

Les Echos

WEEK-END

AVEC  **LA LISTE**²⁰²¹
the world's best restaurant selection



LES MEILLEURS RESTAURANTS DE L'ÉTÉ 2021 À MOINS DE 50 EUROS



► **NOS 450 ADRESSES
DANS TOUTE LA FRANCE**

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Au bord du Rhône, le Quai accueille avec une généreuse cuisine de brasserie.

♥ LE COUP DE CŒUR

LA BIJOUTERIE

16, rue Hippolyte Flandrin,
69001 Lyon

Tél. : 04 78 08 14 03

Fermé dimanche et lundi

C'est l'endroit où le fromage de Cantal rencontre le kimchi coréen sur l'assiette. Le jeune Arnaud Laverdin propose une cuisine créative, décomplexée et ne recule jamais devant des combinaisons insolites. Dans le menu à 47 euros : huîtres, pomme, raifort, vinaigre de vin, suivi par maquereau, pastèque, lavande et betterave ; chou, fregola, cantal, kimchi ; bœuf, marc et ail en plat principal. Cette cuisine de découverte est servie dans une jolie salle décontractée avec une grande arche en pierre. En somme, plus qu'une bijouterie, c'est plutôt un bijou. A l'heure où nous mettons sous presse, nous apprenons que la Bijouterie ferme plusieurs semaines pour travaux.

DANIEL ET DENISE

156, rue de Créqui, 69000 Lyon

Tél. : 04 78 60 66 53

Fermé samedi et dimanche

Le conservatoire de la vraie cuisine lyonnaise, créé en 1968 par Daniel Leron (MOF) et perpétué par Joseph Viola (MOF également). Tout y est : le pâté en croûte, la quenelle de brochet sauce Nantua, l'omelette du curé aux écrevisses, tablier de sapeur sauce gribiche, ris de veau poêlé à la grenobloise, tête de veau et volaille de Bresse aux morilles... dans un décor de « bouchon » lyonnais traditionnel. La cuisine canaille de « Daniel et Denise » est tellement demandée qu'il y a maintenant trois de ces bouchons à Lyon.

Prix raisonnables.

LUDOVIC B. RESTAURANT

90, rue Masséna, 69006 Lyon

Tél. : 04 37 24 19 28

Menus : 23 € - 32 €

Fermé samedi et dimanche

Ludovic B., alias Boulgakoff, a appris son métier dans les grands restaurants, notamment chez Joël Robuchon au Jamin ou chez Guy Savoy. Chez lui, le menu est moins cher qu'une entrée de ces grandes tables : 23-32 euros, 18 au déjeuner : tomates anciennes, burrata, pistou et roquette, entrecôte de veau aux pêches, pommes grenailles, filet de bar corse, tagliatelles à l'encre de seiche, sauce vierge, coulant au chocolat, glace caramel au beurre salé et le traditionnel baba au rhum, crème fouettée. La cave est axée sur la découverte de vins de propriété, adaptés à sa cuisine. Cadre moderne, épuré et clair.

CULINA HORTUS

38, rue de l'Arbre Sec, 69001 Lyon

Tél. : 04 69 84 71 08

Fermé dimanche et lundi

Mais où sont passés les saucissons briochés et autres tabliers de sapeur ? Chez Adrien Zedda, tout est végétal : ficoïde glaciale, noisette, petit pois ; sobacha, berce, oxalis ; Nori, salicorne, soja ; courgette, poivron, charbon, fraise, sureau, lait ribot en dessert rafraichissant se trouvent dans un menu à 33 euros. Comme son nom en latin l'indique, Culina Hortus est la cuisine du jardin potager. Joli cadre moderne dans un bâtiment ancien, carte de vins naturels et bio.

