



Lyon et la gastronomie

Lyon n'est pas à la rencontre du Rhône et de la Saône mais au confluent du savoir faire et du savoir vivre. La cuisine au beurre y rencontre la cuisine à l'huile et les productions saisonnières rythment encore l'année. Octobre s'annonce avec les marrons grillés que l'on accompagne de vin blanc doux nouveau ; février voit le retour des bugnes dont les meilleures, dites à *l'éperon*, vraies dentelles de pâte, légères, craquantes, aériennes fondent dans la bouche... A côté d'innombrables friandises, ils y a les recettes séculaires que les artistes du fourneau ne cessent de parfaire. Goûter, regoûter, là réside l'un des secrets. Il y a comme une engageante simplicité dans la nature des mets, certains devenus légendaires comme les

saucissons, dodus, fermes, pleins, roses, odorants, les vinaigrettes parfumées à l'échalotte, les pieds de moutons, les gratins croustillants de macaronis, la délicate sole au vin blanc, les quenelles au brochet et aux morilles, le cervelas truffé etc. Car à Lyon, tout se rencontre, viandes et poissons, légumes et fruits, vins de Beaujolais, de Côtes du Rhône, de Mâcon, de Bourgogne, forts ou délicats fromages de lait de chèvre, de vache... Ici, on affine son palais dans une ambiance conviviale et chaleureuse. On peut aussi, en connaisseur, tester les meilleurs menus de quelques-uns des meilleurs chefs de France. Les souvenirs gastronomiques ne s'oublient pas !

LYON AND GASTRONOMY

Lyon is not only the confluence of the Rhône and the Saône but also the place where savoir-faire meets savoir-vivre, where cooking based on butter comes into contact with the olive-oil inspired cuisine of the South, and where the culinary calendar still follows the dictates and rhythms of the seasons. October is the time of grilled chestnuts washed down with new sweet white wine; February marks the return of the bugnes (sweet fritters) which at their best are delicious light, crisp strands of fried batter which melt in the mouth. Alongside the tempting array of confectionery delights are time-honoured recipes which cooks and chefs never tire of perfecting. Indeed, is not the art of great cooking in large measure simply a question of tasting and tasting yet again? There is something engagingly simple

in Lyonnais specialties, some of which have passed into legend: the plump, firm, generous, pink, sweet-smelling sausages, the shallot-flavoured vinaigrette, sheep's trotters, crispy macaroni cheese, delicate sole in white wine, quenelles (dumplings) flavoured with pike and morel mushrooms, truffled saveloy, etc.. Everything comes together in Lyon: meat and fish, vegetables and fruit, wines from the Beaujolais, the Côtes du Rhône, the Mâconnais and Burgundy, pungent or mild goat's and cow's milk cheese.

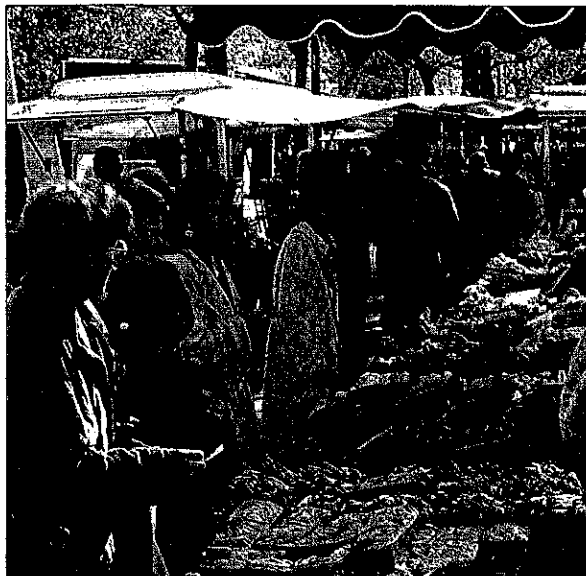
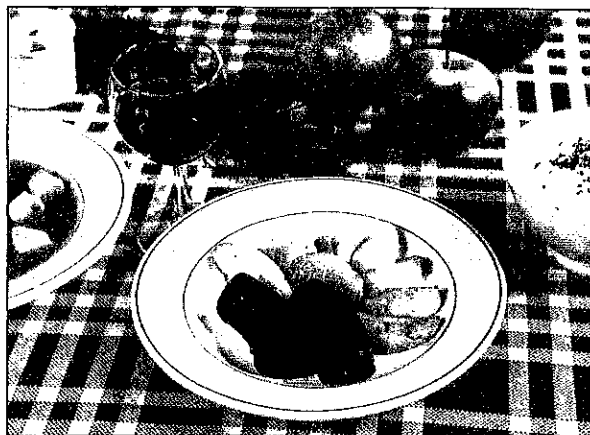
Lyon is noted for the warm and friendly atmosphere of its eating establishments. Gourmets will be able to test, and are unlikely to forget, the finest menus of some of the most outstanding chefs in France.

