



CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
GRAND HÔTEL-DIEU
LYON




Lyon, Métropole (très) gourmande

*Découvrez des recettes de chefs lyonnais
toutes simples à refaire chez soi !*

Avec ses produits, son terroir, ses « mères »,
notre métropole est reconnue dans le monde
entier pour sa richesse gastronomique.
Une tradition qui se renouvelle chaque jour
grâce aux professionnels passionnés,
parmi lesquels 19 chefs étoilés.
Cette excellence se doit d'être à la portée de tous,
pour que chacun puisse s'initier à la gastronomie
et apprendre à allier santé et plaisir.
C'est pourquoi nous avons engagé le projet
de la Cité Internationale de la Gastronomie,
avec le chef Régis Marcon.
En attendant son ouverture début 2019 au cœur
du Grand Hôtel-Dieu, nous avons demandé
pour ce deuxième livret à des chefs reconnus pour
leur inventivité de nous détailler l'une de
leurs recettes préférées. À vous de les tester
en passant derrière les fourneaux !
Bon appétit à toutes et à tous !

David Kimelfeld,
Président de la Métropole de Lyon

Les recettes

- 4 Lyon, Métropole gourmande
6 La future Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon
8 Les chefs
-  **Les entrées**
- 10 Asperges blanches et vertes, en velouté, bavarois et crues
— Julien Gautier | M Restaurant
12 Artichaut breton cuit vapeur, fromage frais de vache aillé
et vinaigrette au miel de châtaigne — Cédric Blin | Bistrot des Voraces
14 Fraîcheur de petits pois, œufs de caille pochés
et lard fumé — Alexis Pouly | Danton
-  **Les plats**
- 16 Ravioles de Royan à la printanière — Frédéric d'Ambrosio | Balthaz'art
18 Suprême de volaille de Bresse farcie aux cardons
— Jean-François Bas & Frédéric Marx | L'Art et la Manière
20 Quenelles de brochet à la lyonnaise, sauce Nantua
— Joseph Viola | Daniel et Denise
-  **Les desserts**
- 22 Fruits rouges à la Beaujolaise — Frédéric Berthod | 33 Cité
24 Parfait glacé noix de coco en coque de chocolat, crème citron vert
— Pierre Mercier & Yuko Matsumoto | Saveurs de Py
26 Crème caramel — Julien Emmanuelli & Emmanuel Ferra | Le Garet

1935

Lyon est désignée
capitale de la
gastronomie

23

étoiles au Guide
Michelin en 2017

4 000

restaurants

220

marchés
par semaine

Lyon, Métropole **gourmande...**

Des bons produits, des artistes qui savent les cuisiner et puis surtout des gourmands capables de les apprécier: Lyon possède ce mélange unique depuis la Renaissance !

Aujourd'hui, son patrimoine gastronomique est riche et varié: des célèbres «bouchons», des bistrots inventifs, des chefs étoilés mais également des formations d'excellence et des producteurs locaux passionnés.

Aux côtés de tous ses acteurs, la Métropole de Lyon s'engage pour l'alimentation et la santé. Elle œuvre pour le maintien d'une agriculture locale: pour que chacun puisse acheter des produits frais et de qualité sur les marchés ou dans les points de vente directe. Aujourd'hui, le bien-manger est l'une des clefs pour être en bonne santé: la Métropole soutient les actions de prévention pour lutter contre le surpoids et l'obésité.



3 900

mètres carrés
d'expériences
gastronomiques

4

objectifs :
▶ Transmettre
▶ Révéler
▶ Éveiller
▶ Innover

1

fil rouge :
l'alimentation
et la santé

10

partenaires privés pour soutenir
le projet aux côtés de Régis Marcon,
chef étoilé, la Métropole et la Ville
de Lyon, membres fondateurs

La future Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon

En 2019, la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon ouvrira ses portes dans la partie la plus ancienne du Grand Hôtel-Dieu, en cours de rénovation. Une évidence pour une métropole héritière d'un patrimoine culinaire unique, qui continue de se renouveler chaque jour.

L'objectif de cette Cité ?

