

Zeitschrift: Revue économique Suisse en France
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 77 (1997)
Heft: 3

Artikel: Quoi de neuf? : Lyon, bien sûr ...
Autor: Pudlowski, Gilles
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-889317>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Les pianos de "L'Est",
gare des Brotteaux à Lyon

QUOI DE NEUF ?

LYON, BIEN SÛR ...



**Gilles
Pudlowski**

Grand Reporter
au « Point ».
Critique
gastronomique

Sacrée par Curnonsky, il y a un demi-siècle, « capitale mondiale de la gastronomie », elle a toujours soin de créer l'événement. Généreuse et fière, gourmande et savoureuse, Lyon nous fait saliver sous Fourvière, imaginer de fringants mâchons sitôt arrivé en gare de la Part-Dieu et invente les restaurants les plus savoureux du monde.

L'événement gourmand de Lyon ? Il est signé Bocuse, encore lui ! A 72 ans passés, tonton Paul fait montre d'une imagination débordante. La preuve ? C'est "l'Est", sise au rez-de-chaussée de la gare des Brotteaux transformée en salle d'antiquaires. Troisième du nom, après "le Nord" et "le Sud", des brasseries bocusiennes, elle est la plus imaginative de toutes. Sous l'égide du grand Paul, de son adjoint Jean Fleury et du chef Frédéric Berthod, formé à bonne école, on sert ici la « cuisine des voyages ».

Autant le bortsch en croûte que la pizza au saumon fumé et caviar (un délice bon marché à 52 FRF), les divins harengs marinés de la Baltique, le jambon de San Daniele, le tagine de morue au safran, le riz cantonais (avec calmars et gambas - on n'est guère loin d'une paëlla en version légère), la volaille de Bresse

La jeune garde lyonnaise

à la broche, pour rester en Rhône-Alpes, les vins du copain Dubœuf (superbe brouilly du château de Nervers, fruité saint-véran), la bière pression à l'amertume désaltérante de Karlsbrau à Saverne, les superbes soufflés passion ou Grand Marnier. C'est là, à prix bien tenus, dans un cadre ludique et design, avec petits trains tournants, imaginé par le styliste complice Vavro, lyonnais de Bratislava, une magnifique leçon de professionnalisme. Autant dire, qu'ouverte à la mi-août, la maison affiche complet sans discontinuer.

Pareillement nouveau et novateur, le "Sofitel Lyon-Bellecour" a réussi son lifting. Ce bel hôtel moderne, dont la silhouette années 70 évoque celle du "Mandarin" de HongKong, a donné naissance à une table de prestige : "Les Trois Dômes" qui, réaménagée dans les tons clairs, ouvrant de façon panoramique sur les clochers de la Cité des Gaules, fait figure désormais de "Tour d'Argent" lyonnaise.

La cuisine d'Alain Desvilles, Normand formé à demeure au moule de Marc Allix et de Guy Girerd, n'est pas indigne de son illustre référence parisienne. Elle sait jouer la mode en finesse (risotto de langoustines et fèves, mesclun de pigeon au balsamico), sans omettre les références régionales, dans un sens créatif avec allant. Poêlée d'escargots et grenouilles aux artichauts avec fromage blanc aux herbes, pavé de sandre au jambon, fumet de vin rouge et polenta, volaille au vinaigre, pomme darphin et échalotes confites convainquent sans mal d'avoir ici son rond de serviette, d'autant que le service a ses élégances, que le sommelier possède de sérieux arguments vineux (chablis de Defaix, côte-rôtie de Guigal), que les fameux saint-marcellin de la mère Richard et les desserts enlevés (sablé aux fruits rouges, variation autour de la pomme, croquant guanaja-pistache) suivent le même mouvement dans le sens de la qualité renouvelée.

Nouveauté encore, qui conjugue clin d'œil gourmands au passé et décor au présent : c'est "Le Francotte" qui, en lieu et place de l'ex-Bourillot, a retrouvé l'enseigne

Dans la capitale des Gaules les jeunes qui pointent le bout de leur nez sont désormais nombreux. L'un des plus doués, dans le registre « classique chic » est **Christian Têtedoie**.

