



## Changement de propriétaire

Au 37 rue Auguste-Comte, vous trouverez désormais *La Table de Suzanne*, un nouveau restaurant avec des promesses plein la fourchette ! Après Raphaël Beringer, l'établissement change de nom et c'est au tour de Carine et Arnaud Leclercq de prendre le relais. Si la déco élégante n'a pas changé, la carte a été quelque peu remaniée. Le chef propose une cuisine traditionnelle et gastronomique aux plats modernisés par une légère pointe d'exotisme. Comprenez par exotisme ce qu'il faut d'originalité : le cœur de saumon fumé est ici accompagné d'une purée d'avocat au lait de coco et la vapeur de cabillaud, mariée aux algues et tempura de gambas. De quoi faire table rase du passé en toute impunité !

**La Table de Suzanne**  
37, rue Auguste-Comte • Lyon 2<sup>e</sup> • Tél. 0478 37 49 83



## Christian Têtedoie prend de la hauteur

Il y a du mouvement du côté des établissements du chef étoilé Christian Têtedoie. Si le Contrête conserve son implantation des bords de Saône, quai Pierre-Scize, le Têtedoie déménage. Le restaurant gastronomique prend en effet de la hauteur en s'installant sur le site de l'Antiquaille à Fourvière, dans un bâtiment ultra-contemporain construit spécialement pour lui servir d'écrin. Au rez-de-chaussée, le bar à vins "Phosphore" séduira par son allure de vaste cave vitrée, sa terrasse chauffée, ses tapas. Un bar à cocktails complète ce nouvel ensemble. Ouverture prévue fin mars. Ce n'est pas tout : le Testa Doca, un restaurant traditionnel italien battant lui aussi pavillon de ce foudre de cuisine, doit ouvrir ses portes à l'Antiquaille, cet été. Coup de cœur pour la déco concoctée par Olivier Dubreuil pour Marie-Luce.

**Restaurant Christian Têtedoie**  
Chemin neuf • Lyon 5<sup>e</sup> • Tél. 0478 29 40 10



## Toujours plus de Thomas

Il a encore frappé. Thomas Ponson vient d'agrandir sa collection de lieux gourmands, tous rassemblés rue Laurencin : après le Restaurant, le Comptoir et le Café, place à *la Réserve Thomas*, prolongement du Restaurant Thomas qui peinait parfois à accueillir les groupes de convives, faute de place. Des vins et des produits d'épicerie fine adoués par le jeune chef récidiviste y sont proposés, dans un cadre joli à ravir : chaises en bois aux formes arrondies, carrelage en damier noir et blanc, parquets et murs noir et olive. Tout cela, sous le regard bienveillant des bouteilles, dont force Saint-Péray et Cornas, qui attendent leur heure dans la cave vitrée située juste à côté. À noter que l'espace peut se privatiser en partie ou en totalité le temps d'une soirée.

**La Réserve Thomas**  
8, rue Laurencin • Lyon 2<sup>e</sup> • Tél. 0472 56 04 76



## Jolies tommes

Les bars à vins, à soupes, à jus, vous connaissez, peut-être même les pratiquez-vous. Mais pouvez-vous en dire autant d'un bar à fromages. L'idée, toute neuve à Lyon, a germé dans l'esprit d'un tandem d'amis formés ensemble à l'hôtellerie. Dans un cadre contemporain, Franck et Alexandre, en dignes amoureux de leur terroir, poussent un peu plus loin l'idée d'association mets et vin que dans un traditionnel bar à vins et leurs planches fromages-charcuterie. Les petits producteurs et les fromages au lait cru tiennent ici le haut du pavé. Sur l'ardoise, des salades, tartines et quelques desserts offrent leur possibilité de variation sur le même thème.

**L'instant fromage**  
31, rue Sainte-Hélène • Lyon 2<sup>e</sup> • Tél. 0478 92 93 54