Offrir un lieu ouvert au public autour de ce qui fait notre spécificité française : le bien manger. Un lieu qui favorise les rencontres mais aussi l'innovation et les expérimentations entre producteurs, chefs cuisiniers, professionnels, chercheurs et bien sûr gourmands. Parcours sensoriels, ateliers ludiques et interactifs, ateliers de dégustation : tous les sens seront sollicités. On pourra voir, sentir, goûter, toucher... et même écouter les produits !



les chefs

Jean-François Bas
 & Frédéric Marx
 Frédéric Berthod
 Cédric Blin
 Frédéric d'Ambrosio
 Julien Emmanuelli
 & Emmanuel Ferra
 Julien Gautier
 Pierre Mercier
 & Yuko Matsumoto
 Alexis Pouly
 Joseph Viola

9 chefs lyonnais nous livrent leur recette à cuisiner à la maison.

Traditionnelles ou bistronomiques, simples ou plus techniques, légumes d'ici ou pointes d'exotisme... Ces recettes mettent à l'honneur la gastronomie lyonnaise dans toute sa diversité ! Une cuisine simple et raffinée, faite à partir de bons produits locaux – mais pas que – pour vous accompagner au fil des saisons. Selon ses goûts, ses talents et ses envies, chacun pourra y puiser l'inspiration, des astuces, et aussi rajouter son grain de sel. De quoi nourrir les virtuoses de la casserole comme les amateurs débutants !



le chef Julien Gautier

Dans un cadre de bistrot contemporain, le chef Julien Gautier propose une cuisine faite à partir de bons produits, toujours frais. Ce qu'il aime ? Une cuisine du marché... version gastronomique !



pourquoi cette recette ?

C'est une recette de printemps faite à partir d'un joli produit, noble, qui reste facile à travailler et de multiples façons. Idéal pour découvrir l'asperge sous différentes facettes.



Asperges blanches et vertes,

en velouté, bavarois et crues

Éplucher et préparer les asperges. Réserver quatre asperges crues : deux vertes et deux blanches. Couper les queues d'asperges de manière à conserver des pointes d'environ 10 à 15 cm. Séparer les queues d'asperges en deux. Cuire les pointes et la première moitié des queues d'asperges à l'eau bouillante. Les refroidir dans une eau glaçante. Réserver les pointes d'asperges, trois blanches et trois vertes pour chaque assiette. Le bavarois : mixer les queues d'asperges cuites et faire égoutter la pulpe. Faire fondre la gélatine dans la pulpe à feu doux. Laisser refroidir puis ajouter la moitié de la crème préalablement fouettée. Réserver au froid. Le velouté : tailler les échalotes en dés, ainsi que la seconde moitié des queues d'asperges. Les faire suer dans une casserole. Mouiller au fond blanc et ajouter le restant de crème. Cuire 20 mn, puis mixer avec les épinards préalablement blanchis. Rectifier l'assaisonnement. Les asperges : assaisonner d'huile d'olive et de Xérès les pointes d'asperges cuites laissées de côté. Tailler finement à la mandoline les asperges crues restantes. Les tuiles de pain : mélanger tous les ingrédients et les cuire dans une poêle. Elles se formeront toutes seules.

Dressage :

Répartir dans chaque assiette sous forme de couche : le velouté, les pointes d'asperges cuites et assaisonnées, puis le bavarois. Disposer enfin les asperges crues, des éclats de tuiles de pain et quelques feuilles de cerfeuil.



pour combien ?

4 personnes



quels ingrédients ?

- 14 asperges blanches
 - 14 asperges vertes
 - ½ l de fond blanc (volaille)
 - ½ l de crème
 - 1 ou 2 feuilles de gélatine
 - 1 l d'huile d'olive
 - 1 gousses d'ail
 - 2 échalotes
 - 100 g épinards blanchis
 - quelques feuilles de cerfeuil en décoration
- Tuile de pain
- 40 g d'huile d'olive
 - 160 g de farine
 - 20 g eau

Artichaut breton cuit vapeur, fromage frais de vache aillé et vinaigrette au miel de châtaigne



pour combien ?

4 personnes



quels ingrédients ?

