



LIONE in stile bistrot

Piatti raffinati in ambienti informali, vini ricercati e cucina a vista. Sorprese e novità tra atelier di tessuti preziosi, botteghe d'arte, bancarelle d'artigianato e alberghi eclettici.

DI SAMUEL COGLIATI

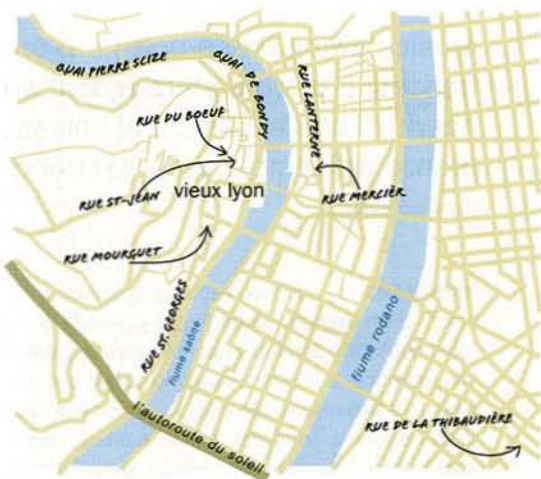
MANGIARE Nel cuore pedonale della *Peninsule*, la zona delimitata dai fiumi Rodano e Saône, **Le Layon** di Jean-Luc Léger si distingue per la raffinata *cuisine du marché*: foie gras d'anatra, sformato di lumache, pavé di baccalà con crauti e crème fraîche, civet di maiale (significa in salmi), semifreddo di mele e coulis di lamponi hanno freschezza, garbo e succulenza. Proposte di vini al calice. Ambiente elegante ma informale. Sempre aperto, pranzo e cena. Menu a 25,50 euro, alla carta sui 50-60 euro. 52 rue Mercière, tel. +33. (0)4.78429408. www.lelayon.com

Nella città vecchia **Les Adrets** ha una saletta ricavata da una *traboule* (i passaggi interni dei palazzi storici) e cucina a vista. Sapori tradizionali (insalata lionese, soufflé di cappelletti, coniglio arrosto, sfoglia al luccio). Menu a 15 euro a pranzo, tra 22 e 42 euro a cena; bambini a 9,50 euro. Chiuso sabato e domenica. 30 rue du Boeuf, tel. 04.78382430. Il **Vercoquin** è ideale per un calice di vino, soprattutto bio, con stuzzichini ricercati: battuto di tonno bianco, *rillettes* d'anatra (una sorta di pâté), fondant al cioccolato. Ambiente minimalista, una dozzina i coperti. Aperto da giovedì a sabato sera. 33 rue de la Thibaudière, tel. 04.78694387. www.vercoquin.com

DORMIRE **La Cour des Loges** è l'hotel più sontuoso della città, in un complesso rinascimentale. Sulla grande corte con loggiato affacciano alcune delle 62 camere e suite. Raffinatezza nelle camere in stili diversi, al caffè e in piscina. Doppia da 240 a 600 euro. 2/8 rue du Boeuf, tel. 04.72774444. www.courdesloges.com

D'impronta più sobria, elegante, con decori moderni (è stato rinnovato nei primi anni '90) **Le Phénix**, antica residenza del governatore sulla Saône, ha vocazione alberghiera fin dal XVI secolo. Apprezzato anche per gli spettacoli jazz del giovedì sera. Doppia da 125 a 168 euro. 7 quai de Bondy, tel. 04.78282424. www.hotel-lephenix.fr

Ambiente di gusto eclettico al **Grand Hôtel des Terreaux**. Camere tutte diverse in tre versioni pastello, arredate con legni esotici o in stile innovativo. Deliziosa la piscina coperta. Doppia da 85 a 176 euro. 16 rue Lanterne, tel. 04.78270410. www.hotel-lyon.fr/grand_hotel_terreaux



SHOPPING Nell'antico quartiere St-Georges, Ludovic de la Calle tesse su macchine dell'800 abiti, accessori e addoppi in pura seta, perpetuando l'antico sapere della *soierie* lionese: raso, mussole, *dévoré*, velluti come opere d'arte. Aperto da martedì a sabato. **Soierie St-Georges**, 11 rue Mourguet, tel. 04.72402513. **Le bois debout**, nella città vecchia, acquista e vende antiche e moderne incisioni d'arte, geografia, topografia. Sempre aperto, 34 rue St-Jean, tel. 04.72779317. www.leboisdebout.com

Per i fan del vino, **Antic Wine** è l'indirizzo più intrigante. L'appassionato Jo-Jo dos Santos ha la più fornita cantina di Porto di Francia, con nettari d'inizio '900, Sauternes anni '30, vasta scelta di cru francesi, magnum rari e assaggi sempre pronti. Niente chiusura, ma orari imprevedibili. 18 rue du Boeuf, tel. 04.78370896. www.anticwine.com

Tutte le domeniche (ore 8-13) lungo la Saône, artisti e artigiani vendono le loro opere al **Marché de la Création**. Quai Pierre Scize e quai de Bondy.



Qui sopra: cucina ricercata e ambiente easy al ristorante **Le Layon**. In alto: l'abside della cattedrale di St-Jean e, sullo sfondo, la basilica di Notre Dame de Fourvière. A destra: filati e stampi della Soierie St-Georges.

