

bar à fromages_

L'instant Fromage



85

des bois, sans oublier le verre de bon vin de rigueur. Ce petit restaurant accueille également charcuterie corse, rosette de Lyon et chorizo serrano. On flaire à plein nez le bon concept ! Entre bar à vins et bar à tapos, L'instant Fromage a ouvert en début d'année et a déjà ses fervents habitués. Il ne devrait pas désemplir, d'autant que sa déco moderne et la passion des deux jeunes propriétaires plaisent autant aux fins connaisseurs qu'aux amateurs. Une infatigable précision dans la sélection des produits, une présentation toujours raffinée sur ardoise ou en planchette, des prix raisonnables : voilà les clés de son succès. Alors dhabichou du Poitou, tomme de brebis ou piment d'Espelette, gaperon, langres ou Thounet du Fédu ? Le choix s'annonce cornélien, mais pourvu que l'hiver soit long : Franck et Alexandre auront ainsi tout le temps de dispenser des cours de rattrapage jusqu'à assimilation intégrale de leur carte...

●●●●● Avec la rentrée, plus de raison de se priver de fromage pour garder la ligne ! À nous, donc les tortines de maroilles, de beau- fort avec jambon du Forez, les petites brochettes de chèvre et de brebis, la salade de crottin de Cho-

vignol chaud au miel, le délice de Pommard à la moutarde... Pour réviser sa géographie, rien de tel que d'explorer avec les papilles les AOC et spécialités de nos régions. Dans le seul bar à fromages de Lyon, par exemple, où le plaisir est

aussi fondant que corsé. Ici, une trentaine de délices sont proposés entiers ou à la part, accompagnés par des produits choisis pour exalter ou mieux leurs saveurs : confit de cidre à la pomme du Calvados ou encore fruits secs et champignons

L'instant Fromage, 31, rue Sainte-Hélène Lyon 2. Ouvert du lundi au samedi, de 10h à 22h. À partir de 2,90 € la part. Tél. : 04 78 92 93 54, www.linstant-fromage.fr