larrivé était le quartier de la viande et les restaurateurs, Bocuse en tête, s'y fournissaient et allaient casser la croûte chez les Giraud. 50 ans plus tard, Patrick le fils aujourd'hui disparu, avait repris les fourneaux sous le regard de sa mère, vieille dame élégante qu'aurait pu caricaturer **Jacques Faizant** ! Aujourd'hui **Stéphane**, le petit fils perpétue la tradition. La clientèle est la même, simplement ce sont les enfants, voire les petits-enfants qui accompagnent leurs parents. On y taquine toujours les calories avec le gras double en vinaigrette, les **tripes Joséphine** et le fameux steak fondant dans la bouche...et le beurre, avec ses frites maison. Une adresse «authentique» dont le succès n'a jamais été démenti.

Ouvert du mardi au samedi



CARPE DIEM

116 bis rue du Dauphiné- Lyon 3^e - Tel 04 78 53 20 12

Ce n'est pas le plus ancien des «authentiques» de Lyon, ni surtout l'un des moins chers, mais c'est sans nul doute l'un des plus beaux, renouvelant les canons du genre grâce à un épatant décor des années 30 avec ses superbes panneaux peints de **Brocq**, et sa banquette imprimée panthère signée **Frédéric Degut** ! Et toujours au piano **Gérard Senelar**, doyen des chefs lyonnais, qui a passé depuis longtemps l'âge de lire Tintin mais supervise la cuisine de son «Carpe Diem», une maxime qui entretient sa forme ! Ce fut jadis le bar ou l'antichambre d'un dancing, c'est désormais, un établissement gourmand, un peu magique, qui propose chaque midi une **carte courte** mais bien lyonnaise. Cervelas pistaché, filets de hareng fumés et marinés, **andouillette Braillon**, rognons (sur commande), foie de veau au vinaigre de framboise et une solide tête de veau (**Viabat**) qui a fait la réputation de la maison. Et on termine avec un vacherin chocolat-noisette ou un baba au rhum, réussites maison. Les clients deviennent vite des habitués de ce Carpe Diem où, à l'image de Gérard Senelar et son épouse **Annick**, on ne se soucie plus du lendemain.

Ouvert du Lundi au vendredi



LE CAFE DES ARTISANS CHEZ MURIEL

116 bis rue du Dauphiné- Lyon 3^e - Tel 04 78 53 20 12

On l'appellera «Café authentique» car le Café des artisans de **Muriel Ferrari** affiche toutes les caractéristiques d'un Bouchon d'autrefois. **Salle de poche** mais bar taille patron(n)e, tables en marbre, et ni carte ni menu, c'est Muriel qui ordonne, prépare et sert...Cuisine (bonne) de ménage, vie de famille s'adresser ici ! Chez Muriel on mâchonne, on s'embusque et on se «gave» (en parler lyonnais on mange copieusement). Une grammaire roborative qui ne s'oublie pas: ragoût d'agneau (avec du rab !), sabodet dans sa réduction de vin et de fond de veau, lapin à la moutarde, blanquette de veau, et un remarquable **gâteau de foies** accompagné de ses petites quenelles. On aurait presque envie de garder cette adresse pour soi, mais Muriel - qui fait tout, seule depuis 20 ans- reçoit la visite de (grands) cuisiniers du monde entier, qui viennent goûter Lyon et s'encanailler dans ce quartier improbable de la rue du Dauphiné.

Ouvert tous les jours



BISTROT JAILLET

146 rue Vendome Lyon 6^e - Tel 04 87 38 27 71

Tout le monde parle de ce bistrot Jaillet...Et en bien ! Dans la famille Jaillet, j'appelle **Batiste** le fils (sans p), ce qui ne l'a pas empêché de faire ses classes, pendant presque 10 ans, chez **Arlette Hugon**. On pensait même qu'il serait la relève. L'école Hugon est bien un label de cuisinier «authentique» que l'on retrouve dans l'assiette. Joli plateau de charcuteries, tarte à l'oignon, crème Dubary, pour entrées. Les plats de résistance sont **classiques** (tripes à la lyonnaise, blanquette apprise chez ...Hugon). Exception faite de la tête de veau qui est snackée en dernière minute. Une suave mousse au chocolat signe la fin d'un repas aimablement tarifé. En salle **Didier Jaillet** le père, sait faire, et les clients reviennent. Grosse ambiance dans un bistrot à l'ancienne qui manquait dans le paysage gourmand du 6^e arrondissement.

Ouvert en semaine - midi et soir



L'HABIT ROUGE

10, rue Lt-Colonel Prévost - Lyon 6^e - Tel 04 78 93 16 73

C'est un établissement **emblématique** de la restauration à Lyon ! Avec sa cuisine de bouchon de qualité, concoctée par **Huguette**, une femme que l'on aurait appelé mère autrefois, servie dans une petite salle à manger bourgeoise (sans odeur de naphthaline) aux airs de **club privé** où sont attablés en majorité des hommes mûrs qui ne l'Ésinent ni sur le champagne (on est au bar «L'habit rouge») ni sur l'eau de toilette. Cette année Huguette, souvent absente car malade, a pu compter ses amis cuisiniers qui ont maintenu l'affaire à flot (la Toque Blanche **Benoit Toussaint** de «Chez Paulo» en premier). Exécutant la très belle cuisine d'Huguette dont les solides fondamentaux restent les produits de qualité, les cuissons précises et les assaisonnements au diapason. On retrouve ainsi **les fameux saladiers** posés religieusement sur un chariot, avec oeuf mollet, rosette, Jésus, rillettes, terrine de queue de boeuf, lentilles, cervelas, harengs pommes à l'huile, champignons à la grecque, pieds de mouton. Il faut un appétit de jeune homme (ils sont rares) pour honorer les plats de résistance : boudin, civet de sanglier, foie de veau, rognons, cervelle, mais aussi carré d'agneau, omble chevalier et une sole meunière cuisinée à merveille. On n'a plus de place pour l'un des nombreux desserts. Peu de tables à «L'habit rouge», il est donc prudent de réserver.

Du lundi au vendredi, toute la journée



L'ANTR'OPOTES

118 rue Bossuet Lyon 6^e - Tel 04 81 65 29 78

On a l'impression qu'il existe depuis toujours... Nos tribulations nous conduisent avec bonheur dans le 6^e, à l'Antr'opotes, un des **néo bouchons** sans lesquels l'avenir du genre serait menacé. Avec son antichambre de poche, un bar auquel sont adossés des mange-debouts, et bien planqués derrière, une salle et une terrasse discrète très réussie. «Je fais de la bouchonomie» avertit **Julien Le Guillou**, un patron débonnaire et bien «authentique». On est pas étonné de consulter la carte, pas régime, pas vegan, aimable avec le gluten et bien grasse (du bon). Pâté de tête de cochon, croustillant de boudin noir et harengs pommes à l'huile pour débiter. Escalope panée oreille d'éléphant avec son os, rognons, tartares, tête de veau avec des frites... **Côtes en pot**, ou autres flacons. Une adresse à découvrir d'urgence.

Ouvert midi, du lundi au vendredi + jeudi et vendredi soir.



COTE CHATEAU

9 Cours Eugenie - Lyon 3^e - Tel 04 78 54 83 04

Un peu à l'écart des rues commerçantes, ce petit bout du **Cours Eugenie** a réveillé en nous le goût de la flânerie et le bar-resto dégourdi de **Steve Surrusca** nous a donné une idée revigorante de ce qu'était le **Montchat d'autrefois**, avec sa jolie collection de photos anciennes, affichées sur ses murs. Le bar long pour un jour avec soif, la banquette, les chaises et tables «bistrots» participent à une ambiance vintage et côté assiette, tout concourt au bonheur des papilles. Une indéboulonnable salade lyonnaise, un **os à la moelle** escorté de ses tartines, précèdent un suprême de volaille agrémenté d'une sauce aux truffes et des aiguillettes de canard goûteuses (légèrement trop cuites). On arrose avec un **pot de Morgon**, meilleur allié de la bonne humeur, et on conclut notre agréable déjeuner avec une brioche perdue et une **tarte Bourdaloue**. On aurait presque aimé faire ensuite une partie de boules....comme au temps où ce «Côté Château» était, paraît-il, un bar - jeu de boules. Il est prudent de réserver ...

Ouvert du lundi au vendredi; de 6h30 à 15h
+ vendredi et samedi soir



LE CAFE DES POSTES

232 rue Paul Bert - Lyon 3^e - Tel 04 72 13 00 95

La très longue rue Paul Bert ressemble au chemin de la vie de la pub de CNP Assurance. Sans la valse de Chostakovitch! De la place du Pont à Villeurbanne, on survole les lieux et les époques, jusqu'à la très vintage **Place Sainte-Anne**, face au Café des Postes de **Muriel Domet-Chaussinand**. Le boucher **Jacky Legrand**, qui connut les restos comme sa poche, nous a initié à ce méconnu bout du 3^e et sa rue Paul Bert qui fût l'une des dernières rues de Lyon où l'on trouvait les menus «à l'assiette», formule économique des anciens ouvriers. Notez l'adresse de ce bistrot «authentique» dans votre agenda de coeur où, calé sur des banquettes accueillantes, vous aimerez le pâté croûte Richelieu, la salade de pieds de veau, les oeufs meurette, le carpaccio de boeuf servi avec des pommes sautées ou parfois une tête de veau, un tablier de sapeur ou des grenouilles sur commande. Les flacons sont soignés avec un tout à la fois riche et délicat **Viré-Clessé** ou un goûteux Brouilly de Dubost.

Ouvert en continu de 8h à 15h (du lundi au mercredi) et de 8h à 20h (jeudi-vendredi)



LE BISTROT DU PALAIS

220 rue Duguesclin Lyon 3^e - Tel 04 78 14 21 21

Tous les efforts et la minutie de **Jean-Paul Lacombe** se portent désormais sur ses deux «Bistrots de cuisiniers» : le Bistrot de Lyon et le Bistrot du Palais. Ce dernier, face au nouveau Palais de Justice est très souvent complet. Mieux vaut réserver même pour une comparution immédiate. Le chef **Philippe Gonin** officie depuis 1995 ! Il peaufine chaque jour son menu-carte avec huit entrées, huit plats du jour et six desserts au choix. Il fait jaillir de son piano d'éclatants **morceaux de bravoure**, aux accents lyonnais. Pâté-croûte, Parmentier de joues de boeuf, feuilleté de boudin aux deux pommes. Si la tradition est de rigueur, un dessert très moderne, une terrine d'agrumes avec un coulis aux fruits rouges, siffle la fin d'un agréable repas sagement tarifé.

Ouvert midi et soir, du lundi au samedi.



LE BOUCHON DES BERGES

7 rue de la Part-Dieu - Lyon 3^e - Tel 04 78 62 69 88

La rue de la Part-Dieu débute quai Augagneur (Lyon 3e) sur les berges du Rhône. Dans un quartier pauvre en «authentiques» (à part «A Ma Vigne»), on a redécouvert «Le Bouchon des Berges» qui a changé de mains pour le plus grand bonheur des amateurs du genre. Sous les **vieilles réclames**, on s'attable sur les nappes à carreaux et sous l'oeil d'un tonneau échoué sur le bar, on goûte un pâté-croûte de compétition, un gravelax de truite avec zestes d'agrumes, des oeufs meurette, une quenelle sauce écrevisses, un boudin noir aux oignons ou une andouillette sauce Saint Marcellin. Arrosés avec un pot de Côtes (**Cellier des Charteux**). Menu du jour, menu lyonnais ou une carte courte démontrent la présence d'un vrai chef en cuisine (**Hugo Mestrallet**), prolongée en salle par la **charmante Alice** aux petits soins avec les habitués. On devrait reparler de cet impeccable «Bouchon des Berges».

