

RESTAURANTS DE LA FAMILLE CHABERT

Une famille lyonnaise pas comme les autres, les Chabert. Une famille de gastronomes amoureux de la cuisine lyonnaise, qui a ouvert deux restaurants thématiques dans la rue des Marronniers. Viandes ou bouchon traditionnel, à vous de voir ! Cuisine succulente, accueil chaleureux et cadre pittoresque garantis.

Le Bouchon des carnivores (81 €) ☎ 04 78 42 97 69 ; 8 rue des Marronniers, 2^e ; menus déj/dîner 13/17,50-23,90-36 € ; ☎ : tjj ; M Bellecour). Comme son nom l'indique, ce bouchon à la devanture rouge est spécialisé dans les plats de viande. Vous laissez-vous tenter par son célèbre pot-au-feu géant ?

Chabert et Fils (57 €) ☎ 04 78 37 01 94 ; 11 rue des Marronniers, 2^e ; menus déj (lun-ven)/dîner 13/17,50-23,90-36 € ; ☎ : tjj ; M Bellecour). Devanture verte et décor typique pour ce bouchon traditionnel qui propose une excellente cuisine lyonnaise.

Un restaurant italien pas comme les autres. Ici, pas de pizzas mais des plats fins élaborés à partir de produits importés d'Italie. À la lecture de la carte, on salive déjà en imaginant les raviolis à la truffe blanche accompagnés d'un bon vin italien, que l'on savourera dans un cadre chaleureux aux murs en pierre apparente, assis sur un siège en cuir noir ou une banquette.

ESKIS €€
49 € ☎ 04 78 27 86 93 ; 11 rue Chavanne,

1^{er} ; ☎ : mar-ven midi, lun-sam soir ; M Cordeliers ou Hôtel-de-Ville Samuel Desjobert a fait ses classes chez Pierre Reboul (excellente table à Aix-en-Provence) avant de se lancer dans la cuisine moléculaire. Pour les adeptes de devinettes et de *blind tests* culinaires, la cuisine de ce jeune chef est tout

simplement étonnante. Ça crépite, ça pétille, ça fume et toujours ça surprend ! La note est salée, mais l'expérience mérite le détour.

CHEZ PAUL €€

58 € ☎ 04 78 28 35 83 ; 11 rue Major-Martin, 1^{er} ; ☎ : lun-sam ; M Hôtel-de-Ville À deux pas de la place des Terreaux, un petit bouchon au décor typique, fréquenté à la fois par une foule d'habités du quartier et par des touristes à la recherche d'une cuisine authentiquement lyonnaise. Et tous repartent rassasiés et satisfaits.

LA LUCIOLE €€

73 € ☎ 04 72 56 18 37 ; 50 rue Franklin, 2^e ; ☎ : lun-ven midi, jeu-sam soir ; M Ampère Lucille vient de reprendre avec son compagnon ce petit resto chaleureux du quartier d'Ainay. L'accueil et le service sont simples

et joyeux et la cuisine française, concoctée par Lucille selon l'humeur et le marché, est succulente. Pour un dîner en amoureux, préférez l'intimité de la mezzanine.

LE PETIT GRAIN €€

123 € ☎ 04 72 41 77 85 ; 19 rue de la Charité, 2^e ; ☎ : lun-sam 10h-18h ; M Perrache ou Ampère Un restaurant asiatique aux allures de brocante, où chaque midi les habitués se pressent pour savourer une cuisine simple mais délicieuse. Un brin fantasque, Olivier reçoit toujours avec le sourire et se démène pour que ses fameuses "quéquettes froides" et autres "coucougnettes" – appellation (très)

locale du rouleau de printemps et des brioches coco vapeur – atteignent la perfection.

LA CANTINE DES SALES GOSSES €€

70 € ☎ 04 78 27 65 81 ; 5 rue de la Martinière, 1^{er} ; ☎ : mar-sam ; M Hôtel-de-Ville Ambiance régressive mais grande cuisine, tel est le concept de cette cantine. À l'étage, de grands canapés roses et sur les tables des sets-tapis d'éveil multicolores. Derrière les fourneaux, Max, DJ électro à la ville et ancien chef de Relais & Château, s'amuse autant que sur ses platines et ça se voit. Mais quand il s'agit de manger, on passe dans la cour des



Chabert et Fils, l'une des adresses de la famille Chabert