

Franska kökets vagga

A LA LYONNAISE I Lyon smörjer man kråset på stjärnbeströdda krogar såväl som på enklaste bouchon. SvD:s matredaktör Ingrid Eriksson har tipsen i världens mathuvudstad – staden där franska köket för 500 år sedan såg dagens ljus.

TEXT: INGRID ERIKSSON

GRAFIK: PALOMA PÉREZ LUCERO

- 1. Brasserie L'Espace**
26, place Bellecour
Här finns det mesta, från "salade lyonnaise" till fantastiska ostron och rejäla köttbitar. Öppet alla dagar.
- 2. Richart**
1, rue du Plat
En av Lyons två fantastiska chokladmakare. Butik inredd helt i vitt och praliner förpackade som små juveler. Här finns också te och vin speciellt utvalda för att passa till choklad. Butiken kan vara lätt att missa när man går förbi; utifrån liknar den mer en elegant parfymaffär än chokladbutik.
- 3. Badiane**
1, place Bellecour
En bokhandel med både kokböcker och annan litteratur om mat och vin med svenskspråkiga fransyskan Catherine Guerin som delägare. Förutom böcker kan man köpa köksprylar och njuta av konst med kulinariska förtecken.
•www.badiane.fr
- 4. Mallevall**
11, rue Emile Zola.
Lyons bästa vinhandlare med stort urval viner i olika prisklasser. Här finns även sällsynta whiskysorter, en imponerande samling armagnac och fina delikatesser.
- 5. Nicolas Le Bec**
14, rue Grolée
Enstjärnig restaurang, av många

ansedd som en av Lyons bästa. Den relativt korta matsedeln byts varje månad för att kunna pricka in den bästa säsongen för varje råvara. Avsmakningsmenyer 98–138 euro. Stängt söndag och måndag.
•www.nicolaslebec.com

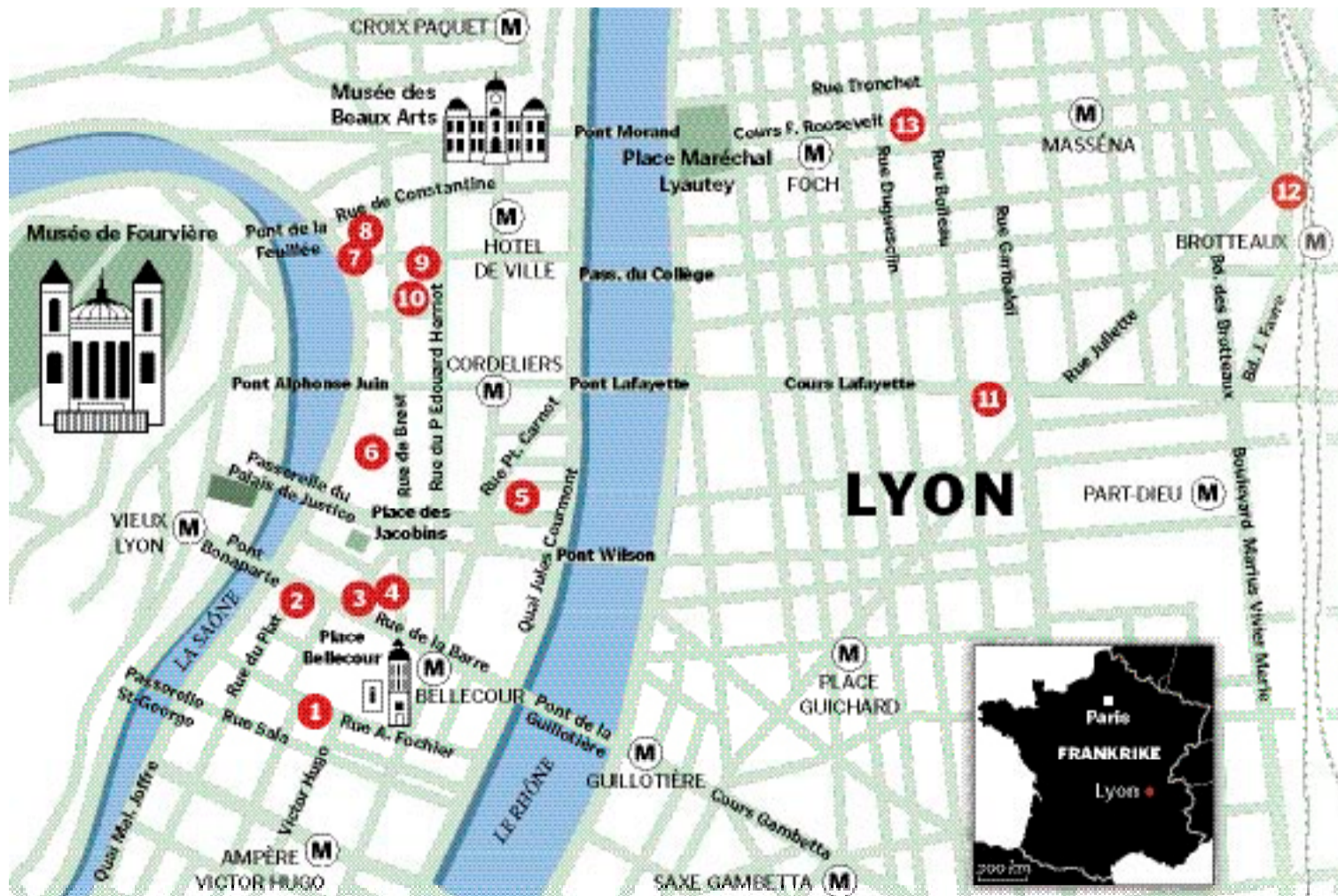
- 6. Le Bistrot de Lyon**
64, rue Mercière
Härlig stämning och med inredning från förra sekelskiftet. God fransk husmanskost till rimliga priser. Öppet alla dagar.
- 7. Marché Presqu'île**
9, rue de la Platière
Har man inte ork att promenera iväg till Hallarna kan man få tag på en del godsaker här, som härliga osten St Marcellin och goda franska korvar. Öppet måndag–lördag kl 9–20.
- 8. Café des Federations**
8, rue du Major Martin
Typisk lyonsk krog, så kallad bouchon, familjerestaurang med enkel husmanskost och traktens vin. På tavlan bredvid dörren skrivs vad som bjuds för dagen. Kokta oxbringa med kokta grönsaker, senap och