Ouvert le midi du mardi au samedi
Et les jeudi et vendredi soir.et soir



LE CAFE DU PEINTRE

50, boulevard des Brotteaux - Lyon 6^e - Tel 04 78 52 52 61

On vous dresse le tableau ! La gamine **Florence Périer** livrait déjà les corbeilles de pain et les carafes d'eau sur les tables du restaurant familial éponyme de Perrache. Son père travaillait aux abattoirs, puis à l'hygiène de la ville, sa mère oeuvrait aux fourneaux. Aujourd'hui épaulée par son fils **Maxime** - lui aussi élevé «en salle», notamment celle de l'excellent et regretté «Contretête», Florence concocte en cuisine des plats qui ont le **goût de notre enfance**. Avec de «pures lyonnaises» : harengs pommes à l'huile, lentilles et pieds de veau en salade, mais aussi de gros escargots des Monts du Lyonnais. Il faut goûter la quenelle de brochet sauce homardine, les cervelles d'agneau meunière, le gratin d'andouillette ou une vraie blanquette. Fin de partie avec un fromage de la **Mère Richard** et parfois un clafoutis comme autrefois. Côté cave, vous pouvez faire confiance à Maxime qui vous orientera sur l'une des 1200 références. «Le Café du Peintre» reste une valeur sûre...et on y croise parfois **Colette Sibilia** qui connaît les belles adresses !

Ouvert le midi, du lundi au vendredi
Cave à vin - annexe en mode Café-comptoir



CHEZ LES GONES

Halles de Lyon,

302 Cours Lafayette Lyon 3^e - Tel 04 78 69 91 61

Les modernes «**Halles Bocuse**» sont devenues la vitrine des métiers de bouche et des produits régionaux. Signe des temps, le «luxe» à pris le pas sur les légumes des maraîchers. Côté restos, «**Chez Les Gones**», vintage quoique refait, reste notre préféré, discret à l'entrée du cours Lafayette. On y boit le café et même le pousse dès 7h...en lisant Le Progrès. Au nom de la tradition, les plats sont roboratifs, les pots pas trop chers et l'esprit «**Authentique Bouchon**» perdure. On sait quand on y rentre, on ne sait pas toujours quand on en sort ! Déboulent harengs pommes à l'huile, «gnafrons», salade de gésiers et magrets, pâté tiède à la lyonnaise, terrine de foie gras, boudin crème d'oignon ou andouillette de campagne. Un répertoire prodigieux en valeurs sûres, à prix disciplinés.

Le midi, du mardi au dimanche.



LE VAL D'ISERE

64 rue de Bonnel Lyon 3^e - 04 78 71 09 39

Réputé à l'époque de son fondateur **Jacques Dandel** où les chefs célèbres venaient mâchonner dès potron-minet, après quelques achats aux Halles de Lyon qui ne s'appelaient pas encore Paul Bocuse ! Depuis 2019 **Edouard Baudin** et son chef **Nicolas Pierre** proposent dans un décor rénové une carte «authentique». Dès notre entrée on est rassuré par un superbe bar en étain, et mis en confiance pour un apéro pour ouvrir l'appétit sur des charcuteries qui sont ici reines (Édouard Baudin à dans sa famille un MOF dans cette spécialité), nous recommandons le jambon persillé ! On a pu aussi goûter une salade lyonnaise digne de ce nom, des quenelles de brochet gratinées qui gonflaient pleines de suffisance en cuisine et un saucisson brioché maison d'anthologie. On peut poursuivre les agapes avec un foie de veau persillé et parfois au gré du marché et des Halles voisines, un **boeuf bourguignon**, une tête de veau roulée ou un très franchouillard petit salé aux lentilles. Côté cave, un **Fleurie de chez Chermettes** ne nous a pas déçu. Cet «authentique ne souffre aucunement d'une comparaison avec les «historiques» de la Presqu'île.

Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi



BOUCHON SULLY

20, rue Sully Lyon 6^e - Tel 04 78 89 07 09

Ce n'est sûrement pas le plus ancien, mais probablement l'un des meilleurs. Le Bouchon Sully affiche une carte qui est la vertu même. Les charcuteries viennent directement de **Sibilia** jusqu'à leur planche, les harengs pommes à l'huile sont remplacés par des maquereaux en escabèche, la tête de veau et sa sauce ravigote résistent et un vrai **vol-au-vent** nous rappelle que la cuisine lyonnaise sait aussi récupérer ! Côte de Brouilly accessible et proposé au verre. Au dessert, un Paris-Brest s'était égaré à Lyon, pour notre plus grand bonheur. Bravo **Julien Gauthier** et **Emmanuel Tachon** - Foly !

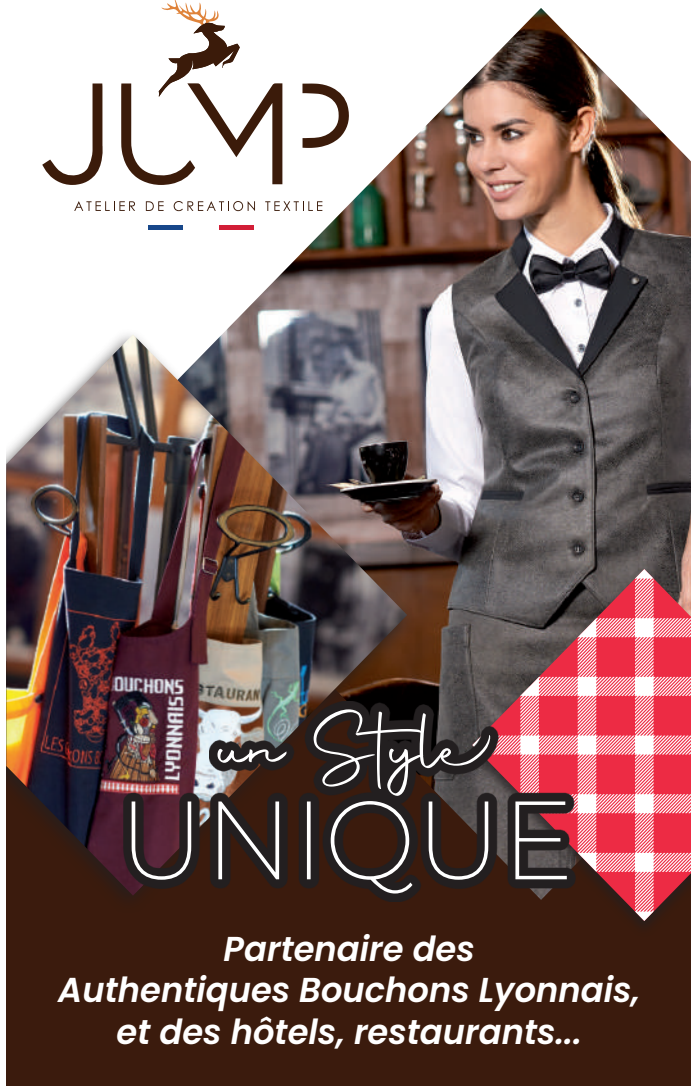
Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi





JUMP

ATELIER DE CREATION TEXTILE



un Style
UNIQUE

***Partenaire des
Authentiques Bouchons Lyonnais,
et des hôtels, restaurants...***

Distributeur exclusif des marques

PROSTYLE et JUMFIL

271, rue de la Croix du Meunier
69390 VERNAISON.

Ralph Crolla : 06 07 55 59 00.



www.atelierjump.fr

LE CAFE DU NAIN

5 rue Montesquieu, Lyon 7^e - 04 37 28 54 44

La Guill' est devenu le quartier de Lyon qui bouge. Avec une population étudiante qui sort. D'où une vague d'ouvertures de bars-restos avec du son. Dans ce nouveau contexte, perdre un bouchon fait de la résistance -en plein Chinatown qui plus est -même si «Le Café du Nain» a été cédé en 2018 par **la famille Pillon** après des décades de bons services. Avec eux sont partis les nains en porcelaine et les nappes à carreaux, mais pas l'âme de café-comptoir, désormais jaune canari et bleu marine nationale, qui reste attaché à la cuisine de bouchon du Nain et aux tarifs de petite taille. **Quentin Orozco** et **Julien Pellerin**, on poursuit l'histoire tout en conservant le nom. Ces deux anciens de la Mère Jean nous ont fait plaisir avec une carte bien lyonnaise et à peine revisitée. Les **harengs et pommes (fruit)** à l'huile renouvellent la recette, un fondant gâteau de foie de volaille, nappé de sauce tomate et bien aillé tient la route. On aime le tartare relevé et escorté de ses pommes grenaille et des rognons de veaux friands de crème et de champignons. Très honnêtes vins en pots pour refaire les niveaux en Beaujolais Blanc, Fleurie et Côtes. Des carburants qui restent accessibles !

Mâchon sur commande

Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi



LE BAR DES OLIVIERS

35 rue Chevreul Lyon 7^e - Tel 04 37 66 30 79

On n'est pas obligé d'admettre le cliché selon lequel la rue Chevreul est devenue la rue des bobos et des étudiants des Facs voisines. Mais, si l'on veut bien y croire, **il faut protéger** ce «Bar des Oliviers» du prêt à penser et leurs éléments de langage. Et en faire une citadelle où il sera bon d'infuser et même inculquer nos codes de conduite **«authentique»** pour que les plus jeunes apprennent nos **lyonnaiseries**. Seule concession à notre cahier des charges, quelques pintes et du son (jusqu'à 1h du matin en semaine). On se régale dans un immuable bar de quartier, salle de poche et mezzanine, prolongé de quelques tables en terrasses avec serviettes vichy. Andouillette, tête de veau, Tartare, filet de boeuf, sauté d'agneau et un gratin dauphinois d'anthologie sont au programme (maison) de ce très recommandable Bar des Oliviers !



CHEZ MARCELLE ET DANIEL

7 rue Montesquieu - Lyon 7^e - Tel 04 88 62 41 53

C'est **une maison bleue**, on y vient à pied et l'on peut y déjeuner tous les jours «sans être pété de thunes». Comment rendre compte d'un repas dans cette jolie cantine ? En écoutant ses habitués «enchantés par la cuisine authentique et les additions indulgentes». Au jeu des prénoms, j'appelle **Julie et Léa**, elles ont repris le resto de...Marcelle et Daniel. Perpétuant la belle histoire d'un **bistrot dégourdi**, plébiscité par une clientèle bon enfant. La cuisine n'est pas virtuose mais bien ficelée. Avec ses tables qui se tutoient, «Marcelle et Daniel» hésite entre «le routier de ville» et «le bouchon sans touriste». Un **petit bijou populaire** où l'on se régale sans que «cela coûte une blinde» : plat du jour à 10€ et pot d'un honnête Côtes à 6€. A l'ardoise: salade lyonnaise, **omelette du curé**, gratin d'andouillette, tartare frites-salade, blanquette, porc au thym ou dos de cabillaud. «Qu'elles ne chamboulent surtout pas» préconise une étudiante attablée. Plein d'humanité et réconfortant en ces temps d'inflation, «Marcelle et Daniel» répond sans faille aux attentes du quartier....et bien au delà...

Sert le déjeuner jusqu'à 15h, du lundi au vendredi



VIEILLE CANAILLE

14, rue Saint-Jérôme - Lyon 7^e - Tel 04 72 71 47 12

Ils ont oeuvré pour la renaissance du 7^e arrondissement ...et la pérennité d'un monument du 1^{er}... «Le Petit Bouchon- Chez Georges». **Romain Camous et Nicolas Framinet** savent faire. Dénominateur commun de leurs deux établissements, la convivialité et la sincérité. Il y a même de l'affect dans ce nom «Vieille Canaille» - presque un surnom - qui colle bien à ce lieu qui hésite entre le bouchon et le **restaurant de copains**. Si Dutronc, Eddy Mitchell et bien sûr Johnny ne se sont pas attablés sous les poutres apparentes, **Patrick Bruel** a prolongé «Les Enfoirés» au resto de la rue Saint -Jérôme. La carte révèle de bonnes surprises avec un pâté-croûte au Chorizo Bellota, des oeufs cocotte au Saint-Marcellin, une quenelle bien gonflée, un jambon grillé avec ses patates sautées ou une côte de boeuf pour adultes. Belle note sucrée avec un clafoutis aux cerises et un **riz au lait de grand-mère**. Belle carte des vins et accueil (féminin) impeccable.

