

HOLLANDE-AYRAULT LE GRAND N'IMPORTE QUOI

L'EXPRESS

# L'EXPRESS

N° 3267 semaine du 12 au 18 février 2014

LEXPRESS.fr

ÉDITION  
SPÉCIALE  
20 PAGES



EXPRESS ROULARTA

# LYON

Nos meilleures  
tables à moins de **25€**

AVEC

france  
info

Pour déjeuner sur le pouce, découvrir de nouvelles adresses,  
savourer les cuisines d'ici et d'ailleurs...

# L'EXPRESS

(coup de v)	3,5
bugey	3,5
se (	4,5
Coteaux du Lyonnais	4
<u>Vins rouges</u>	
Sirius	3,5
Côtes du Rhône (Nouveauté !!!)	3,5
Morgon	4
Chinon	3,5
Châteaurieux (prestige)	3,5 ♥
St-Joseph Châteaurieux	4,5
Emilion	

Bourgogne Hautes	
Côtes de Nuits	
Belle Cuvée	
P. l'ose S	
maître	

# Lyon

Nos meilleures tables  
à moins de **25€**

POUR DÉJEUNER SUR LE POUCE, DÉCOUVRIR DE NOUVELLES  
ADRESSES, SAVOURER LES CUISINES D'ICI ET D'AILLEURS...

Marie Madec,  
de Mademoiselle rêve.



DOSSIER RÉALISÉ PAR MARJORIE FENESTRE  
REPORTAGE PHOTO: MARIE-ÈVE BROUET POUR L'EXPRESS

PHOTOS: M.-É. BROUËT



**PASSION** Ce sympathique binôme revisite les codes de l'esprit bistrot.

## MICHAËL BALLAY ET FABRICE BARRY

# Aubergistes nouvelle génération

**Vous n'en trouverez pas beaucoup des cantines comme celle-là. Le repaire de ce duo pétillant comble les papilles à grand renfort de plats classiques, sans vider les escarcelles. Une délicieuse aubaine.**

**N**ous sommes tous à la recherche d'une planque où l'on pourrait instaurer nos petites habitudes. Les plus accros y rappiqueraient alors au moindre prétexte, tôt le matin pour un ristretto au comptoir, le midi entre collègues, en fin de semaine pour un apéro festif... Du statut de client, on passerait vite à celui d'habitué, avec le droit de faire la bise au patron, de sympathiser avec un autre fidèle et, même, de dénicher un coin de table lorsque les réservations affichent complet. Tentant, n'est-ce pas ? Sous ces airs de troquet de quartier, l'Escarcelle ressemble à ces refuges qui distillent du bon temps. La raison ? Il y en a plusieurs. La première tient sans doute au duo amical formé par Michaël Ballay et Fabrice Barry. En salle, ils se montrent vifs, efficaces, spontanés. Comme s'ils avaient fait ça toute leur vie !

Et pourtant, dans une autre existence, le tandem a enduré le stress inhérent au statut de chef d'entreprise, l'un dans le secteur du chauffage, l'autre dans le marketing.

### TAQUINER LA TRADITION

Devenus bistrotiers par passion du goût, ils ouvrent leur auberge en septembre 2012, après des années à écumer les restaurants. Ils savent donc ce qu'ils veulent. Leur philosophie se concentre sur le bonheur des convives, dans un lieu de passage où foisonnent les genres. La deuxième (raison) se cache entre les murs. Les larges baies vitrées quadrillées de bois s'ouvrent sur les sublimes façades colorées des quais de Saône. La luminosité souligne chaque détail à l'esprit rétro. Le vieux carrelage accueille les piétinements des affamés, les larges banquettes invi-

tent à la détente. Les brocanteurs apprécieront le zinc tout en longueur et les lampes industrielles Jieldé. Pétri de talent, le chef Gabriel Delhomme met tout son art au service d'une cuisine classique, mais jamais avare de fantaisie. Le boudin noir se métamorphose en d'appétissantes croquettes, associées à l'acidité aigrelette de la pomme. Le cabillaud, posé sur un lit de légumes croquants, délivre sa chair nacrée parfaitement cuite. Sans chercher les démonstrations théâtrales, les assiettes se présentent toujours élégamment. Si bien que la table voisine, face à son dessert au chocolat minutieusement dressé, s'exclame : « Ça ressemble à un dessert de Christophe Michalak ! » Une dernière raison de vous convaincre ? Les prix, imbattables. Menus : 16 et 19 €.