- 5 gros artichauts bretons
- 2 citrons jaune
- 3 gousses d'ail frais
- 400 g de fromage frais de vache
- 100 g de crème liquide
- 200 g de farine
- 100 ml de vinaigre balsamique
- 50 ml de miel de châtaigne
- 100 ml d'huile olive
- 200 ml d'huile d'arachide
- quelques brins de ciboulette en décoration

Disposer dans une casserole quatre artichauts crus et les recouvrir d'eau froide. Presser le jus des citrons dans la casserole et tamiser la farine avant de l'ajouter aux artichauts. Laisser cuire. Vérifier la cuisson des artichauts en les piquants à cœur, à l'aide d'une pointe de couteau. Réserver au frais.

Le fromage frais aillé : écraser le fromage frais à l'aide d'une fourchette, ajouter la crème liquide et les gousses d'ail écrasées. Mélanger le tout, assaisonner, et mettre au frigo.

La vinaigrette au miel de châtaigne : mélanger le miel avec le vinaigre balsamique. Incorporer à l'aide d'un fouet l'huile d'olive et l'huile d'arachide.

Chips d'artichauts frits : tourner l'artichaut cru restant pour enlever les feuilles et retirer le foin. Passer un côté de l'artichaut à la mandoline pour en faire des copeaux. Les faire frire dans une poêle avec de l'huile et les retirer lorsqu'ils ont une légère coloration.

Dressage :

Prendre l'un après l'autre chaque artichaut, les ouvrir en écartant les pétales en veillant à ne pas les désolidariser du cœur. Retirer le foin de chacun d'entre eux à l'aide d'une cuillère. Déposer dans l'assiette un peu de vinaigrette, et au centre de celle-ci l'artichaut. Recouvrir le cœur de fromage de vache aillé. Décorer de ciboulette ciselée et de quelques chips d'artichaut.



le chef Cédric Blin

C'est une cuisine faite à partir de produits authentiques. Malgré une apparente simplicité, la surprise est autant visuelle que gustative, dévoilant le parcours de gastronomie étoilée du chef.



pourquoi cette recette ?

Cuisiné en toute simplicité, c'est un produit qui a marqué son enfance... Devenu chef, il a eu la curiosité de l'ouvrir, pour le dévoiler sous un autre jour !





le chef Alexis Pouly

Le Danton propose une cuisine de saison, dont les produits de qualité sont révélés par une cuisson à juste et basse température.

La motivation du chef ? Vous faire passer un bon et beau moment, au meilleur rapport qualité/prix !



pourquoi cette recette ?

C'est une manière inhabituelle de travailler le petit pois. Servi froid et associé à l'huile de sarriette, il apporte une fraîcheur printanière.



Fraîcheur de petits pois, œufs de caille pochés et lard fumé

Monter la crème liquide en la fouettant vigoureusement. Cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée environ 10 mn, pour qu'ils soient fondants. Égoutter en conservant 200 g de cette eau de cuisson. Réserver également quelques petits pois cuits. Faire chauffer ce bouillon et ajouter la gélatine. Mixer avec les petits pois et incorporer la crème montée. Casser les œufs dans de l'eau froide et laisser 1 à 2h au réfrigérateur. Pocher les œufs dans de l'eau frémissante, salée et vinaigrée. Lorsqu'ils sont cuits, les sortir et bloquer la cuisson en les mettant dans de l'eau glacée. Les déposer sur du papier absorbant. Tailler la poitrine en cubes et les colorer à la poêle juste avant de servir.

Le beurre clarifié : faire fondre le beurre. Ôter la mousse qui se forme sur le dessus (la caséine), puis verser le corps gras dans un récipient, en veillant à laisser au fond de la casserole le petit lait.

Les éclats de tuile à la sarriette : mixer le beurre clarifié, la farine et le blanc d'œuf. Étaler sur une plaque et parsemer de sarriette fraîche. Mettre au four à 190° pendant 5 mn. Faire des éclats de tuile.

Dressage :

Répartir la crème de petits pois dans des assiettes creuses. Déposer dans chaque assiette 3 œufs de caille, 3-4 cubes de poitrine encore chauds et arroser de quelques gouttes d'huile infusée à la sarriette. Assaisonner. Disposer quelques petits pois et éclats de tuile en décoration.



pour combien ?

