

LE POËLON D'OR

L'antre du réconfort

Le lieu. Habituellement, on regarde surtout dans son assiette. Sauf que là, on lève aussi le bout du nez pour admirer le sublime plafond Art déco, datant des années 30. Chargé d'histoire, le lieu charme par son aménagement ravissant et soigné. Bois patiné, vieilles pierres apparentes, banquettes en cuir, il plane ce supplément d'âme que l'on ne saurait vraiment expliquer mais qui fait toute la différence.

L'assiette. Classique mais de haute voltige. Le propriétaire, Yann Lalle, affiche un pedigree en or sur son CV : Larivoire, la Tour Rose, le Louis XV, la Palme d'Or. Alors forcément l'assiette file droit et ne lésine pas sur les produits de qualité. Réconfortante et canaille, la cuisine ne s'articule pas uniquement autour des spécialités lyonnaises. Les plus nostalgiques apprécieront le gratin de macaronis façon grand-mère, le parmentier de canard confit ou la mousse au chocolat.

Le plus. La décoration qui mêle esprit «vintage» et touches élégantes pour un résultat douillet du meilleur effet. On est bel et bien dans un restaurant, pas dans un musée.

Les prix. Menu à partir de 18 €. Plats de 12 à 18 €. Gratin de macaronis à 12 €. Andouillette sauce moutarde à 15 €.

29 rue des Remparts d'Ainay, Lyon 2^e
☎ 04 78 37 65 60

