

Lyonnaiseseries et coups de cœur...



© ANGEL SANHUEZA

Rue Juiverie, Lyon 5e. Au numéro 6, des saucissons exhalent leur doux fumet, véritable guide pour un « Eden » gastronomique. Nonobstant une inauguration tardive, l'enseigne « Le sirop de la rue », dénomination tirée d'une chanson de Renaud, est déjà ouverte depuis deux mois. A la baguette, Frédéric Gentner, qui peut s'enorgueillir d'un parcours de près de deux décennies dans le milieu de la restauration (au service, en cuisine...). Souhaitant gérer sa carrière et son rythme de vie – loin des contraintes astreignantes de la restauration – Frédéric ne voulait cependant pas décrocher avec le milieu. Il qualifie ainsi sa boutique de « galerie d'art culinaire ». Au sein de ce décor, version salle à manger de grand-mère aux poutres apparentes, richement doté de vieux objets (horloge, tonneau, échelles, cheminée...) dont certains en fer forgé créant ainsi une atmosphère

quelque peu surannée, des spécialités lyonnaises, comme le coussin, le cocon, les saucissons aux multiples fragrances (herbes, Beaufort, poivre, sanglier), les quenelles, les cardons côtoient les coups de cœur de Frédéric. « Mon but, concède-t-il, était de permettre aux clients de retrouver des produits d'antan, parfois oubliés, mais également de découvrir des petits trésors, par exemple les confitures du triple champion du monde Francis Miot ». Sans l'affubler d'une quelconque étiquette, Frédéric s'apparente à un défenseur du « patrimoine culinaire local ». Mis en exergue dès l'accueil, des ouvrages présentant la cuisine lyonnaise et des recettes de grands chefs ne font que confirmer cette impression. Une adresse alléchante à fréquenter dans le cadre en chanteur du Vieux Lyon.

L.Oudouard

Promotion 2006 des Francs Mâchons

La Manille, le Resto Halle, Chez Paul, Le P'tit bouchon pour Lyon, Le Raisin Beaujolais (Quincié), Le Serrières (Serrières) et le Terminal (Sathonay Camp). Sept nouveaux lauréats sélectionnés « mâchoniquement » par cette noble association qui

défend « le passer à table matinal ». Félicitations à ces établissements où la qualité de la cuisine et la convivialité sont reconnues dès potron-minet.

YC

Gastronomie

Parcours de la convivialité Beaujolaise



De gauche à droite, Denis Chilliet, Serge Bertrand et Georges Sorel

Réunion amicale et de travail à V'N & KO, lieu de rassemblement et départ de cette manifestation qui se déroulera le 2 juin. L'occasion de retrouver Denis Chilliet, président du Groupement des Beaujolais, Serge Bertrand et Georges Sorel, représentant l'Association de développement du commerce du 7^e arrondissement.

Une vingtaine de cafés et restaurants sélectionnés recevront ce

jour-là des équipes de dégustateurs afin de prouver que la convivialité du 7^e arrondissement n'est pas une légende. Sans oublier la présence des vigneron Beaujolais qui démontreront (avec modération) la qualité de leurs productions.

Renseignements et inscriptions :
A.D.C. 04 72 73 11 76.

YC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

La Poêle d'or Bernard Frangin



Yves Cardonne et Raphaël Martinez

La halte dans le restaurant « Le Lafayette » fut excellente pour les membres de notre jury. Il faut dire que le menu saisonnier concocté par Raphaël Martinez ne pouvait qu'aréoler la table des jurés. Autre satisfaction pour ces derniers, l'accueil

amicale d'Yves Cardonne, prouvant que le patron de l'établissement sait conjuguer avec le sourire le verbe recevoir. A bientôt à « La fleur de Thym ».

YC