

Le cours Lafayette

Mondialement réputé grâce aux Halles Paul-Bocuse, le bruyant cours Lafayette regorge aussi de commerces de proximité comme on les aime.

Le cours Lafayette, qui sépare les 3^e et 6^e arrondissements de Lyon, part du quai Sarraill, en bord de Rhône, pour finir à Villeurbanne. Cette large avenue, qui absorbe un trafic automobile très dense, est bordée de nombreux commerces et restaurants très fréquentés en raison de leur proximité avec le quartier d'affaires de la Part-Dieu. Notre balade démarre au pont Lafayette et s'achève aux Halles Paul-Bocuse. Suffisant pour remplir notre besace à souvenirs.

9 heures Adieu les bouclettes de mouton

Pour Gabriel, une coupe de cheveux révèle une identité, au même titre qu'un style vestimentaire. Autant dire qu'il ne fait pas dans le brushing de mémé ! Ses coiffures, d'inspiration anglo-saxonne, se veulent très tendance. Le lissage japonais, sa spécialité, lui permet de réaliser le rêve de ceux qui ne supportent plus leurs boucles : avoir, enfin, de beaux cheveux bien lisses. Gabriel est l'un des premiers à avoir maîtrisé cette technique en France, d'où une réputation qui lui permet d'attirer une clientèle nationale. Voire internationale : ce matin, une de ses clientes arrivait tout droit d'Alger. C'est dire si ses conseils et son coup de ciseaux sont précieux.

■ *Underground coiffure*, 9 cours Lafayette. 04 78 24 07 57.

10 h 20 Guitares éclectiques

Acoustique, classique, électrique ou basse, la guitare se décline ici sous toutes ses formes, du modèle pour débutant à la pièce de collectionneur. Passionné, Christian est ravi de me faire découvrir l'instrument roi de son magasin, dont il parle avec beaucoup d'enthousiasme. C'est sûr, il saura encourager un jeune musicien venu acheter sa première gratte. Ou dis-



L'atelier de cuisine de Philippe Lechat, au cœur des Halles.

cuter amplification et effets, en spécialiste, avec un guitariste plus chevronné. Soudain, j'ai la guitare qui me démange.

■ *Guitar center*, 19 cours Lafayette. 04 78 24 94 54.

11 h 15 La tête dans les étoiles

Son père étant opticien, Catherine s'est tout naturellement intéressée à l'astronomie. Elle propose de l'optique instrumentale, comprenez par là des jumelles, des longues vues ou encore des télescopes. "Tout ce qui permet d'avoir la tête dans les étoiles", explique-t-elle en riant. Du complet débutant à l'amateur éclairé, tout curieux trouvera ici lunette à son œil. A ma grande surprise, les prix ne sont pas astronomiques. Je craque pour un petit télescope afin d'observer les astres cet été.

■ *Equinoxe astronomie et nature*, 33 cours Lafayette. 04 72 75 03 31.

12 h 30 Une pizza au calme

"Je ne suis pas la brasserie de tout le monde", claironne Chrystel, avec un sourire malicieux. L'originalité est le maître mot de son restaurant, dont la carte change tous les jours. Aux fourneaux, son mari Philippe, un chef cuisinier qui s'efforce de revisiter les classiques pour égayer un peu les menus. Je m'assois en terrasse, au calme et dans un petit écrin de verdure, pour déguster une pizza à la recette inédite. L'agitation du cours Lafayette, pourtant si près, devient un lointain souvenir. A l'intérieur, la déco est très colorée : idéale pour faire la fête. Ça tombe bien, il est possible d'organiser des soirées.

■ *Brasserie de l'Europe*, 27 rue Louis-Blanc. 04 78 65 05 05.



Homards, fruits de mer et autres délices vous attendent aux Halles...

14 h 15 Je cuisine avec un chef étoilé

Le ventre bien rempli, j'entre enfin dans les Halles pour améliorer mes connaissances en cuisine avec Philippe Lechat. Ce chef étoilé Michelin continue à partager son expérience et ses astuces en proposant chaque jour un cours de cuisine. Son atelier est ouvert à tous, débutants comme aguerris. Le mercredi, il ouvre même ses portes aux enfants. Après deux heures de cours intensifs, je repars avec des macarons parfaits. Ma mère sera épatée. Un seul bémol : ce n'est pas donné.

■ *Atelier de cuisine Philippe Lechat*, 102 cours Lafayette. 04 78 89 24 07.

16 h 45 Un fromager à la renommée mondiale

J'en profite pour faire un tour à la maison MonS. Le fournisseur officiel des plus grandes tables du monde participe au prestige des Halles. Etienne Boissy et Hervé Mons, fromagers et affineurs, ont tous deux été sacrés meilleurs ouvriers de France. Le duo se fournit chez un réseau de petits producteurs puis affine les fromages dans ses propres caves. Au final, j'ai le choix entre 150 fromages différents. Tant pis pour mon régime.

■ *Fromagerie MonS*, 102 cours Lafayette. 04 78 62 36 77.

17 heures L'antre des chefs

C'est décidé, il faut que je m'équipe en ustensiles de professionnel. Idéalement

La tête dans les étoiles chez Equinoxe, astronomie et nature.

Ci-dessous : L'agréable terrasse de la Brasserie de l'Europe : un écrin de verdure et de calme.



... Le "ventre de Lyon"

Parfois surnommées le "ventre de Lyon", les Halles forment un marché couvert qui regroupe plus de soixante enseignes, commerces et restaurants confondus. Historiquement situées place des Cordeliers, elles seront déplacées cours Lafayette en 1971, par Louis Pradel. Avant d'être renommées en 2006 "Halles de Lyon Paul-Bocuse", en hommage au célèbre chef lyonnais.



Thievenon cuisine et passion, pour se procurer du matériel de chef.

En haut à gauche : La maison MonS fournit les tables des restaurants étoilés.

Ci-dessus : Guitar center, le rendez-vous de tous les guitaristes, du débutant au chevronné.

placé en face à la sortie des Halles, ce magasin offre, depuis plus de 50 ans, tout l'équipement nécessaire pour cuisiner comme un chef. Je jette mon dévolu sur un fouet et une toque, avant de réaliser, plus tard dans la soirée, que le talent de Paul Bocuse ne s'achète pas. Bien essayé quand même.

■ *Thievenon cuisine passion*, 105 cours Lafayette. 04 78 52 23 81.

Ancedote

Louis Pradel, maire de Lyon de 1956 à 1976, est né au 102 cours Lafayette. En décidant d'y construire, près de 70 ans plus tard, les nouvelles Halles de Lyon, il a fait de son adresse de naissance le haut-lieu de la gastronomie lyonnaise. Hasard ou mégalomanie ?