➤ **L'Escarcelle, 27, quai Saint-Vincent, 1<sup>er</sup>. 04-78-30-86-73.**



## FRÉDÉRIC MARX

### La révolution est en marche

Laisser au placard l'ambiance surannée et les marionnettes de Guignol pour décanter le bouchon traditionnel, voilà l'audacieux pari de Frédéric Marx. Cet épurien avait déjà trouvé L'Art et la manière, au 102, grande-rue-de-la-Guillotière, de se faire un nom dans le monde des gourmets. A deux enjambées de là, aux Bonnes Manières, la peinture noire des murs tranche avec la chatoyance des tons orangés. Certains crieront au blasphème, d'autres trouveront ce vernis de modernité du meilleur effet.

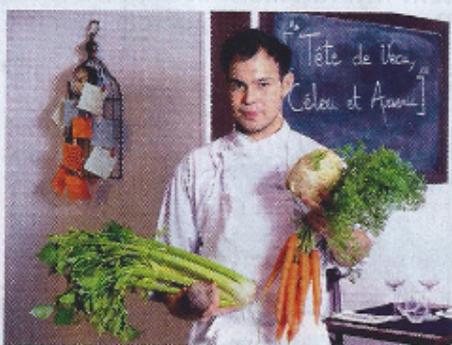
Les choses sérieuses commencent lorsque Lætitia, la maîtresse de maison, déride les clients avec un pot de mâcon et quelques gratons. Dans les assiettes, on ne boude pas sa joie devant le classique, mais admirable, céleri rémoulade. Et cette crème caramel... Un délice à vous faire braver la politesse pour plonger le doigt dans le bol. Au diable la bienséance ! Formule déjeuner : 17 €. Menus : à partir de 19,50 €.

► **Les Bonnes Manières, 104, grande-rue-de-la-Guillotière, VII<sup>e</sup>. 09-84-03-64-90.**

## RYAN DOLAN

### Graine de chef

Arsenic ? Peu engageant comme enseigne de restaurant ! Et pourtant, le seul risque que vous courez ici, c'est de passer un excellent moment. Avec ce nouveau concept de pépinière de chefs, Christian Têtedoie offre à ses poulains passés par sa brigade étoilée de L'Antiquaille la possibilité de gérer un établissement en totale autonomie pendant un à deux ans. Premier à faire chauffer les fourneaux, l'Australien Ryan Dolan. Sur sa carte, les ingrédients se succèdent mystérieusement sans vraiment indiquer à quelle sauce vous allez dîner. Patate douce, noix de coco et coriandre, kaki, gingembre et amande... Le mélange des genres sophistiqués



vous laissera peut-être parfois déconcentré. Cependant, certaines créations audacieuses séduisent d'emblée, à l'image du flan au citron vert et fève tonka. Divinement ébouriffant ! Formule déjeuner : 18 €. Menus (dîner) : à partir de 28 €.

► **Arsenic, 132, rue Pierre-Corneille, III<sup>e</sup>. 09-62-39-85-55.**

## LAURENT OZAN ET CONNIE ZAGORA

### Jeunes talents



Connie Zagora et Laurent Ozan viennent d'ouvrir le Kitchen Café, et ils se laissent encore parfois gagner par l'anxiété des premiers services. Un bref moment de trac avant d'entrer en piste. Pourtant, tous deux ont connu la pression et l'exigence qui règnent dans les établissements étoilés : Michel Roth, Nicolas Le Bec, Michel Troisgros... Le couple franco-suédois a exercé son talent au sein de prestigieuses maisons. L'allure épurée de l'endroit, à l'image d'un cocon nordique, a tout pour plaire et, bonne nouvelle, du début à la fin, les plats suivent. Au déjeuner, les propositions s'articulent autour d'une cuisine de marché aux influences hexagonales et suédoises. L'entrée en matière prend la forme d'une composition poétique, où l'amande de mer répond harmonieusement aux poireaux et noisettes craquantes. Mais le point fort, attendu, arrive à la fin du repas. D'ordinaire, l'apanage des grandes tables, les desserts à l'assiette constituent la spécialité de la maison. La ganache onctueuse au chocolat et ses tuiles au gruë de cacao ou encore le millefeuille à la vanille Bourbon emmènent tout droit vers l'extase. Formules : 16 et 18 €.

► **Le Kitchen Café, 34, rue Chevreul, VII<sup>e</sup>. 06-03-36-42-75.**

## De vrais bouchons à l'ancienne

Au milieu des pièges à touristes, un bataillon d'enseignes résiste et perpétue les traditions culinaires de la région. Les meilleures tables pour faire bombance dans une ambiance authentique.