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi



LE BOUILLON PARADIS

58 rue Simon Reinach Lyon 7^e - Tel : 09 83 91 52 72

Plutôt «Bouillon» que «Bouchon». C'est la nouvelle tendance dans ce bout de **quartier improbable** qui va de la rue de l'Université à la place du Pont. On retape un vieux rade, on lui donne un look vintage et on en fait un neo-bistrot pas cher, autant lieu de vie que resto. **Louis Perrenoud et Mathieu Soulergues** ont conceptualisé et décliné un état d'esprit, plutôt jeune, parfois bobo, des prix toujours tendres. Ils ont aussi les petits frères du «Bouillon Paradis», «Le Bistrot des Fauves» et «les Raffineuses»! Le bar est fait de caisses en bois, la plancher de palissandre et le **mobilier de récup**. «On déboule dans ce resto pas cher pour les pauvres», définition des fameux « Bouillons parisiens Chartier». On peut boire un café, lire la presse, voire assister à un mini concert ou découvrir une expo. Charcuteries maison admirables, plats du jour, planches charcutière, marine ou végétarienne. On se régale avec une cuisine simple et saine, qui mérite un label «fait maison».

Ouvert tous les jours sauf dimanche



VAS-Y VAS-Y

10 rue des Verriers Lyon 7^e - Tel 04 37 37 10 61

A Gerland dans un quartier improbable où la rue des Verriers ne laisse guère d'espoir d'oasis. Et pourtant notre «Vas-y Vas-y» est bien rafraîchissant avec son **patio** et ses salles en enfilade, striées de bandes noires et blanches...du meilleur effet. Un maillot sur les murs. C'est l'essai transformé de **Nicolas Revol**, le patron, grand amateur de rugby et un homme délicieux. Ambiance «authentique» avec du bonheur dans l'assiette: tartare XXXL de Charolais pour... **rugbymen**, tête de veau, magret de canard, ris de veau ou cochon de lait. On y festoie en équipe et on s'y sent bien.

Ouvert le midi, du lundi au vendredi
Et les jeudis, vendredi et samedi soir

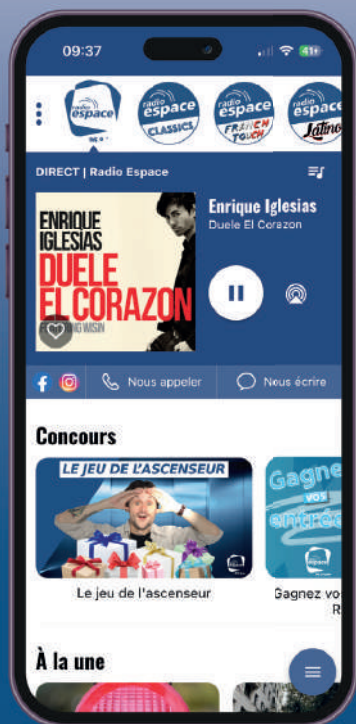


Les Authentiques publient aussi
sur Facebook et Instagram

Actualisez, découvrez et partagez
de nouvelles adresses ...



RADIO ESPACE VOUS ACCOMPAGNE, PARTOUT TOUT LE TEMPS !



TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT L'APPLICATION



LE VETERAN – CHEZ GILLES

17 rue Benoît Bernard Lyon 8^e - Tel 04 78 72 02 58

« En rentrant ici, j'ai trouvé un peu d'humanité, se plaisait à répéter un réfugié kosovar ». On pousse la porte de ce café-comptoir vintage avec curiosité. Au bar, trône **Gilles**, un homme de poids et de coeur, toujours escorté de **Bruno** son associé....En rapportant ces propos, notre confrère François Mailhes (Tribune de Lyon) définit bien l'âme de cet «authentique» caché dans l'improbable quartier du Grand Trou (Lyon 8e). Plus que jamais, de l'humanité il y en aura le jour de Noël, où «Le Vétéran» servira un menu de bonheur sous les boules de Noël, les guirlandes et les Santons dela providence! Foie gras de canard, vol au vent de Saint-Jacques, Suprême de chapon à la crème, fromages et bûche glacée. Une adresse nimbée de nostalgie sur l'âge d'or des comptoirs de quartier, des canis et des cabaretiers chers à Henri Beraud. C'est ouvert 365 jours par an !

Ouvert 7j/7 Le midi - Jeu de boules



VIENS CHERCHER BONHEUR

119 route de Vienne Lyon 8^e - Tel : 04 78 96 17 13

Un drôle de resto planqué dans ce quartier improbable du Grand Trou, en pleine restructuration et irrigué par la longue route de Vienne. Un quartier où l'on ne s'attend pas à trouver le bonheur! Sauf que l'on y a dégoté un drôle d'établissement baptisé **VCB** «Viens Chercher Bonheur». Ce n'est pas vraiment un bouchon lyonnais mais un restaurant traditionnel avec nappes vichy, convivial, chaleureux, traditionnel qui propose des bons **produits du terroir** –viandes et **lyonnaiseries**- dans une ambiance bistrot. Au programme de VCB, une salade lyonnaise assaisonnée à l'huile d'olive ou de grains de raisin, les lardons sont fumés maison et de porc fermier, **une terrine aux dix viandes**, un saumon fumé maison, des oeufs en meurette, des andouillettes à la moutarde, une souris d'agneau au thym ou un saucisson au vin. Côté viandes - elles sortent de la cave à maturation- une mémorable **pièce de boucher**. Avec un credo de la maison : « On s'inscrit dans une démarche de **respect animal**. C'est pour cela que nous priorisons des fournisseurs garantissant des valeurs éthiques dans l'élevage et nous nous évertuons à faire travailler les producteurs locaux».

Ouvert du lundi au vendredi



LE COMPTOIR JAILLET

3 rue Étienne Jayet - Lyon 7^e - Tel 04 78 58 58 40

A quelques mètres du Campus de la nouvelle EM Lyon, le Comptoir-Jaillet de **Dominique et Martine Furet** cultivent la discrétion. **David Mariani** le président des Amitiés Corses de Lyon nous a fait découvrir ce café -comptoir de Gerland tout à fait recommandable. Dominique Furet est un «authentique» qui se lève chaque matin «à l'ancienne» et avoue ne se sentir bien que dans sa cuisine où il passe le plus clair de son temps. On l'avait connu avec son épouse Martine au Bugeautin (Lyon 6^e) mais c'est chez «**Jean Francois**» de la place des Célestins qu'il aura acquis les recettes de la **belle cuisine de marché** aux côtés de «Monsieur» Courtois. Soupe de petits pois glacée, andouillette Bobosse, **effiloché de raie** (trop souvent délaissé, hélas, par nos Bouchons), rognons de veau braisé au madère ou entrecôte de Salers, réjouissent les nombreux habitués. Les pots de Macon blanc (Cave de Viré) ou de Crozes-Hermitage (Cave de Tain) participent à la saine ambiance de Jaillet.

Ouvert du lundi au vendredi, de 7h30 à 15h











Plongez dans l'univers Cafés Gonéo au sein de nos deux boutiques situées au cœur de Lyon.

- 📍 Presqu'île - 2 rue Grenette
- 📍 Halles de Lyon Paul Bocuse

LA RIVE GAUCHE

24 Allée Pierre de Coubertin - Lyon 7^e - Tel 04 78 72 62 37

Saviez-vous que les participants au «Plus grand mâchon du monde» partent en «after» à «La Rive Gauche» ? Une brasserie canaille, plantée à deux pas du stade, dans un **parc de Gerland chromatique** avec ses canaux et son allée des fleurs. Avant de s'attabler on se régale déjà à la vue des nénuphars et des écureuils... puis avec une cuisine du marché où la viande à l'honneur. Ici c'est «Boucher Maison» : faux filet, onglet, poire, entrecôte ou tartare et ses déclinaisons sont à la carte concoctée par **Nathalie et Jacky Legrand** son père, ancien boucher bien connu de nombreux «authentiques». On peut parfois déguster une langue de boeuf, des paupiettes de veau ou une tête de veau. Quelques jolis flacons et une **magnifique terrasse** entretiennent un bonheur certain de vivre. On peut rentrer (au ralenti) dans le parc aux heures du repas, faire une partie de pétanque à proximité, et laisser les enfants au skate parc voisin.

Tous les midis, du lundi au dimanche, samedi excepté



L'ÉCHALOTE

93 rue de Gerland- Lyon 7^e - Tel 04 78 62 61 17

«Avez-vous souvent soif ? Je ne me laisse jamais aller jusque là» ironisait Amédée, le vieux copain de **Bernard Frangin**...une drôle d'envie nous pousse jusqu'au bar de l'Échalote que nous n'avions pas revisité depuis son changement de propriétaire, 4 ans déjà. Amédée nous aurait rappelé que la **qualité du vin en pots** est l'un des signes distinctifs d'un «authentique» et ici le Mâcon, le Crozes et le Brouilly font le job ! On retrouve à l'Échalote des plats de bouchon mais pas que...langue de boeuf aux câpres, sabodet sauce vigneronne, poêlée de rognons aux pleurotes, ris de veau meunière mais aussi un sympathique croustillant d'effiloché de boeuf et poivrons le jour de notre venue, précédé de simples **oeufs mimosa** et d'une terrine de cochon à l'ail et au thym. Nos voisins chantent les louanges du gratin de ravioles et d'une **raie** - plat de bouchons souvent oublié- d'une grande fraîcheur. Le restaurant fait chaque jour le plein et Camille, Pierrick et une «belle équipe» ont réussi leur coup. Et les tarifs sont aussi aimables que le staff.

Ouvert du lundi au samedi (jour de mâchon)



LES MARIONNETTES

14 rue François Genin - Lyon 5^e - Tel 04 78 25 04 44

On s'était donné rendez-vous au Point du Jour ! Comme les chasseurs qui s'y retrouvaient autrefois à l'aube. Nous c'était plutôt à midi pour re-découvrir les fondamentaux d'un «authentique» : joli carrelage, mezzanine, lentilles et pieds en salade, charcuteries et **Dosithée Brevet**, jeune patron et surtout **vrai cuisinier**. Un drôle de bouchon sur deux étages, sans touristes (ils mangent en bas dans le Vieux Lyon) mais avec les connaisseurs de lyonnaiseries. **Au Point du Jour**, c'est le seul restaurant digne de ce nom qui fait concurrence aux multiples livreurs qui sillonnent le quartier. Ce vendredi ce sera tête de veau...et samedi on ne «coupera» pas au Beaujolais nouveau avec deux beaux oeufs fermiers pochés à la beaujolaise, puis un sabodet - lentilles à la beaujolaise également. L'adresse est sérieuse, les «authentiques» bouchons lyonnais vous recommandent ces 'Marionnettes» qui ainsi font ...font ...bien !

Ouvert tous les midis sauf dimanche +
Du lundi au jeudi soir (téléphonez)




MATIN DE SAÔNE MAISON D' HÔTES

Suites et Chambres de charme
Piscine, Jacuzzi, Terrasse privative

*300 m des bords de Saône
Aux pieds de Caluire, Face à Collonges*
69270 FONTAINES SAINT MARTIN

Stephan et Lydie BRES - Réservation : 0612931295 - matindesaone@orange.fr

 **Matin de saône**

LE COQUEMAR

23 montée Cardinal Decourtray Lyon 5^e - Tel 04 78 25 83 22

Il n'est pas utile de grimper jusqu'à la Basilique pour faire une halte gourmande de qualité. Le pèlerin s'arrêtera à **mi-pente** au Coquemar. Le verre d'eau ne lui sera probablement offert, il n'assistera pas à une apparition de la Vierge mais il découvrira **une belle adresse** que peu de lyonnais connaissent. Le Coquemar tiendrait son nom d'une ancienne bouilloire ou d'un pot en terre cuite où l'on faisait chauffer ses aliments; il perpétue une authenticité qui réjouit et comble les adeptes du bien manger et du bien vivre à la lyonnaise. Côté décor, les **pierres apparentes** sont rassurantes, le cadre un peu défraîchi et l'accueil bien rôdé. Côté cuisine, la tradition s'accommode parfaitement de quelques pointes de modernité avec des plats comme une terrine de foie gras de canard maison, des oeufs meurette ou une cassolette de Saint-Jacques et de queues d'écrevisses. Suivent un suprême de pintade aux morilles, un carré d'agneau rôti ou une **andouillette de Chez Bobosse**. Ce serait péché de ne pas goûter les glaces artisanales. État de grâce, le temps d'une soirée «accord mets - vins et musique avec la maîtrise de Saint Marc, dirigée par **Nicolas Porte**, fidèle de l'établissement. Mais évitez les repas au Coquemar pendant les Nuits de Fourvière !