små ättiksgurkor kan rekommenderas. Stängt lördag och söndag.

- 9. Léon de Lyon**
1, rue Pléney
Flaggskeppet i Jean-Paul Lacombe restaurangimperium i Lyon med två stjärnor i Guide Michelin. Elegant restaurang där man både kan njuta av det klassiska lyonsköket och moderna rätter. Stängt söndag och måndag.
•www.leondelyon.com
- 10. Le Petit Lyon**
3, rue Pléney
Lillebror till Léon de Lyon och med delvis samma kök. Mycket prisvärda luncher men räkna med att få vänta en stund – alltid fullsatt. Stängt söndag och måndag.
- 11. Hallarna.**
102, cours Lafayette
Ett måste för varje matintresserad. Ett överflöd av alla tänkbara råvaror, de underbaraste ostar, korvar och skinkor på rad. Ett lämpligt ställe för lunch; välj mellan fantastiska ostron och läckra charkuteritalrikar,

allt givetvis ackompanjerat av lämpliga drycker.

- 12. L'Est.**
14, place Jules Ferry
Legendariske kocken Paul Bocuse har sin trestjärniga huvudrestaurang några kilometer utanför Lyon men han är också delägare i flera restauranger i Lyon. Det här är en av de läckraste, inrymd i den gamla järnvägsstationen, Gare des Brotteaux. En statyett av Bocuse är det första som möter gästen och det öppna köket bjuder på rätter från nästan hela världen. Ställets specialitet är Grand Marnier sufflé för bara drygt 60 kronor. Under taket tuffar modelltåg på en bana runt hela matsalen. Öppet alla dagar.
•www.bocuse.fr/brasseries/est
- 13. Bernachon**
42, cours Franklin Roosevelt
Lyons andre stora chokladmakare. I butiken finns de läckraste praliner och chokladkapslar och i den lilla restaurangen vägg i vägg kan man avnjuta sin lunch.



Café des Federations serverar husmanskost och traktens vin.



Läckra godsaker och bakverk finns det gott om.