**GÉNÉREUX** Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, comble les appétits d'ogres chez Daniel et Denise.

L'origine de l'appellation « bouchon » fait débat. Loin de se rapporter au liège des bouteilles – pots obligent – le mot proviendrait des branchages, « bousche » en ancien français, qui étaient accrochés à l'entrée des cabarets pour les distinguer des auberges. Certains penchent, eux, pour le bouchon de paille jadis fourni aux clients pour frictionner leurs montures.

**DE GRANDS CLASSIQUES POPULAIRES** Quoiqu'il en soit, Chez Hugon, l'histoire dure depuis 1985 et elle ne s'arrêtera pas, malgré le décès, en septembre dernier, du truculent Henri. Aux fourneaux, c'est Arlette Hugon, son épouse, qui régale : tablier de sapeur, sauce gribiche, tête de veau, gâteau de

foies de volaille, le tout dans une ambiance à la bonne franquette sur laquelle le temps n'a pas d'emprise. Tout aussi mythique, Daniel et Denise Saint-Jean. L'adresse, située dans une ruelle du Vieux-Lyon, joue le répertoire de la grande sœur, sise rue de Créqui, à la quenelle près. Les nappes se tiennent à carreaux et la carte rassasie son homme. Ne cherchez ni Daniel ni Denise, le taulier se nomme Joseph Viola, et son col bleu-blanc-rouge atteste de son titre de Meilleur Ouvrier de France. En cuisine, ça file droit et ça ne rigole pas : pâté-croûte – élu meilleur du monde en 2009, s'il vous plaît, gras-double, tablier de sapeur, île flottante et tarte à la praline, s'il vous reste quelque place. Autre repaire, à la déco

moins pittoresque, le Saint Cochon, où, forcément, tout est bon. La famille Charmettan reçoit autour d'un costaud gratin d'andouillette, irrigué d'un pot de beaujolais. Enfin, il convient de rendre honneur à l'une de ces bienveillantes mères nourricières lyonnaises : dans son Café du peintre, Florence Périer (*photo*) mitonne avec amour les classiques populaires dont on ne se lasse pas. Ses « coquinerias », comme elle aime à les nommer, sont divines pour peu que l'on apprécie les abats : cervelle d'agneau meunière, tête de veau braisée au vin rouge... Son fils Maxime (*photo*) prodigue, lui, des conseils avisés en matière de canons.

► Chez Hugon. Menu: 25 €.

12, rue Pizay, 1<sup>er</sup>. 04-78-28-10-94.

► Daniel & Denise Saint-Jean. Menus: à partir de 21 €. 36, rue Tramassac, V<sup>e</sup>. 04-78-42-24-62.

► Le Saint Cochon. Menus: à partir de 19,50 €. 11, rue Laurencin, 11<sup>e</sup>. 04-78-37-18-47.

► Le Café du peintre. Menu: 21 €. 50, boulevard des Brotteaux, VI<sup>e</sup>. 04-78-52-52-61.



### UN RESTAURANT CAPABLE D'ACCUEILLIR PETITS ET GRANDS

N'avez-vous jamais rêvé d'un monde merveilleux où les restos seraient équipés de tables à langer, d'une immense salle de jeux, où personne ne grimace à l'arrivée de votre tribu, où vous ne déplacez pas les trois quarts de la salle pour garer la poussette ? Ne cherchez

plus, la perle existe ! Marie Cuvier a eu la bonne idée de concevoir un lieu adapté aux familles pour que chacun passe un bon moment sans ennuyer l'autre. A l'étage, les bambins s'amuse avec les jouets à leur disposition. En bas, papa et maman profitent d'une dînette simple,

mais savoureuse, tout en chaperonnant de loin leur progéniture grâce à un circuit vidéo. Une parenthèse plus que bienvenue. Menu enfant : 9,80 €. Carte : à partir de 14 €.

► La Parenthèse, 3, rue Romarin, 1<sup>er</sup>. 04-78-72-86-61.

## Quand tapas et bouteilles font bon ménage

Plus aventureuse et moins formatée, la cave à manger est une remarquable alternative au restaurant pour les œnophiles, novices ou confirmés, avides de sensations culinaires. Ces repaires en témoignent.

### La plus chic

Fabien Chalard (*en haut, à droite*), à la tête du Comptoir de la bourse et de 10 Fingers, frappe fort avec ce nouvel établissement design. Associé à Vincent Galy (*photo*) et Laurent Gerra, il réinvente le bar à vin version raffinée. Quatre cent étiquettes, majoritairement côtes-du-rhône et bourgogne, s'affichent sous les yeux de la clientèle BCBG. Le beau monde défile à pas feutrés pour partager des tapas gastronomiques. Le carpaccio de bœuf de Galice Metzger laisse ainsi un souvenir inoubliable, tandis que l'oeuf basse température parsemé de truffe satisfait sans mal. Pour accompagner, la sélection de vins joue la carte du standing jusqu'au bout du verre en proposant 3, 6 ou 12 cl. Tapas gastronomiques : à partir de 5 €. Vins au verre : de 2,50 à 25 €.