Du mar. au dim. midi ; ven. sam le soir.



CAFÉS GONÉO

f Instagram in

LES HALLES DE LYON PAUL BOCUSE
Les Halles de Lyon

GONÉO

Plongez dans l'univers Cafés Gonéo au sein de nos deux boutiques situées au cœur de Lyon.

Presqu'île - 2 rue Grenette
Halles de Lyon Paul Bocuse

AUX TROIS MARIES

1 rue des Trois Maries - Lyon 5^e - Tel 04 78 37 67 28

L'évangile a réuni trois saintes femmes à Saint Jean ! Marie Salomé, Marie Jacobi et Marie Madeleine... priez pour nous et trouvez-nous une petite place sur votre **terrasse de poche**. Les femmes ont marqué cette adresse, de la fameuse Tante Paulette jusqu'à **Clémentine Roure** aujourd'hui. «Aux Trois Maries» est l'un des rares authentiques du **Vieux Lyon** qui répond à nos vœux gourmands. On aime la quenelle de brochet soufflée agrémentée d'un coulis d'étrilles, le saucisson brioché de **chez Gast**, la tatin de boudin noir ou le curieux risotto d'aile de raie. On dit même **qu'Eluard** et **Aragon** y devaient lorsque les «Trois Maries» n'était pas encore un «authentique» !

Ouvert tous les jours



L'APOSTROPHE

6 rue Octavio Mey Lyon 5^e - Tel 04 78 39 08 13

On ne dit pas que l'on va à l'Apostrophe mais **chez Jeannot**. Un gaillard truculent, serviette au coup et tablier rayé, le visage strié d'une superbe moustache digne d'Obelix. L'enfant d'un Sarrisais solaire (dans le Vaucluse) adopté par Myrelingues la brumeuse. Tout nous plaît à l'Apostrophe: les volumes **art nouveau** d'une brasserie, le beau bar vénéneux, la lecture des journaux pour s'ennivrer de mots, les confortables **banquettes vertes à l'ancienne**, et les ineffables habitués du quartier. Jeannot brouille nos repères avec ses mâchons et ses déjeuners qui renvoient les «bouchons du Vieux Lyon» dans leurs vingt-deux ! On villégiature dans la cuisine qu'on aime : une inédite salade de choux rouge avec lardons et pignons, des tripes lyonnaises (légèrement gratinées ça change tout), cervelle de canut, tarte aux poires. Le pot de Côtes est soigné (Jeannot connaît... et vante sa **«Cave des Voyageurs»** voisine pour d'autres flacons). L'Apostrophe (On dit l'Apo chez **les Maristes** voisins) est ouvert de 7h le matin à 3h le jour suivant! Affolant et authentique.

Ouvert tous les jours sauf dimanche



LE CABARETIER

6 rue de la Fronde - Lyon 5^e - Tel 04 78 42 38 11

C'est un peu le «caboulot» d'antan cher à Henri Beraud, où les internes de l'Hôtel-Dieu festoyaient au coude à coude avec leurs copains. Le «Cabaretier» de **Franck et Nanou Rinkler** a tout d'un authentique bouchon avec ce supplément d'âme, propre à l'**esprit Saint Jean** des années vintage... Quand on avait du mal à se quitter après le dîner et que l'on «dégageait» parfois en goguette avec le patron. On aime s'attabler au bar, sur la **table d'hôte**, sous des poutres d'un autre âge et devant un petit autel dédié à **Guignol**. A la carte : soupe à l'oignon, terrine de saucisson aux lentilles, quenelle d'escargots, un tendre paleron de veau aux morilles, arrosés de pots de Côtes de Brouilly. Les douze coups de minuit seront égrenés par la fameuse **horloge Charvet** voisine et ses automates.

Tous les soirs sauf Lundi
+ Samedi et dimanche midi



NOTRE MAISON

2 rue de Gadagne - Lyon 5^e - Tel 04 72 41 78 48

Il faut la patience et la détermination d'un chercheur d'or pour dégoter, dans le Vieux Lyon, un café-comptoir ou un bouchon dignes de notre label «authentique». Pour que nos touristes ne soient pas détrossés et repartent avec un bon souvenir de notre **patrimoine lyonnais** ! On a (re)découvert «Notre Maison», planquée derrière le **Temple protestant**. «Notre Maison» ne brûle pas, mais réchauffe les coeurs et les estomacs. Le menu musclé, tarifé 33 € ouvre ses portes à l'esprit «le gras c'est la vie» et nous rassure avec les 30 mn d'attente annoncées pour le très recommandable pied de cochon rôti ou la quenelle de brochet. On a bien vécu dans cette grande salle en mode «**cabinet de curiosités**» avec un pâté de tête persillé, un gâteau de foie de volaille sauce tomate, un réjouissant sabodet aux lentilles, une andouillette ficelle (Braillon) et un boudin noir à la crème. L'eau du robinet, le vin de petits producteurs, le «**pas de frites ici**» et la détestation des impatientes sont autant d'atouts pour cet «authentique». «Notre Maison» vaut plus qu'un détour !

Sert tous les soirs sauf dimanche + samedi et dimanche midi



LE CAFE DU SOLEIL

2 rue Saint Georges - Lyon 5^e - Tel 04 78 37 60 02

Trône sur toutes les cartes postales, tape dans l'oeil des aquarellistes, tutoie les spectacles de Guignol écrits et joués par **Laurent Mourguet**, inspire le 7^e art. Le «Café du Soleil» est ainsi au générique de «L'armée des ombres» de **Melville**, des «Lyonnais» d'**Olivier Marchal** et de «C'est magnifique» de **Clovis Cornillac**. En dépit des changements de gérance, les souvenirs affichés sur les murs font de la résistance, avec notamment un hommage au regretté Marcel Lapierre. Au «Soleil» on boit toujours un excellent Morgon en pot, on déguste les incontournables quenelles de **Pascal Bonhomme** (à tous les parfums), on hésite entre le pâté-croûte de Daniel Ancel, une andouillette de **Bobosse**, le gâteau de foie de volaille sauce tomate de la maison, et un magret de canard entier aux fruits rouges, seule entorse aux lyonnaises militantes.

Ouvert tous les jours - midi et soir



LES ADRETS

30 rue du Boeuf Lyon 5^e - Tel 04 78 38 24 30

La rue du Boeuf est la rue la plus étoilée de France. Même si pour nous «Les Adrets» n'ont pas leur macaron, il est **le plus beau** (et le plus bon), le plus «authentique» des restaurants de la rue. Le cruel **Baron rouge** des Adrets pourrait bien imposer son choix au tyrannique Guide rouge ! Beau par son cadre avec sa **poutre porteuse de 13m** - qui date du XVI^e- son patio très lumineux séparant la salle toute en longueur, d'une cuisine où trône une très arty Molteni, et les fameuses lampes de **Vincent Girard**... Le jeune Guillaume Riva tient son restaurant avec autant de talent que d'humilité. Oeuf mollet crème de cèpes jambon, escargots en persillade, andouillette **Bobosse** goûteuse, un duo foie gras - poitrine de cochon, plein de contrastes, une canette de la Dombes sauce au cassis et un filet de boeuf avec un jus brun qui donne envie de saucer. On peut arroser avec une dégustation horizontale de **Côtes de Brouilly** et on repart avec une certitude : «Les Adrets» ont toute leur place sur le Monopoly gourmand de Lyon

Ouvert du lundi au vendredi - midi et soir



LES FINES GUEULES

16 rue Lainerie Lyon 5^e - Tel 04 78 28 99 14

A mi-chemin entre la gare Saint-Paul et le temple protestant, «Les Fines Geules» mettent tout le monde d'accord avec leur excellent rapport qualité-prix. Aux commandes **Joël Galzi** en cuisine et sa femme Julie, en salle. Le chef atteste d'un bon pedigree avec notamment une large expérience acquise chez Bocuse et Jean Louis Manoa au «Mercière». Un coup de **Mâcon blanc** avant d'ouvrir les hostilités ! Avec une impeccable terrine de queue de boeuf accompagnée de son mesclun ou de sympathiques oeufs en meurette. Défilent ensuite les spécialités goûteuses: pieds de cochon désossés et panés, sublime cassolette de tripes à la tomate et aux aromates ou le beau **duo «tête et langue de veau»** sauce gribiche. Les assiettes sont généreuses, franches et précises. Côté vins, coup de coeur pour un **Julienas** de chez **Vincent Audren**. Adresse solide et cuisine fine.

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi.



LA LIMONADE DE MARINETTE

46 rue Saint Georges Lyon 5^e - Tel 04 72 32 21 73

Dans ce spot terriblement vintage, l'horloge s'est arrêtée dans les **années 1960**, du temps où les Beatles nous chantaient «Yesterday». A deux pas du métro Vieux-Lyon et en face de l'église Saint-Georges «La Limonade de Marinette» a acquis une belle réputation d'**épicerie-resto-musée** avec ses milliers d'objets sur les étagères. Une immersion dans les sixties avec du verre Duralex, des chaises en formica la balance et la caisse enregistreuse qui chantait...Évidemment on savoure un Banania, un petit crème, un **rouge limé** et la fameuse limonade (à 3,50 € quand même)... Sono d'époque pour déguster quiches, salades, omelettes et desserts. Une petite boutique adjacente permet d'acheter les objets exposés dans notre petit bazar-resto dont les lyonnais sont si fiers.

Ouvert midi et soir, 7j/7,



LES LYONNAIS

19 rue de la Bombarde - Lyon 5^e - Tel 04 78 37 64 82

«Les Lyonnais» sont installés à l'angle des rues Tramasac et de la Bombarde, là où le Vieux Lyon se prépare à grimper à Fourvière, par le chemin Neuf. On y côtoie plus de touristes que de citoyens de **Myrelingues** dans une ambiance conviviale et «authentique». Sur les carreaux du restaurant, des citations humoristiques donnent le ton pince-sans-rire de l'établissement et les grandes tables peuvent vite se transformer en **tablés** ! Les classiques du genre sont au menu : salade de lentilles au cervelas, saucisson brioché sauce vin rouge, **un délice joufflu**, autrement dit une quenelle de brochet, sauce homardine, un tablier de sapeur ou un poulet au vinaigre digne de celui de la regrettée «Tassée» des Borgeot. A la carte des desserts, on retrouve un traditionnel gâteau lyonnais mariant les poires et les pralines.

Ouvert tous les jours midi et soir, sauf lundi



RESTAURANT GRIVE

1, Rue du Viel-Renversé Lyon 5^e - Tel 04 72 64 15 26

Olivier Fonteneau est tout à la fois épicier et bistrotier ! Créée dans le Vieux Lyon, sa **néo épicerie** recèle de jolis produits: charcuteries de l'Ain, pâtes stéphanoises Cornand, miso Kura de Bourgogne...Aux heures des repas l'arrière-salle fait **cantine** avec son parquet blond et ses murs verts. Les mercredi et samedi midi, poulet rôti ou rôti de boeuf avec cardons pour tous, tandis que le soir, on cabote dans un drôle de menu en six plats. Agneau, cochon, veau de lait, boeuf bourguignon ou blanquette participent à l'ADN de «Grive», fort en viandes et légumes, pas obligatoirement bio. **Côté pépie**, des flacons naturels tel ce Beaujolais villages rouge de Fabien Forest. L'épicerie-comptoir revisitée avec petits déj' et terrasse.