4 personnes



quels ingrédients ?

- 350 g de petits pois frais
 - 75 g de crème liquide
 - 2 feuilles de gélatine
 - 12 œufs de caille
 - Vinaigre blanc
 - 120 g de poitrine cuite fumée
 - Huile olive infusée à la sarriette
 - Fleur de sel, poivre
- Éclats de tuile à la sarriette :
- 30 g de beurre clarifié
 - 30 g de farine
 - 30 g de blanc d'œuf
 - Sarriette fraîche

Ravioles de Royan à la printanière



pour combien ?

4 personnes



quels ingrédients ?

- 1 barquette de ravioles de Royan
- ½ l d'eau
- ½ cube de bouillon de poule
- 25 cl de crème liquide
- 4 champignons de paris
- 1 carotte fane
- 2 petits navets nouveaux
- 1 branche de céleri
- 200 g de petits pois frais
- 1 brin d'aneth
- 3 brins de cerfeuil
- 3 brins de persil plat
- Sel fin, poivre du moulin

Défaire les ravioles et garder au frais. Hâcher les herbes et réserver. Préparer les légumes. Couper les champignons en quatre et les navets en huit quartiers.

Tailler la carotte en petits triangles et émincer le céleri. Mettre à chauffer l'eau avec le bouillon de poule dans une casserole. Cuire chaque légume séparément dans le bouillon et les retirer à l'aide d'un écumoire.

Ajouter la crème au bouillon restant, assaisonner de sel et de poivre, puis porter à ébullition.

Ajouter tous les légumes et porter à nouveau à ébullition.

Verser les ravioles sans jamais cesser de remuer.

Ajouter les herbes hachées après 2 mn de cuisson.

Mettre dans une assiette creuse et servir aussitôt.



le chef Frédéric d'Ambrosio

Une cuisine très bistronomique, faite de bons produits, bien travaillés, le tout en étant accessible : voilà l'esprit du Balthaz'art !



pourquoi cette recette ?

C'est un vrai symbole de gourmandise, très simple à réaliser. Les ravioles, c'est fédérateur : tout le monde connaît... et on a tous envie d'aller mettre un coup de cuillère !





Le chef
Jean-François
Bas et Frédéric
Marx

À l'Art et la Manière,
on déguste des
produits travaillés
simplement, mais
avec technique et
créativité. Et on ne
s'en lasse pas :
la carte est
renouvelée toutes
les trois à quatre
semaines !



pourquoi
cette recette ?

Il s'agit de produits
locaux qui représentent
bien la maison, à la
fois techniques et
simples à réaliser.



Suprême de volaille de Bresse

farcie aux cardons

Laver les légumes. Tailler les côtes de cardons en cube, et émincer le vert après l'avoir roulé sur lui-même.

Émincer les champignons et une échalote.

La sauce : faire revenir les champignons, la gousse d'ail, le thym et le romarin. Déglacer au vin blanc et laisser réduire jusqu'à évaporation. Ajouter la crème et faire réduire à feu doux. Mixer et passer la sauce ainsi obtenue au chinois. Faire blanchir les cubes de cardons et réserver.

La volaille : Inciser les suprêmes de volaille du côté chair (et non de la peau). Saler, poivrer. Faire suer l'échalote avec le vert de cardons et laisser refroidir. Ajouter le comté découpé en cubes et farcir la volaille avec ce mélange. Rouler avec du papier film le suprême ainsi farci. Cuire dans l'eau frémissante pendant 25 mn. Réserver une fois cuit.

Au moment de servir :

Réchauffer les suprêmes au four (200°C) avec une noisette de beurre. Faire revenir dans un peu de beurre les cubes de cardons avec une échalote. Dresser les assiettes et napper de sauce.



pour
combien ?

4 personnes



quels
ingrédients ?

- 4 suprêmes de volaille de Bresse
- 500 g de cardons
- 400 g de champignons de Paris
- 250 g de comté
- 400 g de crème liquide
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 15 cl de vin blanc
- Thym & romarin
- Sel, poivre



pour combien ?

