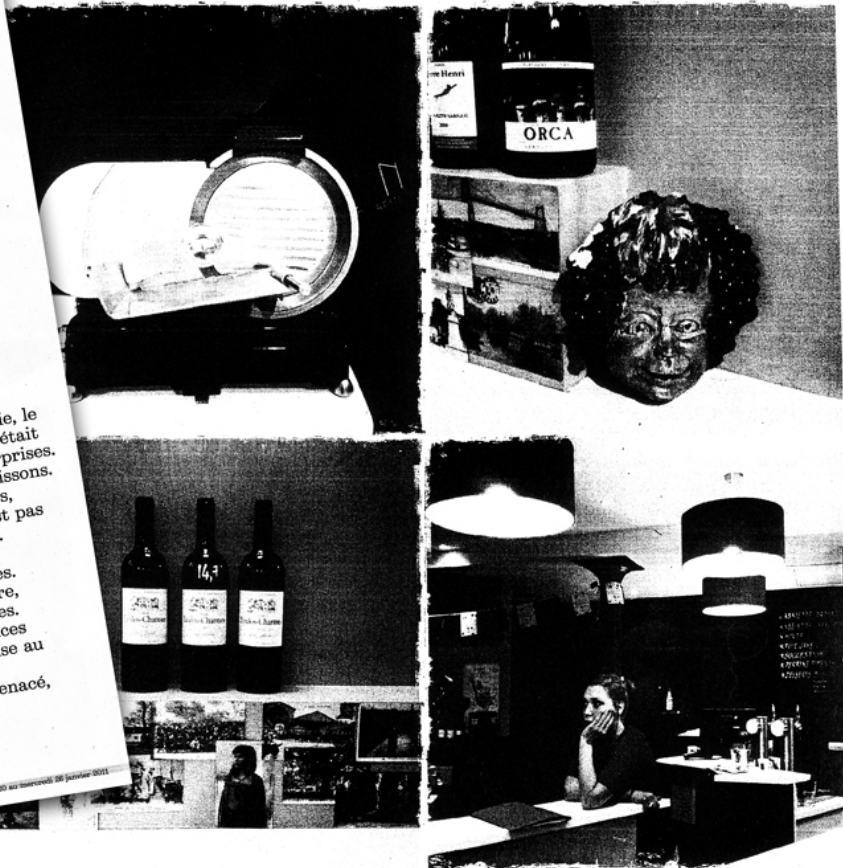


EN COUVERTURE

# LES NOUVELLES TENDANCES DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

DOSSIER RÉALISÉ PAR FRANÇOIS MAILLES  
PHOTOS : OLIVIER CHASSIGNOLE

Alors que la ville accueille un immense salon de la gastronomie, le temps de se demander où va la cuisine lyonnaise. Il y a des surprises. Lyon est connu pour ses bouchons, ses mères et ses gros saucissons. Voilà l'image que la ville offre pour beaucoup de touristes, à commencer par les journaux parisiens. La réputation n'est pas désagréable, confortable, et peu sujette à contestation. Reste que Lyon est aussi une ville moderne qui aime jouer dans la cour des grandes métropoles européennes. La réalité est qu'elle évolue avec le monde qui l'entoure, et ne se nourrit pas de quenelles et d'andouillettes. Voilà pourquoi nous avons cerné huit grandes tendances de la restauration locale, qui vont de l'invasion japonaise au développement des produits halal. Tant mieux. S'il en avait été autrement, la consanguinité aurait menacé ce qui n'est jamais bon pour le boudin...



## Planches et déluge de bars à vins

Voici la plus grosse tendance de ces dernières années. Lyon se transforme peu à peu en bar à vins. Ces derniers mois, on en a dénombré quatre nouveaux, alors que les statistiques n'existent pas dans ce domaine. Le bar à vins est le successeur du café à l'ancienne, fréquenté par une clientèle mélangée à l'apéro avec option grignotage le soir, et éventuellement, plat du jour à midi.

Selon les tenanciers de ce type d'établissement, le succès foudroyant de cette catégorie de lieu où on boit et on mange, vient de l'abandon des alcools forts de type pastis, au bénéfice d'une boisson culturellement plus subtile et socialement très valorisante.

L'autre explication de ce succès est que dans le même endroit, on peut prendre l'apéritif et manger, sans passer par la case restaurant, plus contraignante : chacun devant rester à la même place, et entamer le périple entrée-plat-dessert, même sans grand appétit. Le bar à vins propose, lui, les tapas, toujours en vogue parce que permettant des repas à géométrie variable, et la nouvelle folie, les "planches", sur lesquelles on

pioche des charcuteries et des fromages sélectionnés. La dînette et le plaisir, Lyon ne marche pas qu'à l'andouillette. ☉

### L'exemple

#### LE BALLON

Cet espace, assez contemporain, mais chaleureux, vient tout juste d'ouvrir. Il est symbolique de la mouvance forte "bar à vins". Le Ballon (déjà le nom est rigolo) propose des petits plats à l'heure du déjeuner, avec une belle liste de vins au verre : salade savoyarde, entrecôte, burger au couteau. Voilà pour la phase déjeuner de boulot, un petit verre, pas plus. Le soir, on déguste du fromage de chez le crémier, de la charcuterie sur des assiettes dont on choisit la taille suivant l'appétit, sur une banquette, assis au bar ou à table, comme on veut. La trentaine de vins proposés simultanément à la dégustation démarre à 2 euros. Si on a une envie de foie gras, et de belles bouteilles, il y en a aussi. Certains soirs, il y a des concerts, d'autres soirs, des viticulteurs. La liberté.

14 rue Palais-Grillet, Lyon 2°. 04 72 77 62 51.

### NOS ADRESSES

- Georges Five.  
32 rue du Bœuf,  
Lyon 5°. 04 72 40 23 30.
- L'instant fromages.  
31 rue Sainte-Hélène, Lyon 2°. 04 78 92 93 54.
- La Tâche.  
7 rue du Chariot-d'Or, Lyon 4°. 04 78 39 04 55.
- Café Thomas.  
1 rue Laurencin, Lyon 2°. 04 72 16 28 64.
- La Cave des voyageurs.  
7 place Saint-Paul, Lyon 5°. 04 78 28 92 28.