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi



LES ENCAVES

12 rue Juiverie - Lyon 5^e - Tel 04 72 07 27 79

Comment dire....un «ptit plat» entretient toujours l'amitié! Et il y a tête de veau et....«authentique» tête de veau de la triperie Bouhours, telle celle présentée chauve, puis découpée, travaillée, y compris la cervelle, par **Grégoire Mignot**, le chef des «Encavés», une adresse découverte rue Juiverie (face à l'Âne Rouge), grâce à notre excellent confrère Harry Covert. Salles voûtées, belle et vraie cave, avec planches de charcuteries, de fromages ou **os à moelle**, à partager dans une belle ambiance. Mais le chef (passé par de grandes Maisons) propose également des **pieds de porc au cidre**, une poitrine de cochon ou une côte de boeuf. Avec de jolis flacons pour dérouler une soirée tout sauf enquiquinante. Ces «Encavés vont désenclaver notre belle et méconnue rue Juiverie.

Ouvert midi et soir, du mardi au vendredi



Gastronomie, Œnologie, Tourisme...
Au cœur d'Auvergne Rhône-Alpes (et même plus !)

GSM 33 (0)6 07 61 40 40



chaîne Youtube
 rabelais.tv
 lyon-saveurs.fr

michel.godet@gmail.com

Le Cabaretier

CAFE - COMPTOIR - BOUCHON LYONNAIS

TERRASSE

«Un bouchon face au musée
Gadagne»



*Ouvert du mardi au dimanche soir
Samedi et dimanche midi*

AUTHENTIQUES
BOUCHONS
LYONNAIS



Le Cabaretier

6 rue de la Fronde
Lyon 5ème

Tel 04 78 42 38 11

CHEZ CHABERT

14 quai Romain Rolland - Lyon 5^e - 04 78 42 99 65

Tous les ingrédients d'un «authentique» chez Chabert : **devanture verte** mais discrète, serviettes à carreaux rouges et blancs, tables bistrot d'origine, **proverbes lyonnais** inscrits jusque sur les assiettes et les **généreux saladiers**. Suivent ensuite la tête de veau, le tablier de sapeur et les onctueuses quenelle sauce Nantua voire des ris de veau aux morilles. C'est sur ce quai Romain Rolland où l'on se garait en triple file, dans les années 80 qu'oeuvrait le regretté Chabert - on ne l'appelait jamais par son prénom et on allait terminer avec lui la nuit au «Chantaco» voisin - qui allait céder l'affaire avec son nom à **Maxime Giroudon** et recréer «Chabert et Fils» rue des Marronniers ! La **salle voûtée** est restée dans le jus avec ses poutres apparentes, les grandes tables en bois semblent prédestinées aux tablées et si les grandes glaces aux murs (elles ont vu diner autrefois tous les noctambules) pouvaient parler... On en ressort toujours heureux et rassasié !

Ouvert tous les jours





LE VIN

de Matthieu Vergnaud

PASSION




Du mardi au samedi 9h00 - 12h30 et 16h00 - 19h30

BISTROT DE BONDY

2 quai de Bondy - Lyon 5^e - Tel 04 72 10 08 99

Isabelle et Laurence du «Bouchon des Filles» sur les Pentes n'ont eu qu'à traverser la Saône pour ouvrir au 27 quai de Bondy un **joli bistrot**. Longtemps à cette adresse, on servait autrefois des spécialités du sud-ouest, aujourd'hui c'est une courte carte proposée à toute heure, dimanche compris. Andouillette, tartare, effiloché de paleron de boeuf, la carte propose des lyonnaises et des spécialités de brasserie. Quelques belles bouteilles comme ce **Saint Joseph blanc** pour s'ouvrir l'appétit. De certaines tables, on bénéficie d'une magnifique vue sur les quais de Saône. Un bistrot «Authentique» où on ne se prend pas la tête !

Ouvert tous les jours midi et soir



AU P'TIT ZINC

56 quai Pierre Scize - Lyon 5^e - Tel 04 72 07 99 81

Ouvert quand tous les «Authentiques» ont fermé leurs portes, le P'tit Zinc est aujourd'hui le seul véritable **resto de nuit** de Lyon. Une Mère Vittet en miniature. Où l'on peut s'attaquer à une **côte de boeuf** d'1,3 kg ! On y sert jusqu'à 2h du matin sans tarifs de nuit, mais avec suppléments de calories : carpaccio de boeuf, plateau de charcuteries, tartare de boeuf, poire et mignonette de boeuf toujours, et magret de canard. On peut traîner et refaire le monde sur la petite terrasse de nuit, en retrait du quai, jusqu'à 4h ! **Une Institution** quelque part anachronique, que l'on aime.

Midi et soir, du lundi au vendredi + samedi et dimanche soirs



Les Authentiques publient aussi sur Facebook et Instagram

Actualisez, découvrez et partagez de nouvelles adresses ...



LE PIERRE SCIZE

11 quai Pierre Scize Lyon 9^e - Tel 06 66 40 98 44

La Saône, ligne de vie, est à l'étroit dans le défilé de Pierre Scize. Après avoir traversé le faubourg de Vaise et Pont Mouton, et mûssardé devant le Conservatoire national de musique et de la danse, la Saône nous transporte au 11 quai Pierre Scize, où l'on fait étape au «Pierre Scize» de **Christophe Geoffroy**. Ça commence comme dans un film de Sautet ou d'Audiard. Une alerte au noyé sur le quai, la permanence d'un ancien député RPR qui plus est gardien de but et qui boit des coups au bar, **un luthier** au n°20 qui surveille le quartier et des éclats de voix qui tombent des fenêtres d'un vieil immeuble du 18^e ! On se cale sur une aimable banquette et on se fait **dorloter par Baptistine Geoffroy**. Son père, bénévole engagé, revient d'une livraison de repas à des sans-abris et surveille dardard notre commande. Ici «l'authentique» a sa variante : **«le tout bien fait maison»** avec la belle fraîcheur d'une assiette d'endives au fromage frais, un parmentier façon mémé, une andouillette de chez **Braillon**, un onctueux boeuf bourguignon ou une bavette d'aloyau. Que des produits sourcés pour des assiettes roboratives. On arrose avec un **Chenas «Coeur de Lyon»**. On a aimé ce bistrot dégourdi sans esbroufe et sans créativité modeuse, avec sa relaxante bande son de gazouillis d'oiseaux.

Du lundi au samedi le midi - du mercredi au samedi le soir



Gastronomie, Œnologie, Tourisme...
Au cœur d'Auvergne Rhône-Alpes (et même plus !)

GSM 33 (0)6 07 61 40 40



chaîne Youtube
 rabelais.tv
 lyon-saveurs.fr
 michel.godet@gmail.com

LE TAGALOU

20 quai Joseph Gillet Lyon 4^e - Tel 04 78 27 05 77

Entre le quai Gillet et le bas des Esses, sortie «Saône» du tunnel de la Croix-Rousse Rouse, Lyon est encore dans le 4e arrondissement. «Le Tagalou» de **Salva** (connu comme le loup blanc) et de **Gaëlle** (aussi chambreuse que gouailleuse) perpétue la popote ménagère et franchouillarde dans un cadre sans chichi avec un zinc rutilant et des banquettes à l'ancienne. Ça fait du bien de revenir aux **fondamentaux** avec des tarifs à des **prix règle**. On cause ici oeufs mayo, poireaux vinaigrette, harengs pommes à l'huile, salade de museau, tripes, langue de boeuf ou blanquette de veau. Quelques tables en terrasse aux beaux jours, en fin d'année un menu de réveillon est servi toute la semaine aux prix habituels, pile dans l'esprit «Tagalou», **une adresse qui a du coeur**.

Ouvert 7j/7 Le midi, Noël et 1er janvier compris



LES PETITES CANTINES

37, rue Saint Pierre de Vaise Lyon 9^e Tel : 04 26 64 79 24

«Les Petites Cantines», ne sont pas tenues par des vrais cuisiniers mais par **les voisins du quartier** qui se répartissent les tâches ! Un type d'établissement qui relève des **valeurs d'entraide** que développent souvent les habitants d'un quartier. C'est bon pour le tissu social et cela répond à un besoin, celui de se retrouver, de partager un repas et d'aider les plus démunis. L'objectif de ces cantines de quartiers (Vaise, Perrache et Paul Santy), ouvertes à tous, est de développer les liens de **proximité** et de promouvoir l'alimentation durable. Il faut juste adhérer à l'association et chacun règle le prix de son repas à la hauteur de ce qui lui semble un prix d'équilibre. **A Vaise**, la 1^{ère} cantine qui a initié ce beau dispositif a déjà 2000 adhérents en 6 mois et sert 50 couverts par jour. Quotidiennement une thématique est développée, repas sucrés, orientaux... le résultat dans l'assiette est souvent heureux tel ce menu d'un mardi: tarte aux poireaux et curry, falafels et légumes rôtis, flan pâtissier. Et c'est ouvert le dimanche ! Des animations, mini concerts, lectures et expos apportent une dynamique à ces «Petites Cantines». Une bonne idée que les fondateurs **Diane Dupré la Tour et Étienne Thouvenet** développe dans d'autres villes.

Ouvert mardi, mercredi, jeudi et vendredi, dimanche, midi et soir.



LE PORTE POT

5 grande rue de Saint Rambert Lyon 9^e - Tel 04 74 72 92 81

Étonnant et dépaysant «Porte Pot» de **François Lameche**, grande rue de Saint Rambert à deux pas de l'île **Barbe**, du musée **Jean Couty** et de la boulangerie **Jocteur**. Tout à la fois cave à vins et café-comptoir. Les habitués se retrouvent au bar pour des apéros à l'ancienne, sous les lampes multicolores de Vincent Girard. Cette semaine ont déboulé un saucisson Beaujolaise, des pieds de porc à la Dijonnaise (au four et avec une sauce moutarde) et d'inédits pieds et paquets (à la marseillaise) venus attaquer Lyon, par «Barbara Insula» ! En saison, les fruits de mer sont de qualité et d'une grande fraîcheur. Joli choix de flacons pour accompagner ces plats de compétition. Une adresse «authentique», **discrète** presque secrète, dans un étonnant et méconnu quartier de Lyon.

Mâchons sur commande

Midi : du lundi au samedi et soirs en fin de semaine



LE PLAT CANAILLE

28 quai Arloing - Lyon 9^e - Tel 04 78 83 71 28

On accommode le mot canaille à toutes les sauces lyonnaises. Les «authentiques» **Muriel Ferrari** (Café des Artisans) et **Joseph Viola** (Daniel et Denise) l'ont réduit à l'état de bouquins documentés qui égrènent de belles recettes patrimoniales. **Paulo Simao** s'est contenté, lui, du singulier pour un restaurant qui l'est assurément. «Le Plat Canaille», logé quai Arloing (Lyon 9^e), justifie pleinement un détour par Vaise (Le Guide Rouge un jour ?). On n'y goûte pas que du «canaille» mais toujours du «maison» bien ficelé. Paulo Simao - **les habitués disent Simon** - fait ses courses en vélo tous les matins pour chambouler son menu chaque jour. Pas de daube ou de pieds de porc panés mais une terrine de lapin aux noisettes, une salade de magret de canard, une bouchée à la reine, une tomate à l'ancienne, une quiche aux pleurottes. Pour nous un croustillant de poisson comme plat de résistance, préféré aux jolies ravioles au Saint-Marcellin de notre voisine. Dans un **décor soigné de café-littéraire** (celui de l'ancien proprio), une trentaine de privilégiés s'installent dans une salle tout en longueur et discutent parfois avec le chef enthousiaste. Qui prépare même ses feuilletés et sa pâte à choux (quel dessert ce Paris-Brest !). On reparlera sûrement de Paulo Simao.

Ouvert le midi, du lundi au vendredi





CAPZEN SERVICES

FORMATION - CONSEIL
COMMUNICATION
RELATIONS INSTITUTIONNELLES

Capzen-Services

Capzen-Services, partenaire de l'évènement et **spécialiste en gestion des relations institutionnelles, communication 360, formations et relations presse.**

N'hésitez pas à visiter le site internet ci-dessous.

Nous avons le réseau qu'il vous faut !