4 personnes



quels ingrédients ?

Panade

- 12 cl de lait
- 35 g de beurre
- 80 g de farine

Quenelle

- 250 g de filets de brochet
- 3 œufs entiers et 2 blancs
- 65 g de beurre
- Sel, poivre blanc, muscade

Sauce Nantua

- 20 écrevisses vivantes
- 1 petite carotte
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 c. à s. de concentré de tomates
- 2 cl de Cognac
- 7 cl de vin blanc sec
- ½ l de crème fraîche liquide
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier

Quenelles de brochet

à la lyonnaise, sauce Nantua

À réaliser la veille :

La panade : faire bouillir le lait avec le beurre. Ajouter la farine et remuer vigoureusement. Faire cuire à feu doux durant 6 à 7 mn avant de mettre au réfrigérateur.

La cuisson des quenelles : mixer les morceaux de brochet préalablement coupés. Cette opération doit être effectuée très rapidement afin d'obtenir un hachis très fin. Incorporer la panade et mélanger. Ajouter les blancs d'œuf puis les œufs un par un en mélangeant. Assaisonner (sel, poivre, noix de muscade) et ajouter le beurre pour obtenir un mélange homogène. Réserver au frais pendant 6 h. Pochage des quenelles : monter une casserole d'eau salée à 70 °C. Confectionner les quenelles à l'aide d'une cuillère et les plonger dans l'eau salée pendant 20 mn. Les retourner et cuire 20 mn de plus. À l'issue de cette seconde cuisson, les plonger dans l'eau glacée et mettre au frais.

Le jour même :

La sauce Nantua : dans une cocotte en fonte, faire rougir les écrevisses à feu vif dans de l'huile d'olive. Ajouter la carotte, l'oignon et l'échalote émincés et faire suer. Ajouter le concentré de tomates, flamber au Cognac puis déglacer au vin blanc. Faire réduire. Ajouter la crème fraîche, le thym et le laurier. Faire bouillir pendant 2 mn. Retirer les écrevisses pour les décortiquer. Réserver les queues et ajouter les têtes dans la sauce. Faire cuire 20 mn. À l'issue de la cuisson, passer au chinois en pressant les têtes d'écrevisse pour extraire le concentré. La sauce doit être nappante.

Les quenelles : cuire à la vapeur durant 20 mn; elles doivent doubler de volume.

Dressage : mettre une quenelle au fond de chaque assiette creuse, ajouter les queues d'écrevisse et napper de sauce Nantua.



le chef Joseph Viola

Meilleur Ouvrier de France, le chef Joseph Viola est à la tête des bouchons lyonnais Daniel & Denise où il met à l'honneur les plats mythiques de la cuisine française avec finesse et générosité.



pourquoi cette recette ?

Une recette traditionnelle lyonnaise revisitée avec légèreté et finesse par le chef.





le chef Frédéric Berthod

Associé à
Mathieu Viannay
et Christophe
Marguin, ces trois
chefs renommés
sont à l'initiative
de ce restaurant
situé au cœur de la
Cité internationale.
Une cuisine de
saison, savoureuse
et créative !



pourquoi cette recette ?

C'est le dessert
idéal au mois de
septembre, entre l'été
et l'automne !
Associé aux bugnes
lyonnaises,
il révèle la richesse
de la gastronomie
lyonnaise.



Fruits rouges à la Beaujolaise

Porter à ébullition le vin rouge avec
la crème de cassis. Ajouter les épices
et laisser infuser à feu doux.

Pocher les fruits frais séparément. Ajouter
les pruneaux et les laisser gonfler hors du feu.

Dressage :

Déposer une poire dans chaque assiette,
deux fraises, deux framboises et deux pruneaux.
Couper chaque figue en quatre avant de
les ajouter à la composition. Répartir les
épices entre les assiettes en décoration.

Le petit +

Ce dessert s'accompagne très bien de
bugnes, pour une touche croquante.



pour combien ?

4 personnes



quels ingrédients ?

- 4 poires
- 4 figues
- 8 fraises
- 8 framboises
- 8 pruneaux
- ½ Litre de vin rouge
AOC Beaujolais
- 125 g de crème
de cassis
- 1 grain de poivre noir
- 1 clou de girofle
- 1 anis étoilé
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille

!