COZNA

22, Faubourg Sainte-Claire

74000 Annecy

Tél. : 04 50 65 00 25

Fermé dimanche et lundi

Cozna signifie « cuisine » en savoyard et c'est là, en cuisine, que Sandra Guergadic et Léo Deleuze-Lombard se sont rencontrés : Le Meurice sous Yannick Alléno, La grande Cascade avec le chef Frédéric Robert, Yoann Conte à Annecy. Dans leur restaurant au format mouchoir, situé dans la vieille ville d'Annecy,

ils proposent un joli menu à 34 euros : œuf, artichauts au sésame, combawa ; tatin de tomates cerises, sablé parmesan, pesto de roquette suivi par un maigre au maïs et poivrons confits, salicornes et sauce choriza ou suprême de volaille, fenouil, abricot, sarriette, sauce poulette. Beau, bon et pas trop cher – que demander de plus ?

LE QUAI

**17, rue Joseph Péala
26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 07 05 90, Ouvert 7/7**
A Tain-l'Hermitage, Carole, fille du chef Michel Chabran, tient table ouverte au bord du Rhône avec une généreuse cuisine de brasserie. Menu à 34 euros avec terrine de foie gras, chutney aux fruits rouges, cuisses de grenouille en persillade, pommes de terre sautées, tartare de bœuf coupé au couteau, pommes frites, ravioles de la Mère Maury à la crème et petite friture. La carte de « burgers et shawarma » semble presque comme une intrusion dans ce répertoire, même si le plus cher des burgers est servi « Rossini », c'est-à-dire au foie gras poêlé. **Menu (vin compris) à 45 euros. Terrasse au bord de l'eau. Accueil prévenant.**

ET AUSSI

► **Café Brunet**
18, Place Gabriel Fauré, 74940 Annecy
Tél. : 04 50 27 65 65
Bistrot, terrasse, traditionnel, vins

► **La Croix de Savoie**
768, Route du Pernand
74300 Arâches-la-Frasse
Tél. : 04 50 90 00 26
Jardin, hôtel, homard, viande, moderne, vue

► **Les Sarments**
Place Sarments, 69400 Arnas
Tél. : 04 74 65 24 52
Décontracté, traditionnel

► **Auberge Bressane**
166 Boulevard de Brou
1000 Bourg-en-Bresse
Tél. : 04 74 22 22 68
Traditionnel, décontracté, classique

► **Le Panoramic**
Le Brévent
74400 Chamonix-Mont-Blanc
Tél. : 04 50 53 44 11
Situation exceptionnelle

► **Auberge de Chassignolles**
Le Bourg, 43440 Chassignolles
Tél. : 04 71 76 32 36
Jardin, local, bio, chambres

► **L'Ecurueil**
18, rue Saint-Adjutor
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 37 83 86
Décontracté, traditionnel

► **Les Tontons**
21, rue des Vieillards
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 19 06 73
Bistrot, décontracté, traditionnel

► **L'Alambic**
6, rue Sainte-Claire
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 36 17 45
Décontracté, local, spécialités régionales, traditionnel

► **L'Épicerie de Dienne**
6, route du Puy Mary, 15300 Dienne
Tél. : 04 71 20 59 84
Chambres, traditionnel, décontracté



► **Restaurant L'Escalier**
6, place de Lavalette, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 54 66 16
Classique

► **L'Embarcadère**
15, avenue de la Plage
01480 Jassans-Riottier
Tél. : 04 74 07 07 07
Décontracté, français, international, terrasse, traditionnel

► **Bouchon Comptoir Brunet**
23, rue Claudia, 69002 Lyon
Tél. : 04 78 37 44 31
Décontracté, cuisine lyonnaise, traditionnel, intérieur traditionnel

► **La Mère Jean**
5, rue des Marronniers, 69002 Lyon
Tél. : 04 78 37 81 27
Bistrot, décontracté, cuisine lyonnaise

► **Le Bouchon des Filles**
20, rue Sergent-Blandan
Ancienne voie du Rhin
69001 Lyon
Tél. : 04 78 30 40 44
Bistrot, décontracté, cuisine lyonnaise

► **Le Bistrot de Lyon**
64, rue Mercière, 69002 Lyon
Tél. : 04 78 38 47 47
Décontracté, cuisine lyonnaise

◄ **Au Petit Bouchon « Chez Georges »**
8, rue du Garet, 69001 Lyon
Tél. : 04 78 28 30 46
Bistrot