Têtedoie. Cet élève de Bocuse, Vergé, Blanc, Outhier, est installé à son compte depuis dix ans. Son clair

décor avec vue sur la Saône a du chic. Sa jeune sommelière, qui connaît les meilleurs vins de la vallée du Rhône a du répondant. Quant à sa cuisine qui joue l'apprêt rustique mitonné de façon fort raffinée, elle séduit sans façon : tranche de quenelle poêlée à l'épice avec tapenade et tomate fraîche, pomme de terre farcie de queue de bœuf et chanterelles, Saint-Jacques dorées au lard et endive, aile et cuisse de volaille au foie gras et gousses d'ail, ravioli de champignons au coulis d'œuf, chaud-froid de poires farcies à la crème d'amandes et onctueux soufflé chaud au Grand-Marnier emballent sans mal.

Les "**Terrasses de Lyon**", table de grand charme du seul "Relais & Châteaux" de la ville, vaut d'abord par



Christian Têtedoie. Cyril Nitard

sa vue panoramique sur les toits du vieux Lyon. Mais la cuisine mitonnée par le doué Stéphane Gaborieau, venu des "Eaux Vives", après un brillant parcours sur la Côte d'Azur, mérite un détour pour elle-même. Crèmeux de potiron à l'huile de noisette, cromesquis d'huîtres panées, ravioli d'artichaut au pot-au-feu de caille des Dombes, raie bouclée aux cébettes ou encore couronne d'agneau cloutée aux anchois avec palets d'ail en impression sont du travail fin, ciselé, enlevé.

Enfin, et c'est « la » table du moment à découvrir, la "**Fleur de Sel**" fait un tabac avec des idées personnelles comme des prix sages à la carte, des produits superbes et une maîtrise de cuisson sans faille. Cyril Nitard, ancien de Senderens, de Marchesi

à Milan et de le Stanc à Monte-Carlo, imagine des plats d'esprit sudiste bien dominés.


L'escalope de foie frais en aigre-doux avec céleri-rave, pommes fruits, vinaigre balsamique et jus de porto, le rouget à la feuille de basilic frite, le homard aux gnocchis, truffes

et petits pois ne sont, certes, pas très lyonnais. Mais ils témoignent d'un bel esprit frondeur.

► **Christian Têtedoie**, 54, quai P.-Scize, 69005 Lyon. Tél. 04 78 29 40 10. Menus : 160 (sem.), 190, 240, 280 FRF. Carte : 350 FRF.

► "**Les Terrasses**" de Lyon, 25-27, montée St-Barthélémy, 69005 Lyon. Tél. 04 72 56 56 56. Menus : 160 (dég.), 270, 300, 380 FRF. Carte : 400 FRF. Relais & Châteaux : Tél. 01 45 72 96 50.

► "**La Fleur de Sel**", 3, rue des Remparts d'Ainay, 69002 Lyon. Tél. 04 78 37 40 37. Menus : 128 (dég.), 220, 280 FRF. Carte : 300 FRF.

d'origine. On murmure que la maison eût jadis trois étoiles. C'était dans les années 30... Patrick Méhu, qui a travaillé chez Paul Bocuse, à Collonges et a déjà créé deux "Assiette et Marée" au bon rapport qualité-prix, fait ici dans le bistrot-brasserie de bon ton. Clair décor à l'italienne, registre connu mais sûr, beau chapitre sur les fritures (morue frite et pommes en peau, friture mixte, encornets et oignons frits), plaisant confit de légumes froids pour les appétits légers et belle pièce de hampe aux échalotes pour les nostalgiques lyonnais. C'est le signe que la ville d'Edouard Herriot a tout l'avenir gourmand pour elle. 

► "**L'Est**", gare des Brotteaux, 69006 Lyon.

Tél. 04 37 24 25 26.

Carte : 150-250 FRF.

► "**Les Trois Dômes**", au Sofitel, 20, quai Gailleton, 69002 Lyon. Menus : 180, 265 FRF.

Carte : 300-350 FRF.

Tél. 04 72 41 20 20.

► "**Francotte**", 8, place des Célestins, 69002 Lyon.

Tél. 04 78 37 38 64.

Menu : 100 FRF (dég.).

Carte : 180 FRF.