France-Unie
13 Chemin des Églantines,
69580, Sathonay-Village
marc.fraysse69@gmail.com



LA BELLE EQUIPE

16 Quai du Commerce Lyon 9^e - Tel 04 78 83 71 89

De plus en plus belle la vie à Vaise, le dernier arrondissement de Lyon à s'émanciper. «Quand on se promène au bord de l'eau, comm'tout est beau»...On est devant la Saône et non la Marne, plagiant la chanson iconique du film de **Julien Duvivier** qui parle aux anciens! «La Belle Equipe» de **Gilles Lahoreau et Thomas Lemaire** ont vivifié ce bistrot «logé» quai du Commerce, dans un quartier improbable façonné par l'**ancienne Gare d'Eau**. On passe à table et «brusquement tout paraît charmant» ! Des plats qui bougent tous les jours et sont d'un bon niveau : tartare de saumon fumé au fromage frais, risotto automnal de légumes, boeuf bourguignon avec penne, suprême de volaille aux morilles ou un joli faux filet d'Angus. **Que du bonheur** avec les desserts tels la tarte à la poire et au chocolat ou des profiteroles. Aux beaux jours, terrasse et jeux en libre service pour continuer à se trouver bien. **Pas facile de retourner au turbin** car «le bonheur nous soûle pour pas cher à «La Belle Equipe».

Ouvert midi du lundi au vendredi



LES 4 G

27 rue Gorge de Loup - Lyon 9^e - Tel 04 37 46 56 42

A Vaise combien de lyonnais affairés ont longé l'auvent bleu des 4 G sans s'arrêter ! L'ancien «Le Cap» de Bernard Sour s'appelle désormais «**Gnolus, Grands Gognards et autres Gones**». Un nom à coucher dehors qui donne envie de rentrer dedans, armé d'un dico français-lyonnais. On vous laisse chercher... ces 4 G sont bien une nouvelle génération de Bouchons. A haut débit au bar où l'on **refait les niveaux** suivant les vieux standards, à coup de Mâcon blanc. La cuisine répond tout à fait aux canons d'un «authentique» et l'on s'attable sous les yeux de Guignol pour déguster un joli saucisson brioché des Gones, une copieuse **quenelle à l'ail des ours** ou un pâté-croûte de compétition. Coup de coeur (et coup de fourchette) pour un **savoureux bourguignon** à la pointe de chocolat et au dessert on craque pour des tartes maison. On peut mâchonner dès 7h...On a la même reconnaissance pour l'addition que Brassens pour son Auvergnat !

Ouvert tous les jours jusqu'à 18h



FLORENCE CLAVAGUERA
neurobiologiste

**AIDEZ
LES CHERCHEURS
À METTRE
ALZHEIMER
K.O.**

FAITES UN DON

**ou retrouvez-nous
le 13 novembre 2023
aux Célestins, Théâtre de Lyon
pour un grand gala caritatif**

alzheimer-recherche.org

LE CAFE LOBUT

50 cours Tolstoi - Villeurbanne - Tel 04 78 84 91 66

Le copain Totem, ligne de démarcation entre Lyon et Villeurbanne, veille sur le Café Lobut ! Un bistrot comme on les aime, animé d'un esprit «authentique» depuis 1949. Aujourd'hui **Cyrille et Sandrine Huit** perpétuent la tradition avec bonheur. Toujours les tronches et les tranches de vie villeurbannais, les papis qui jouent aux cartes devant un pot de Macon, les chants qui parfois descendent d'une **mezzanine** un peu vieillotte, les banquettes rouges, les rideaux et les nappes à carreaux. **Tout est resté dans son jus**, et les propositions gourmandes restent dans un répertoire sagement circonscrit autour de quelques plats bien exécutés par Sandrine (elle a fait le jambon braisé de plus grand mâchon du monde): salade de pommes de terre - cervelas, un croustillant tablier de sapeur, **une belle andouillette servie tranchée**, la cervelle d'agneau, parfois des pieds de cochon panés et des grenouilles avec leur gratin dauphinois (le vendredi soir). On a envie à la fin du repas de mettre une claque amicale dans le dos de son voisin. **Une adresse vintage** à mettre d'urgence dans ses favoris.

Ouvert du lundi au vendredi



LE COMPTOIR DES LONES

73 rue Francis de Pressensé - Villeurbanne

Tel 09 80 62 33 31

On a beau arpenter les rues de Villeurbanne, le genre bouchon lyonnais est devenu rare. A part le Café Lobut (voir ci-dessus) la sciure, les tables en marbre et le patron (ou la patronne) autoritaires n'ont pas survécu dans la 2^e ville du Rhône. **Fin de partie** pour la Bonne Fourchette, le Bruxelles, le Magenta et le Cercle Marcel Brunot dont les repas valaient ceux des lyonnais. Nous retiendrons toutefois «le Comptoir des Lônes» dont le décor n'est pas vraiment suranné (travaux de modernisation suite à un incendie) mais dont les Mâchons sur commande tiennent la route ! **Patrick et Corinne** excellent dans les dégrasage vineux au Macon IGE de Louis de Villard, les grattons, les chichons (ceux que l'on tartine sur des croûtons, les groins et le lard sur un lit de lentilles et la cervelle de canut. **Au Menu le midi**, la terrine de raie, l'andouillette, la tête de veau, et la pièce de boeuf nous ont rassuré.

De 6h30 à 20h sauf dimanche



LE COMPTOIR DU LOUP PENDU

1088 avenue Victor Hugo - Rillieux - Tel 04 78 88 22 40

Des générations de rillards et de lyonnais se sont aventurées à Rillieux, sans craindre le loup ! «Le Comptoir du Loup Pendu» est un bistrot très amélioré, un zinc aux airs d'Insitution, né en 1912. On s'attable dans une salle vintage avec une déco oscillant entre la **simplicité familiale** des années 50 et le cabinet de curiosités. Ou sur une terrasse **aux airs de guinguette** qui déborde sur les terrains de pétanque. On écarquille les yeux devant un saucisson lyonnais cuit dans la crème avec fromage râpé (**un gnafron**), d'appétissantes cervelles d'agneau au beurre et aux câpres. L'andouillette beaujolaise de **chez Brailon** ou les tripes sont dignes d'un «authentique» bouchon lyonnais. On se laisse gagner par la chaleur qui vient du tutoiement des coudes et des tables.... mais aussi de quelques flacons intéressants tels un Fleurie de **Jean-Louis Dutraive**, un Morgon «Les Charmes» de **Xavier Benier** ou un Chenas de **Laurent Gauthier**. Et on y va pour se laisser faire ! Continuez **Monsieur Perre**.

Ouvert du mercredi au samedi,
De 7h00 à 19h00 - (mâchon réserver)



20 RUE BERJON - 69009 LYON

Vente directe du lundi au jeudi - 9h à 15h
vendredi - 9h à 12h

04 78 47 81 18

www.lesquenellesdusoleil.com

LE BUFFET DE LA GARE

32 rue Eugène Maréchal - Vénissieux - Tel 04 72 90 42 02

Je me suis arrêté, un jour de pluie, au Buffet de la Gare. Je n'avais pas de train à prendre puisque la gare (l'ancienne) n'existe plus, figée en noir et blanc sur les murs. Je n'avais pas consulté le Guide rouge, pas fantasmé sur «un Train bleu» et encore moins rêvé de Nikita. Je n'avais pas de valise mais **des ami(e)s en baluchon**, avec qui je souhaitais partager un **voyage nostalgique**. Sachez-le, les buffets de gare reprennent du poil de la bête et on y est accueilli avec déférence, pour un gueuleton de la fraternité, servi sur des nappes vichy, et on en sort rassasié avec un menu tarifé 16 €, incluant vin et café. **Christian et Christiane Mancini** célèbrent une cuisine généreuse et sérieuse : amuse-gueule (parfois) au bar, plat du jour (toujours) charcuteries, tête de veau, mijotés, parfois pot au feu, bavettes et viandes choisies, participent à une parenthèse revigorante. **On rigole** sous les fanions de clubs de rugby et devant des plaques de rue apposées sur les parois du resto : place du rugby, place des retraités, allée de la soie, de l'OL ou rue de la bière...**un monopoly bistrotier** dont tous les pions mènent à la case Communauté...du Buffet de la Gare ! On se fait gentiment chamberer par les habitués : **«tu vas manquer ton train Gone !»**. J'ai séché mon parapluie, repris mes esprits et attendu le bus (à défaut de train).

Ouvert de 7h à 19h, du lundi au vendredi



LA LOZERE

17 rue de la Lozère Vénissieux - Tel 04 78 77 56 43

Faut le dénicher ce bar-resto, planqué dans un tristounet carré de petites maisons jouxtant le Parc d'activités de **Moulin à Vent**. On pousse la porte pour changer de monde. Un bar costaud supporte les rafales d'apéros, on s'y rince le cognolon avec détermination au blanc ou au Pernod. A table pas de bobos qui mangent du soja mais des **mâchonners du quotidien**, selon la jolie formule de Félix Benoît. La tradition est parfaitement entretenue par les tenanciers **Venditi**. Charcuteries, salade lyonnaise, suprême de volaille ou filet mignon rôtis, foie ou tête de veau. La viande est à l'honneur avec des tartares, des entrecôtes Angus et des côtes de veau. «La Lozère» est vintage, bruyante, authentique mais tellement **rassurante** avec ses clients pleins d'humanité. Et on a repéré des **Chenas de Bouchacourt** à prix canon !

Ouvert midi, du lundi au vendredi
Grenouilles sur commande.



LE CAFE-BAR DE L'ETOILE

93 boulevard Émile Zola - Oullins - Tel 04 78 51 34 47

Derrière une façade austère, se planque une **terrasse ombragée** et un jeu de boules à l'ancienne comme on les aime. On rentre «sur le côté» et on change d'époque ! Au «café-bar de l'Étoile», on découvre une «authentique» piste aux étoiles où l'on joue aux boules, on rêve, on refait les niveaux et on s'attable sous une **tonnelle**. Les artistes du lieu, **Corinne et François**, sont des adeptes de la cuisine familiale à consonnance lyonnaise, qui rivalise sans bruit avec celle de nos «bouchons». **Allumettes de tablier de sapeur**, nems d'andouillette, couilles d'agneau, cervelles d'agneau à la persillade, Incontournable andouillette grillée, énorme tablier de sapeur, joli magret de canard au poivre et **goûteux pieds de cochon grillés**. Arrosés d'honnêtes vins en pots (7€ le Côtes !) et de **frites maison**. Tout est concocté «in situ», y compris les glaces, sorbets, babas et un pavloka de compétition, interdit aux régimes jockey. Et «L'étoile» brille par la modestie de ses prix !

Ouvert du lundi au samedi, de 7h00 à 19h00.



LES FRERES BARBET

58 boulevard Émile Zola - Oullins - Tel 04 78 51 33 92

Voilà une bonne vieille, grasse et **canaille adresse** ! Pour les repentis du régime. Derrière une façade rouge, un bistrot resté dans son jus, authentique et sans reproche, avec un savant bric à brac et des **fresques murales vintage**. Tassés sur la bonne chère, «les frères Barbet», **Julien** barbu et tatoué au piano, sont à la cuisine des Gones, ce que sont les frères Dardenne au cinéma, non solubles ! Justement on boit du **Viognier** ou du **Brouilly** de bonne facture, en pots... On avale du **costaud** : charcuteries, tétines de vaches persillées (un abat blanc), andouillettes, côtes de boeuf ou tartares d'été. Nombreux habitués qui s'appellent comme à l'ancienne. On tutoie l'**esprit guinguette** avec une inattendue terrasse pas loin de l'Yzeron, des platanes et un jeu de boules. Et l'imagination est aussi au rendez-vous avec un mâchon pour les enfants.

