

Les Halles Paul Bocuse

Institution lyonnaise, les Halles, créées en 1859, ont été entièrement refaites en 2008. On y trouve les meilleurs fournisseurs de la ville ainsi que de nombreux restaurants et/ou comptoirs où l'on peut s'attabler autour d'un verre et déguster le fruit de ses courses. Touristiques, elles restent très fréquentées par les Lyonnais.

102 cours Lafayette, 69003 Lyon, 04 78 62 39 33

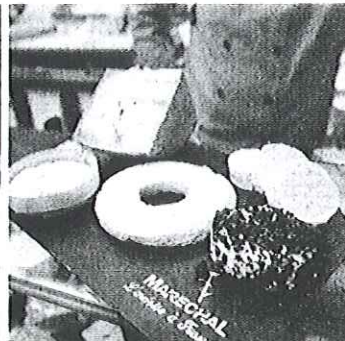
à rapporter

Tour d'horizon de quelques producteurs incontournables des Halles.



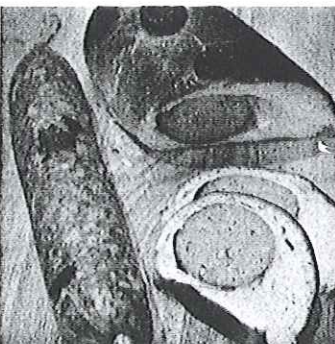
Les quenelles

Si la recette originale de la quenelle bressane est faite à partir de semoule de blé dur, d'œuf et de brochet, la maison Giraudet a su innover et proposer une vingtaine de recettes différentes aux céréales, aux morilles, à la volaille, à la morue et au piment d'Espelette.



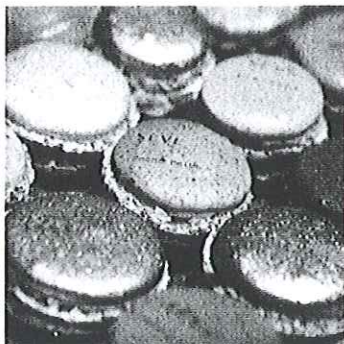
La fromagerie Mons

Étienne Boissy (MOF) s'est associé avec Hervé Mons pour racheter la maison Mons il y a deux ans, et depuis c'est le fromager qui monte... Aux Halles, il propose une centaine de fromages différents à des prix très raisonnables dont une belle sélection issue de la région.



La charcuterie

Chez les Sibilis, les femmes sont les maîtres à bord et offrent des produits d'une grande qualité. Saucisson brioché, saucisson à cuire nature, pistaché ou truffé, ou saucisson de campagne haché bien gros... Un stop pour faire le plein de ces merveilles qui rendent le quotidien plus savoureux !



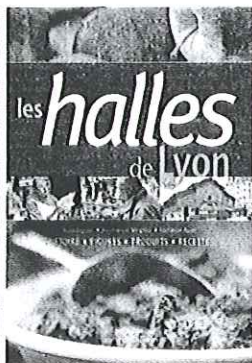
Sève

Cette pâtisserie créée il y a une petite vingtaine d'années s'est fait remarquer pour ses macarons et notamment ses créations salées aux cèpes, au foie gras... On y trouve aussi une belle sélection de gâteaux dont une sublime barquette à la crème de marron, des chocolats et la véritable tarte à la praline.



Cours de cuisine

Faire ses courses aux halles en compagnie d'un chef, puis cuisiner sur place les produits achetés avant de les déguster, voilà le programme concocté par Philippe Lechat, chef étoilé.
www.toquesdeshalles.com



à lire

Cuisinière lyonnaise : le manuscrit a été retrouvé par le chef de la villa Florentine aux puces et imprimé à l'ancienne Cuisinière lyonnaise, Éditions Stéphane Bachès

Les Halles de Lyon : portraits, souvenirs, anecdotes... tout sur les commerçants des Halles. Les Halles de Lyon de Sonia Ezgulian et Jean-François Mesplède, Éditions Stéphane Bachès, 28 €

Carnet des mères lyonnaises : pour s'initier à l'authentique cuisine lyonnaise. Carnet des mères lyonnaises de Sonia Ezgulian, Éditions Stéphane Bachès, 16 €

Bien manger?

Bouchons

LA MÂCHONNERIE

Un bon bouchon dans le vieux Lyon, ça mérite d'être noté. Excellent rapport qualité-prix et belle carte des vins.
36 rue Tramassac, 69005 Lyon, 04 78 42 24 62

LA VOÛTE CHEZ LÉA

Créée par la mère Léa, on y déguste, dans un décor un poil vieillot, poulet à l'ail ou quenelle à la langoustine.
11 place Antonin Gourju, 69002 Lyon, 04 78 42 01 33

CHEZ HUGON

Authentique bouchon avec nappe à carreaux et spécialités lyonnaises.
12 rue Pizay, 69001 Lyon, 04 78 28 10 94

et aussi :

Café des fédérations :

8 rue Major Martin, 69001 Lyon, 04 78 28 26 00

Chez Paul : 11 rue Major Martin, 69001 Lyon, 04 78 28 35 83

Brasserie Georges : 30 cours Verdun Perrache, 69002 Lyon, 04 72 56 54 54

Plus moderne

Des cartes resserrées, des cuisines d'auteur, le tout à prix d'ami... Dans ce cas-là, il ne faut pas passer à côté.

LA BONAME DE BRUNO

5 grande rue Feuillants, 69001 Lyon, 04 78 30 83 93

L'OURSON QUI BOIT

23 rue Royale, 69001 Lyon, 04 78 27 23 37

MAGALI ET MARTIN

11 rue des Augustins, 69001 Lyon, 04 72 00 88 01

Rens. : Office du tourisme, place Bellecour, 69002 Lyon, 04 72 77 69 69, www.lyon.fr