**Demandez
le Guide de Lyon
(hôtels, restaurants,
vie nocturne)
à l'Office du Tourisme .
Ask for "Guide de Lyon"
at the Lyon Tourist Office.**

Les bouchons sont de petits restaurants servant dans un décor pittoresque des spécialités à base de cochonnaille, arrosée de pots de Beaujolais ou de Côtes-du-Rhône.

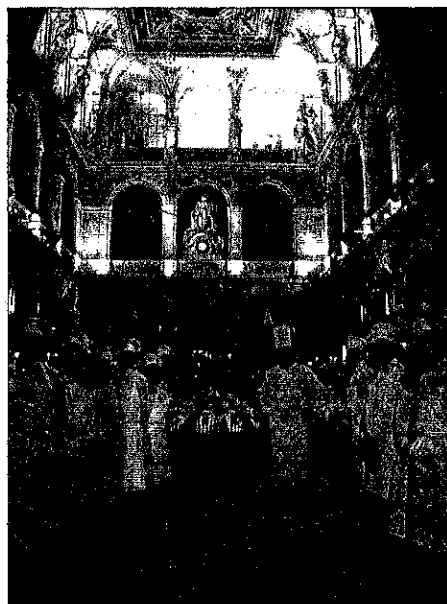
Au menu : gratons, salade lyonnaise, tablier de sapeur, andouillette, gras-double, paillasson, cervelle de canut, etc...

The "bouchons" are small, picturesque restaurants serving pork and other local specialities (pork scratchings, Lyon salad, Lyonnais tripe, chitterling sausages, pommes paillasson (fried, sliced potatoes), cottage cheese with herbs, etc.) copiously washed down with Beaujolais and Côtes du Rhône win.



Les Halles, les marchés, les traiteurs. Pour mieux apprécier la cuisine lyonnaise, il faut aller flâner sur les marchés du Quai Saint-Antoine (2e) et du Boulevard de la Croix-Rousse (4e), catoyer les habitués des halles, 102, cours Lafayette (3e), déguster ou acheter dans le centre-ville des spécialités (quenelles, saucisson brioché, cervelas truffé, fromages)

Les Halles, outdoor markets, caterers. There can be no better way of getting to know Lyonnais cooking than to stroll through the Quai St-Antoine (2nd district) and Croix-Rousse (4th) outdoor markets; or to join the regular throng in Les Halles, the indoor market at 102, Cours Lafayette (3rd); or again to frequent the shops in the town centre specialising in such niceties as quenelles, saucisson brioché, cervelas truffé and countless cheeses.



La grande cuisine : Lyon est une ville gastronomique, c'est la région de France qui possède le plus grand nombre d'étoiles et de grands chefs célèbres (hors Paris).

World class gastronomy: with the exception of Paris, Lyon boasts the largest number of starred restaurants and famous chefs of all French towns.