Ouvert tous les jours sauf dimanche



LE CEPE

4 avenue Général Brosset - Vourles - Tel 04 72 41 01 06

Les Frères Barbet sont un peu les Dalton de la bouchonnerie! On ne présente plus leur établissement éponyme d'Oullins dont nous vantons les mérites et les **tétines de vache** depuis plusieurs années. «Le Cèpe» est le dernier bouchon familial que le bon vivant et très médiatique **Claude Barbet** a ouvert à proximité d'un restaurant de viandes, la «Maison Barbet», créé à Vourles au lieu-dit «**Les Sept Chemins**». Où les plus anciens se souviendront du restaurant des terribles «Frères Cornu» qui y «travaillaient» le gibier comme personne.. Si on connaissait le rebondi cèpe de Bordeaux et le brun bouchon de champagne - celui des sous-bois humides - on n'aurait jamais pensé que le cèpe irait jusqu'à donner son nom à un Bouchon! Dans le **repaire canaille** de Claude Barbet, ambiance «cabinet de curiosités», la carte n'est pas dédiée qu'au cochon et au champignon ! On célèbre le gâteau de foies de volaille, le saucisson brioché, la **tête de veau en terrine**, l'andouillette de chez Braillon, les rognons, le **lapin aux pruneaux**, l'omelette... aux girolles, la langue de boeuf sauce piquante...Des plats «authentiques» qu' affectionnait un sénateur de la 3e république ! Et on n'a pas évoqué la carte des vins...

Du lundi au vendredi midi
Jeudi et vendredi soir



Pour organiser et authentifier vos événements, mâchons et repas, consultez- nous :

AUTHENTIQUES BOUCHONS LYONNAIS

events@phvorburger.com - 06 48 75 59 93

LE CROUTON DES GONES

Avenue Paul Doumer - Chaponost - Tel 04 78 50 27 55

François-Xavier Perrard et David Puthet ont reconstitué, à Chaponost dans leur Croûton des Gones, un chouette **esprit bistrot et guinguette**, célébré en été avec de la musique et une belle ambiance conviviale, sous des parasols à carreaux rouge et blanc ! Mais c'est bien toute l'année que flotte un esprit «authentique» sur le plus lyonnais des restaurants de Chaponost... qui oeuvre depuis six ans. On déguste avec bonheur les spécialités de la maison : pâte croûte «oreille» qui est un petit cousin de l'oreiller de la Belle Aurore, des **caillettes ardéchoises**, un curieux saucisson lyonnais copinant avec une sauce fourme d'Ambert, une inédite tête de veau snakée à la plancha, une fricassée d'andouillette de Bobosse ou de ris de veau aux pleurottes, et parfois un savoureux jambon cuit au four. On arrose au **Coteaux du Lyonnais** qu'il soit blanc ou rouge. Mérite l'attention de nos lecteurs.

Ouvert midi du lundi au samedi et vendredi et samedi soir



L'AUBERGE DU VILLAGE

7 place de l'Église Dardilly - Le-Bas - Tel 04 78 35 77 50

On «monte» en pèlerinage à Dardilly- Le- Bas ! Pour déjeuner ou dîner, en semaine, loin de l'ascèse du **Curé d'Ars...** ambiance Café-comptoir avec certaines tables bénéficiant d'une plaque en émail comportant des mentions sans équivoque: place des retraités, square des pipelettes ou avenue du Champagne ! **Delphine et Sylvain Duittoz** servent d'épatants morceaux de bravoure : os à la moelle croque en selle, gâteau de foie de volaille, cervelles d'agneau persillées, boudin lyonnais aux deux pommes ou un généreux rognon cuit dans sa graisse. On canonne au **Saint Joseph** en faisant rimer consommation avec modération...On tire le rideau avec une **tarte tatin**. Un repas qui convainc grâce à une ardoise qui sait nous parler et à la constante gentillesse du service.

Ouvert midi du lundi au samedi et vendredi et samedi soir



AU CAFE DE LA PLACE

7 place de l'église - Dommartin - Tel 04 78 43 52 17

Il est parfois bon de revenir aux fondamentaux ! A deux pas de l'église et de la Mairie de Dommartin, le Café de la Place nous a tapé dans l'oeil ; un bistrot de vie fréquenté par **Jean-Pierre Guillot** l'ancien prévôt du village, **Mathieu Vergnaud** le caviste du coin et les sociétaires de la Boule de Dommartin. Les proprios **Michel et Valérie Ducare** cultivent cette adresse vintage de plus «de vingt ans d'âge» selon le vocabulaire de l'oenologie. Le «Café de la Place» affiche tous les codes du genre «authentique» : un bar pas en zinc mais quand même conducteur d'amitié, les vins de soif, les coïnces, un impeccable plat du jour et des **additions polies**. Le chef - un ex de la «Rotonde» - dégage quelques propositions sympathiques : samoussas de boeuf, tête de veau, sauté de poulet sauce moutarde, tranches de selle d'agneau froide et frites. Entre deux coups de fourchette, les habitués nous saluent (on en avait plus l'habitude...) et on se dit que les bistrots à l'ancienne ont encore de beaux jours devant eux !

Ouvert tous les midis



LA RIVE GAUCHE

Pont de Beauregard - 54 rue Octroi - Tel 04 74 60 93 92

Cap au nord de Villefranche, au pont suspendu de **Beauregard** qui sépare les Boyaux rouges du Beaujolais des Ventres jaunes de l'Ain. Pas pour une guerre picaresque mais pour un paisible pèlerinage à «la Rive Gauche» de la **famille Carrelle**. On y côtoie des «locaux charmants» attablés sur une grande terrasse ombragée sous les platanes, avec une ambiance bonne franquette et une très jolie vue sur cette Saône encore sauvage. Et on y a surtout retrouvé l'ambiance «**bords de Saône**» de notre enfance. Menu authentique et familial célébrant les fondamentaux : salade de gésiers confits, parfait de foies de volaille, grenouilles fraîches, **poulet à la crème**, andouillette sauce moutarde et fromage blanc ...à la crème. On recommande une petite **balade digestive** avant de rallier Lyon. «La Rive Gauche» a réussi à nous faire (presque) oublier le regretté et adoré «Faisan Doré» voisin (de l'autre côté du pont) de Brigitte et Michel Cruz !

Ouvert midi et soir, du mercredi au dimanche



L'été ou l'été Indien



Simplement...
Au Bord de l'Eau

«LE GRAND LARGE»
Chemin du Pontet - Décines
Tel 04 78 49 02 38

SUR LE POUCE

242 rue Nationale - Villefranche - Tel 04 74 69 08 37

Coucou on a retrouvé **Brigitte Cruz** ! Rue Nationale à... Villefranche. On s'y attable et on ne se sert pas de son pouce pour couper un morceau de pain et y pousser une rondelle de saucisson! Le Bar-resto «Sur le Pouce» conjugue les qualités d'un «zinc terriblement conducteur d'amitié» selon la formule d'**Antoine Bondin** et d'un bistrot gourmand qui régale les multiples amis de Brigitte (et Michel Cruz ex-Faisan Doré). Les lyonnais font le même des infidélités à leurs bouchons pour cet authentique **bistrot caladois**. On hésite entre une **terrine de lièvre odorante**, à un croque monsieur à la béchamel Mornay. On ne laisse pas s'échapper le colvert rôti, affaire du jour et on a une pensée émue pour Lyon en se plongeant dans une cervelle de Canut! Joli choix de flacons dont les meilleurs crus du beaujolais sélectionnés par une famille Cruz qui sait de quoi elle parle.

Ouvert tous les midis du lundi au samedi inclus, le soir sur réservation



Gastronomie, Œnologie, Tourisme...
Au cœur d'Auvergne Rhône-Alpes (et même plus !)

GSM 33 (0)6 07 61 40 40



chaîne Youtube
 rabelais.tv
 lyon-saveurs.fr
 michel.godet@gmail.com

LE BOUCHON EN BEAUJOLAIS

5 place de l'église - St-Didier sur Beaujeu - Tel 04 27 49 35 80

On ne commence à manger que quand tous les convives sont arrivés. Et installés autour d'une **grande table d'hôtes**. Le patron fait tout : la cuisine, l'animation en salle et l'explication de texte, non **pas du menu** car il n'y en a pas, mais des propositions du jour. En vrac : salade d'oreilles avec lentilles charcuteries, lard, poulet à la crème, **pieds de veau**, tête de cochon pommes rissolées, chou rouge chaud avec sauté de veau, saucisson cuit dans le gène, rognons. Trois entrées, trois plats chauds et trois fromages affinés. **On se sert soi même** et on **partage**. Ce sont quelque part les fondamentaux de nos Bouchons lyonnais qu'ils ont souvent oubliés ! Mais pas de pot (on a bu une bouteille d'un excellent **Fleurie de «chez Pardon»**), guère de vaisselle et on retourne son assiette pour déguster le dessert, par ailleurs excellent (pruneaux au vin ou glace à la praline), comme les paysans autrefois ! «Le Bouchon en Beaujolais» de **François-Xavier Manin** est celui d'un artisan-cuisinier (a-t-il travaillé chez Marc Jarillot à Lyon ?), passionné et militant de l'authenticité. Mérite bien un détour.

Du lundi au vendredi (12h00 - 14h30)
Et samedi 12h00 - 16h00 - Boutique à proximité



L'ATELIER DU CUISINIER

17 rue Baudelaire - Villié - Morgon - Tel 04 74 62 20 76

Cette fois on zappe la vue superbe sur les vignobles, offerte dès que l'on quitte le village pour prendre un peu de hauteur. On reste au village, à **deux pas de l'église**, pour déjeuner dans un bistrot à vins, «L'Atelier du cuisinier». Grande salle conviviale aux tables complices habillées de nappes à carreaux, un bar comme on en fait plus et un immense tableau noir en forme **d'encyclopédie de crus**. On canonne entre amis en faisant rimer consommation avec modération, et on apprécie un **épatant menu** du jour avec entrée, plat, fromage et dessert. Au gré des services et des saisons, le chef «travaille» une terrine de lapereau, des poireaux vinaigrette, un boeuf carotte, des paupiettes ou une blanquette de veau. On ira pas jusqu'à goûter en terrasse le lard et le saucisson cuits dans le gène. Un repas «authentique» et rustique qui convainc.

Ouvert 7j/7



AUBERGE DU CEP

4 avenue General Brosser Fleurie - Tel 04 74 04 10 77

«Les authentiques» villégiaturent en Pays Beaujolais ! A Fleurie, sur la place de la Bascule, pour un verre «Chez Paulette» puis en pèlerinage à «l'Auberge du Cep», place de l'Église. Nous avons fait le voeu de ne pas y retourner, figés dans l'extraordinaire souvenir de **Chantal Chagny** et de ses menus régionaux, écrits à l'encre violette ! 44 années de bonheur... **Aurelien Mérot** y travailla et maintenant Chef et patron, a refait du «Cep» de Chantal, un **étoilé Michelin**. **Mathieu Lapierre** en voisin et habitué nous avait recommandé le menu du jour...A 26 €. Avec une superbe blanquette de veau ! La carte célèbre d'authentiques spécialités du terroir : le traditionnel pâté-croûte, ris de veau et foie gras, un sandre de rivière en matelote ou un **poulet fermier** de Bresse de l'Ain, cuit au vin de Fleurie. Côté flacons, on retrouve les 10 crus et des Saint Véran et Pouilly-Fuissé de bonne facture.

Ouvert midi, du lundi au vendredi



AUBERGE DU COL DE TRUGES

Col de Truges Villié Morgon - Tel 04 74 69 92 51

On grimpe tout en haut du col de Truges ! L'excursion vaut l'ascension tant «L'Auberge de Truges» est restée dans son jus et représente un type de restaurant campagnard qui ont pratiquement tous disparu ! La **vue superbe** sur les vignobles semble éternelle tout comme le fameux et costaud **coq au vin**, qui a fait la réputation de la maison. Il est servi avec un gratin de pommes de terres qui barbote dans la crème ! On aura auparavant tâté des terrines ou des escarots. On déjeune ou l'on dîne dans une petite salle attenante au bar ! **Tous les crus** du Beaujolais figurent en tête sur la carte des vins, avec d'exceptionnels Morgons. **Le restaurant** convivial du regretté **Jean-Jacques Soudeil** est à mettre dans ses favoris mais pas sur «les zéros sociaux».