► **Pléthore et Balthazar, 72, rue Mercière, 11<sup>e</sup>. 04-72-16-09-21.**

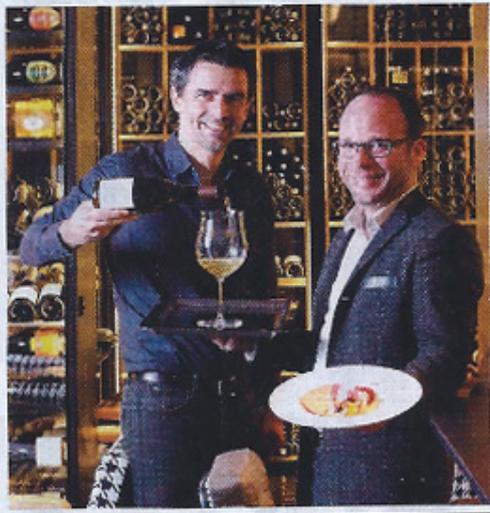
### La plus abordable

Lorsque Bashung berce les dernières gorgées des clients, il faut partir. Si les bonnes choses ont une fin, elles ont aussi un délicieux début. Accoudés au comptoir, les habitués s'attroupent après une journée de travail. En salle et en cuisine, Marie Madec (*au centre*), la maîtresse de maison, s'affaire, mais garde toujours un œil sur eux. Joyeuse et volubile, elle annonce les réjouissances du soir, ardoises de tapas et vins à petits prix, qui vous remplissent de bonheur. Vins au verre : de 3 à 5 €. Planches : à partir de 11 €.

► **Mademoiselle rêve, 215, rue Vendôme, 11<sup>e</sup>. 04-78-37-68-14.**

### La plus récente

La Bourgogne et ses prestigieux domaines livrent toute leur magie dans cet écrin flambant neuf. Jean-Christophe Garot et Jean-Sébastien Jurin, deux experts en la matière, partagent avec fougue une collection très pointue de flacons qui font rêver plus d'un œnophile. Romanée-saint-vivant, la-tâche, échézeaux, richebourg... En



conséquence, les prix peuvent donner le tournis ! Vin au verre : environ 10 €. Planche de fromages : 12 €.

► **Burgundy Lounge, 24, quai Saint-Antoine, 11<sup>e</sup>. 04-72-04-04-51.**

### La plus pointue

Dimanche, 11 h 30, les fines gueules de retour du marché filent droit vers la Manufacture. Certains profitent déjà de l'énorme assiette concoctée par le patron. Derrière le tire-bouchon, l'élégant Damien Gateau (*en bas*). Il se murmure qu'il serait l'un des palais les plus affûtés de Lyon. Et pour cause ! Depuis des années, le gaillard arpente les vignobles à la recherche de pépites bachiques. Dans son antre, il reçoit les professionnels en quête de sélections acérées. Et, quatre jours par semaine, il ouvre aux particuliers. Sur les étagères, des petits bijoux uniquement : tomates Piennolo del Vesuvio, boudin noir de chez Para, moscato-d'asti, chignin-bergeron de Louis Magnin... Dimanche midi, assiette retour de marché et deux verres de vin : 20 €.

► **La Manufacture Damien Gateau, 14, rue Philibert-Roussy, 11<sup>e</sup>. 04-78-30-82-41.**

### La plus nature

Pierres brutes, poutres apparentes, la patine particulière des canuts a marqué ce lieu consacré aux trésors de la vigne. Mais pas n'importe lesquels ! Sébastien Milleret, le propriétaire, sélectionne des cuvées élaborées sans artifice. Dans la carafe, se cache une expérience déroutante pour le néophyte. Laissez-vous guider pour apprécier la dégustation d'un bourgogne Sarnin-Berrux ou d'un alsace de chez Meyer. Une formidable planque qui propose aussi de bonnes planches. Impossible de ne pas craquer pour le jambon culatello trente-six mois ou de résister au saucisson de thon. Vins au verre : de 4 à 8 €. Planches : de 8 à 30 €.

► **O Vins d'Ange, 2, place Bertone, 11<sup>e</sup>. 09-51-88-20-99.**