

Le resto du jour

Lyon 2^e : Cuisine de famille, version « La Luciole »



/ photo Christel Reynaud

Pour Lucile Vermont et Jérôme Ancey, c'est une reconversion professionnelle, du secteur de la communication à la cuisine, leur passion depuis toujours.

« Ici, nous faisons revivre des recettes de famille », affirment-ils.

Après une formation au Greta, Lucile fut à bonne école à la Mâchonnerie dans le Vieux-Lyon. Quant à son compagnon, il s'est mis au service avec aisance.

La formule du déjeuner comprend une entrée, deux plats au choix et un dessert.

Ce jour, queue de lotte au lard fumé et pommes de terre écrasées, panna cotta au coulis de framboise, fondant au cho-

colat, pour un repas réussi. La cuisinière prépare aussi une terrine de campagne aux fruits secs, une hampe de bœuf au Saint-Marcellin, une blanquette de veau à l'ancienne...

Dans le petit coin épicerie, du vin d'oranges pour l'apéritif, des confitures maison, on se croirait presque à la campagne.

C.R.

> La Luciole :

50, rue Franklin, Lyon 2^e.

Déjeuner (lundi au vendredi) :
13 et 15 €.

Soir, du jeudi au samedi.

Renseignements

au 04 72 56 18 37 ou

www.restaurant-la-luciole.fr