Ouvert le midi du jeudi au mardi

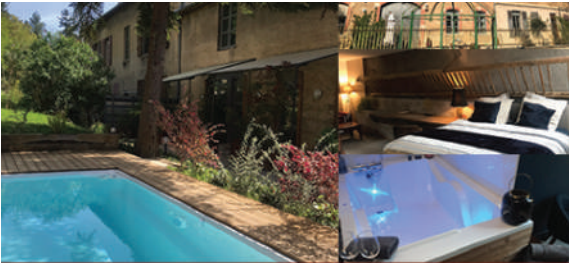


LE COQ EN BEAUJOLAIS

329 Ancienne Place du marché, Juliéнас - Tel 04 74 03 67 51

«le Coq» à Juliéнас est une institution. Presque centenaire et renommé bien au-delà des frontières du Beaujolais. Notamment grâce à ses anciens proprios la regrettée **Claude Clevenot** et Jean Paul Lacombe. Aujourd'hui plus bistrot chic rural et gastronomique que bistrot Beaujolais du début du XXème, le restaurant a toutefois conservé son zinc, sa cheminée, ses frises, ses (art) décors, l'**invraisemblable collection de coqs** et une incroyable céramique d'**Alain Girrel**, dédiée au Beaujolais ! Aux commandes depuis 2017, **Marie Dias** proprio et cheffe talentueuse a su conserver les spécialités «authentiques» désormais allégées et préparées comme dans un étoilé Michelin. Au menu : pâté croûte au ris de veau et foie gras, des escargots de Bourgogne au beurre persillé, et des tomates fourrées d'un bavaois de fromages de chèvres. Suivent une volaille de Saône-et-Loire, cuite 7h en marmite et désossée et le coq au vin emblématique, rebaptisé «**coq ivre de vin rouge**». On arrose avec un des nombreux mais chers **Julienas** et on termine un repas de haut niveau avec un riz au lait ou la tarte au citron.

Ouvert midi et soir sauf mercredi et jeudi



MATIN DE SAÔNE MAISON D' HÔTES

Suites et Chambres de charme
Piscine, Jacuzzi, Terrasse privée

*300 m des bords de Saône
Aux pieds de Caluire, Face à Collonges*
69270 FONTAINES SAINT MARTIN

Stephan et Lydie BRES - Réservation : 0612931295 - matindesaone@orange.fr

Matin de saône

L'AUBERGE VIGNERONNE

305 rue du Bourg Régnie-Durette - Tel 04 74 04 35 95

Régnié-Durette ne fait guère parler de lui sauf quand il accueille une étape du Tour de France...Ou un car de touristes dans son caveau. Juste à côté, une petite auberge dotée d'une terrasse qui domine les vignobles et les Monts du Beaujolais. Aux manettes, **Nicolas** et **Laetitia Audouard** privilégient une cuisine du coin, roborative mais soignée. Surgissent ainsi une salade beaujolaise, un **gratin d'andouillettes** à la fraise de veau et Saint Marcellin, une tête de veau très chiraquienne et une joue de boeuf, **braisée au Régnié**, l'un des 10 crus du Beaujolais comme chacun sait ! Et le dernier... Last but not least ! Lever de rideau sur un repas en général bien arrosé avec une poire au vin... et aux épices. L'abus d'alcool ...

Ouvert midi, du mardi au samedi
Ouvert soir, du jeudi au samedi



AUBERGE DE CLOCHERLE

12 rue Gabriel Chevallier

Vaulx-en-Velin en Beaujolais - Tel 04 74 03 20 16

Une véritable auberge au look bourgeois, moderne et dotée de quelques chambres. Au coeur d'un village cher à l'écrivain **Gabriel Chevallier**, «l'auberge de Clocherle» s'est taillée une solide réputation récompensée d'un **macaron Michelin**. Ni querelles burlesques, ni quenelles régionales mais un voyage gastronomique serein. Pas de carte établie, plutôt une sélection de produits du marché, à l'inspiration, servis par des garçons en pantalons noirs à pinces et chemises blanches. Une table d'hôtes au sein de la cuisine de **Romain Barthe**, son épouse en sommelière avisée et une salle lumineuse et spacieuse participent au succès de cette maison ! Foie gras en croûte de betterave, noix de Saint Jacques, omble chevalier... comme de bien entendu, **pigeon d'anthologie** et une déclinaison autour de l'abricot mettent tout le monde d'accord.

Tous les midis, du lundi au samedi -
Jeudi et vendredi soir





Ô

Fontaines Café

09 88 44 80 40

52 rue Gambetta
69270 Fontaines sur Saône

**CAFÉ COMPTOIR
RESTAURANT À TOUTE HEURE**

L'OPPORTUN

62 boulevard Edgar Quinet - Paris 14e - Tel 01 43 23 26 89

Niché au coeur de **Montparnasse**, cette maison familiale est le parfait point de chute pour les lyonnais exilés avec vague à l'âme ! Décor indémodable de vieux bistrot pour cet «authentique» qui a bien opéré sa transmission, **Serge Alzérat** - truculent personnage en mode le gras c'est la vie - a confié les rênes de la maison à sa fille Morgane. L'esprit n'a pas changé et on y revient pour se faire chamberer et surtout entendre les mots qui nous régalerent... **salade de groins d'ânes**, raviolis de Saint-Jean et œufs meurette, quenelle de brochet, **panse de boeuf** marinée et panée, andouillette et ris de veau ; le rognon entier est servi avec un beurre à l'échalote et une purée. Le clafoutis aux poires est costaud tout comme un fruité **Régnié du Domaine des Braves** qui doit titrer fort !

Ouvert tous les jours,
midi et soir sauf dimanche



AUX LYONNAIS

22, rue Saint Marc - Paris 3e

Paris, Monaco, New-York, l'infatigable et talentueux cuisinier **Alain Ducasse** est partout, sauf à Lyon ! Il a toutefois un bouchon «aux lyonnais»...à Paris, l'une des rares adresses de la capitale vouée à la cuisine des Gones. On y avait retrouvé aux fourneaux Marie-Victorine Manoa, partie depuis. Alain Ducasse a conservé les superbes **moules**, boiseries, **faïences** et verres biseautés, un cadre idéal pour découvrir des spécialités de Myrelingues. Impeccables quenelles de brochet, sauce Nantua, mitonnées selon une recette de **Lucien Tendret** de 1892, une planche de charcuteries, signée **Sibilia**, un boudin noir aux pommes, un gras double à la lyonnaise et l'inévitable assiette de fromages de la **Mère Richard**. On n'est donc pas dépaycé ! Seul écart ce joli foie de veau tranché bien épais, servi rosé, relevé d'une franche persillade et accompagné de vraies frites. Au final optez pour un pain perdu et compote de grand-mère. Côté flacons, on a retrouvé un beau-jolais-village accessible de **Christophe Pacalet**.

Fermé samedi midi,
dimanche et lundi.



LEON DE LYON

7 rue du Garet - Lyon 1^{er} - Tel 04 72 10 11 12

Seule une lettre différencie Léon de Lyon

LA MERE BRAZIER

12 rue Royale- Lyon 1^{er} - Tel 04 78 23 17 20

Une enseigne lyonnaise de légende créée en 1921
par une Mère iconique

L'ESPACE CARNOT

4 place Carnot - Lyon 2^e - Tel 04 72 41 98 40

Les vraies brasseries à Lyon se comptent sur les dents
d'une fourchette

LE LAYON

52 rue Mercière- Lyon 2^e - Tel 04 78 42 94 08

L'une des seules enseignes de la rue Mercière
que nous recommandons

ESPACE BRASSERIE

26 place Bellecour - Lyon 2^e - Tel 04 78 37 45 43

Pour retrouver la cuisine de la Tassée des Borgeot

L'ASSIETTE DU VIN

8 rue Duviard - Lyon 4^e - Tel 04 78 39 07 50

A l'heure du mariage pour tous, il ne faut pas oublier
celui de l'assiette et du vin

LE CANUT LES GONES

29 rue Belfort Lyon 4^e - Tel 04 78 29 17 23

Relecture gourmande et orientalisée de notre carte lyonnaise

O'CAPOT

51 Montée des Forts - Caluire - Tel 04 78 72 97 17

Plus que centenaire, toujours vert, un café-comptoir
boules devenu un restaurant-terrasse à la mode

AU BORD DE L'EAU

Grand Large - chemin du Pontet - Decines - Tel 04 78 49 02 38

C'est «dimanche au bord de l'eau» avec le lac,
les voiliers et les mouettes»

CHEZ PAULO

Chemin de la Traille - Solaize - Tel 04 78 46 06 47

Incontestablement l'une des plus belles
terrasses au pays des Lônes

CAVE DES VOYAGEURS

7 place Saint Paul - Lyon 5e - Tel 04 78 28 92 28

Un des plus vieux bars à vins de Lyon

AUX TROIS COCHONS

133 boulevard de la Croix-Rousse - Lyon 4e - Tel 04 78 28 38 22

Une Institution où souffle l'esprit de la Croix-Rousse

AU RENDEZ-VOUS DES AMIS

249 cours Lafayette- Lyon 3e - Tel 04 78 24 37 54

Boire un verre, déguster une assiette et jouer à la coinche sur une table en formica

AU MARRONNIER CENTENAIRE

7 place Verdun - Albigny - Tel 04 27 01 79 30

P'tit Bistrot de village tenu par «la Grande» avec en fin de semaine des repas d'anthologie !

O FONTAINES CAFE

52 rue Gambetta - Fontaines sur Saône - Tel 09 88 44 80 40

L'incontournable café-comptoir de Fontaines avec restauration à toute heure et animation à tout moment !

LE VIN
de Matthieu Vergnaud
PASSION

LE VIN PASSION
La cave

06 84 20 38 19

Le Vin Passion

 Du mardi au samedi 9h00 - 12h30 et 16h00 - 19h30

DEPUIS 1897

Restaurant - Café
Tapas - Comptoir



MÂCHON ET CASSE-CROÛTE DU MATIN

TERRASSE • PÉTANQUE
SALLE PRIVATISÉE

GROUPE • ÉVÉNEMENTS • RÉCEPTION

OUVERT 7/7

CUISINE DU TERROIR ET LYONNAISE



Ogonesdesaone

58, RUE PIERRE-BOUVIER
69270 FONTAINES - SUR-SAÔNE

04 78 22 09 26

contact@ogonesdesaone.fr



Financer son vélo, même électrique, à un taux de 0% taeg fixe c'est possible.

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

Exemple : pour un "Crédit Vélo" ⁽¹⁾ d'un montant de 2500 € et d'une durée de 36 mois, vous remboursez 35 mensualités de 69,45 € et une dernière de 69,25 €. Taux annuel effectif global (TAEG) fixe de 0% (taux débiteur fixe : 0% ⁽²⁾). Montant total dû par l'emprunteur : 2 500 €. Pas de frais de dossier. Le montant des mensualités indiquées ci-dessus ne comprend pas l'assurance facultative proposée habituellement : assurance Décès, Perte Totale et Irréversible d'Autonomie, Incapacité de Travail et Invalidité Permanente, calculée sur le capital restant dû, avec un montant de 1^{re} cotisation mensuelle de 2,91 €, un montant total sur la durée du crédit de 53,79 € et un taux annuel effectif de l'assurance (TAEA) de 1,40 %.

Une banque qui appartient à ses clients, ça change tout.

Crédit Mutuel

Lyon Maréchal Lyautey

18 Place Maréchal Lyautey – 69006 Lyon

Tél. : 04 37 70 39 29 – Courriel : 07345@creditmutuel.fr

(1) Conditions au 01/06/2023.

(2) Les intérêts sont pris en charge par la Banque.

OFFRE DE CRÉDIT AFFECTÉ SOUMISE À CONDITIONS, jusqu'à 6 000 € et valable jusqu'au 31/12/2024. Pour les particuliers. Après étude et sous réserve d'acceptation de votre dossier par la Caisse de Crédit Mutuel. Délai de rétractation : 14 jours. Voir conditions détaillées en Caisse de Crédit Mutuel proposant cette offre et sur www.creditmutuel.fr.

Le Crédit Mutuel, banque coopérative, appartient à ses 8,6 millions de clients-sociétaires.

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354 – N° ORIAS : 07 003 758.