

A découvrir



© DELPHINE RAIBAUD

Un bar à fromages

Ce nouvel endroit a des allures de paradis pour souris. L'idée d'Alexandre et Franck, deux pros de la restauration qui ont bourlingué jusqu'en Nouvelle-Zélande, a le tempérament d'un plateau dégustation géant où l'on peut picorer le génie fromager français. Une trentaine de variétés de fromages sont à l'ardoise (en petites portions), mis en résonance avec une carte de vins au verre, et quelques bières, comme la Rouge de Flandres, en adéquation avec le maroilles. Outre le pain, en direct de chez le boulanger voisin, chaque fromage s'accompagne d'une petite préparation destinée à lui donner un autre relief comme la poire williams confite au vin blanc ou pochée au vin rouge. Certains accords vont de soi, comme la mirabelle au cumin avec le munster, ou le confit de cidre et calvados avec le camembert, d'autres sont plus originaux comme le champignon de Paris, frais, avec le brillat-savarin crémeux de chez crémeux. Une carte de charcuterie découpée par région, de la coppa corse à la rosette de Lyon en passant par le jambon de Savoie peut prendre la relève, ainsi que quelques desserts. Mais attention, cela reste un bar.

■ *L'Instant fromage : 31 rue Sainte-Hélène, Lyon 2°. Part de fromage : 2,90 euros. Ardoise découverte : 12,90 euros. Vins au verre à partir de 2,60 euros. Du lundi au samedi de 10 à 22 heures.*