

Article du dimanche 27 avril 2008

Le Layon, une valeur sûre

Ici on mise sur une cuisine sincère, jouant la fraîcheur et le naturel

Rue Mercière ! La plus ancienne artère de Lyon est aujourd'hui presque exclusivement bordée de restaurants où, pour la plupart, se pressent des touristes en quête de quenelle, saucisson chaud, tablier de sapeur et autres cartes postales gourmandes. Visiteurs qui ont, disons-le, largement de quoi trouver leur bonheur; même si toutes les enseignes ne défendent pas avec la même conviction la réputation gastronomique de la ville. Les Lyonnais dans l'ensemble ne s'y trompent pas, privilégiant pour leur part quelques valeurs sûres. Celles dont la longévité témoigne pour elles. A l'exemple du Layon que certains fins palais, dignes de foi, nous ont vanté comme « le meilleur de la rue Mercière. » Conservant le souvenir de délicieux moments dans un ou deux établissements proches, nous nous garderons d'être aussi tranchants. Tout en partageant la même conviction quant aux qualités d'une maison qui a pignon sur rue Mercière depuis 1989; année de sa création par Jean-Luc Léger. Depuis, ce natif de Saumur conjugue Lyon à table et Touraine en cave. Sans exclusive. Ainsi, sourds pour une fois à l'appel de l'œuf en meurette et de l'andouillette Bobosse inscrits au menu lyonnais, nous avons préféré concilier plaisir et raison au grè d'une carte qui fait la part belle au poisson.

Avec pour commencer trois belles gambas prestement poêlées, légèrement parfumées à l'anis, servies avec un goûteux mesclun à l'assaisonnement subtil. Plutôt que la poêlée de lotte, saint-jacques et écrevisses une des références de la maison, nous avons prolongé cette belle sortie en mer avec une dorade royale rôtie au four. Servie entière, comme on la préfère, cuite avec respect à la façon du Sud, entre huile d'olive et citron, ensoleillée d'une joyeuse farandole de légumes croquants... Mais la brandade de morue, que notre convive est allé pêcher dans le menu lyonnais où elle s'était égarée, ne manquait pas de charme provençal non plus, affichant une teneur en morue fort honnête. Générosité constatée également dans une jolie fricassée de pleurottes, rimant à merveille avec échalotes. Générosité confirmée au dessert, entre des œufs à la neige majuscules, fermes et fondants, et un baba au vieux rhum qui n'a pas fait vœu d'abstinence. Une valeur sûre, en effet, que Le Layon où, sans prétendre à une créativité débridée, on mise sur une cuisine sincère, jouant la fraîcheur et le naturel. Du côté des viandes, un classique filet de bœuf façon Rossini, un rustique pigeon rôti entier, désossé et farci aux choux ou un magret de canard au jus à la coriandre aux tonalités exotiques. Une belle carte à laquelle la cave répond avec à propos, offrant notamment une bel aperçu des crus du Val de Loire, de Bourgueil à Saumur, trop rares entre Rhône et Saône.

Jean-Jacques Billon

> *Le Layon : 52, rue Mercière, Lyon 2e. Tél. :0478429408. menus 16,50 euros (midi) et 26,50 euros, carte. 7/7 jours.*

[Fermer cette fenêtre](#)

Tous droits réservés. © [Le Progrès 2007](#)