

À FOND LE POËLON (D'OR) !

12

FÉV



Toutes les photos -D.R

Lyon est célèbre pour ses Bouchons et sa cuisine. Mais, où déjeuner ou dîner lorsque l'on est de passage dans cette ville agréable et plutôt bien gérée. Le choix de Bouchons lyonnais typiques est certes vaste mais la qualité n'est pas toujours au rendez-vous.

Une adresse s'impose pourtant et c'est **Le Poëlon d'Or**. Ancien comptoir à vin crée en 1860, l'entre deux guerres le transforme en restaurant. Dans les années 30, courant Art Déco, sont imaginés le fameux plafond en bois et stucco, rouge pétrus et blanc megève, l'arche et le sol noir et blanc en carreaux de ciment. Le lieu est alors classé au Patrimoine de France. En découvrant cet établissement emblématique, tenu de nombreuses années par une « Mère Lyonnaise », **Murielle** et **Yann Lalle** ont un véritable coup de cœur. Et c'est une nouvelle aventure qui démarre. Le chef a fait ses classes chez Paul Bocuse et Alain Ducasse entre autres. Épaulé par son chef de cuisine **Mickaël Lorini**, le duo propose une carte des plus alléchantes, très lyonnaise et classique certes, mais de haute tenue. Ici, on ne fait pas d'esbrouffe, on simplifie élégamment. On est dans le fait maison avec des produits frais et cela se ressent dès la première bouchée.

Au Poëlon d'Or, nous sommes dans un vrai et authentique Bouchon lyonnais. Les spécialités de la cité s'imposent telles : la salade lyonnaise, la salade de Saint Marcellin sur toast, miel & thym, gâteau de foies de volaille & coulis de tomates, le tout à 11 €. On peut aussi opter pour une exquisite salade de lentilles tièdes & saucisson chaud 12 €. Si vous êtes très gourmand, une terrine de foie gras de canard à 15 € est chaudement recommandée.

En plats chauds, là encore, la liste est longue et appétissante. Difficile de se décider entre le boudin noir aux deux pommes (15 €), l'andouillette sauce moutarde à l'ancienne, accompagné de gratin dauphinois (15 €) ou bien, les quenelles de brochet en gratin (17 €). Si la crainte du trop plein vous obsède, il suffit de se rabattre sur des ravioles de champignons des bois à la crème de cèpes, absolument délicieuses à 17 €.



Pour les plus gourmands qui préfèrent les desserts au ½ Saint Marcellin « fermier » (4 €), ils n'hésiteront pas à craquer pour un baba au rhum, crème pâtissière aux fruits confits (6,50 €, un péché !). Le choix est Cornélien au vu de tous ces desserts tous plus appétissants les uns que les autres... On peut citer encore, la crème brûlée parfumée à la violette (6,50 €) ou la Panacotta à l'Amoretto, griottes et groseilles pochées à 6,50 €.

Côté vins, le restaurant s'est agrandi et s'est enrichi d'une jolie cave vitrée où les crus vieillissent tranquillement sous l'œil des clients. On y trouve des crus de : Chapoutier, Louis Tête, Guigal, Jadot et Clos Saint marc pour les rouges et blancs. Les rosés eux sont signés : Pibarron – Les Restanques, Château de Berne et Château de Mauvanne. Les plus en fond choisiront le Champagne Gosset.

Il existe aussi des menus dont le premier commence avec une entrée + un plat / ou un plat + un dessert à 16 € et le plus cher est à 32 €. Et, une précision s'impose : le service est rapide !

Alors, que l'on soit de passage ou simple résident, il est des adresses que l'on chérit et Le Poëlon d'Or en fait définitivement partie.

Christian Charrat

Le Poëlon d'Or - 29 rue des Remparts d'Ainay 69002 Lyon – Tel : +33(0)4.78.37.65.60 – restaurant.lepoelondor@yahoo.fr

CHERCHER

ARTICLES RÉCENTS

L'HOMME, CET INDISPENSABLE ACCESSOIRE... 16 février 2015

A (REALLY) HARD DAY'S NIGHT... 12 février 2015

TOUS AU CAFÉ L'HIRONDELLE ! 12 février 2015

MODERNE PROMÉTHÉE : LA CRÉATURE DE FRANKENSTEIN 12 février 2015

« DREAMSCAPE » : UN CAUCHEMAR INQUIÉTANT ! 12 février 2015

ARCHIVES

LA NEWS GLAM ATTITUDE PAR EMAIL !

Saisissez votre adresse email pour vous abonner à La Newsletter Glam Attitude et recevoir une notification de chaque nouvel article par email.

ABONNEZ-VOUS