Toute la préparation peut se faire la veille voire l'avant-veille.

☺

**pour
combien ?**

4 personnes

🍷

**quels
ingrédients ?**

- 100 g de crème liquide entière à 30% de matière grasse
- 50 g de blancs d'œuf
- 20 g de sucre semoule
- 100 g de purée de noix de coco
- noix de coco râpée
- Coques en chocolat**
- 150 g de chocolat noir
- 50 g de beurre de cacao
- Feuilletine de crêpe dentelle
- Crème au citron vert**
- 40 g de jus de citron vert pressé, zestes finement râpés
- 100 g de sucre
- 150 g de beurre
- 100 g d'œuf
- 2 feuilles de gélatine
- Crumble cacao**
- 40 g de farine
- 10 g de cacao amer
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre

Parfait glacé noix de coco

**en coque de chocolat,
crème citron vert**

Le parfait glacé : monter les blancs en neige à moitié, ajouter le sucre avant de finir de les monter pour qu'ils soient fermes. Batre la crème progressivement puis la mélanger aux blancs en neige. Ajouter enfin la purée de coco et la coco râpée. Répartir dans des mini moules à gâteaux (type muffins ou cakes) et congeler.

Coques en chocolat : faire fondre le chocolat et le beurre de cacao en veillant à ce qu'il reste tiède (à environ 40°C pour ne pas faire fondre la glace). Tremper les parfaits glacés dans le chocolat à l'aide d'un pic en bois juste le temps d'enrober. Saupoudrer immédiatement avec la feuilletine pour décorer avant que le chocolat ne soit figé. Reposer sur une plaque et remettre au congélateur.

La crème citron : mélanger le jus de citron, les zestes, le sucre et les œufs et faire chauffer jusqu'à épaississement. Ajouter la gélatine et le beurre froid puis mixer l'ensemble. Réserver au froid dans une poche à douille.

Crumble cacao : mixer l'ensemble des ingrédients grossièrement.

Dressage :

Dans une petite assiette creuse, déposer à un peu de crème citron en cercle, combler avec un peu de crumble cacao et déposer par-dessus le parfait glacé. Décorer selon vos envies avec quelques pousses aromatiques et autres biscuits.




**le chef
Pierre
Mercier
& Yuko
Matsumoto**

Dans leur restaurant, ils nous proposent une cuisine française, faite à partir de bons produits, toujours accompagnée d'une petite touche d'originalité d'inspiration japonaise.

** à l'heure où part ce livret en impression, Saveurs de Py ferme ses portes pour se consacrer à d'autres projets...*



**pourquoi
cette recette ?**

C'est un dessert d'hiver, plein d'exotisme et idéal pour mettre de la gaieté pendant cette période !





**Le chef
Julien
Emmanueli
& Emmanuel
Ferra**

Le Garet ?
C'est une cuisine simple qui perpétue la tradition. Dans un bistrot authentique connu pour avoir accueilli Jean Moulin, on y déguste des plats typiquement lyonnais, généreux et roboratifs !



**pourquoi
cette recette ?**

C'est un classique de la cuisine familiale lyonnaise ! C'est simple, bon, et sans dressage, ce qui permet d'être à table, tous ensemble.



Crème caramel

À faire la veille

Mettre 150 g de sucre dans une poêle antiadhésive et laisser colorer jusqu'à obtenir une teinte légèrement brune. Verser dans un moule résistant au four et réserver. Dans un saladier, fouetter le sucre semoule avec les œufs entiers pour obtenir un mélange blanchi. Ajouter le lait puis la crème. Fendre en deux la gousse de vanille, la gratter et l'ajouter au mélange. Verser ce mélange dans le moule, par-dessus le sucre caramélisé. Mettre au bain-marie et enfourner à 150°C (Th. 5) pendant 80 à 90 mn. Sortir du four et laisser reposer 24 h au réfrigérateur.

Dressage :

Déposer le plat sur la table et servir des parts généreuses avec une grosse cuillère.



**pour
combien ?**

4 personnes



**quels
ingrédients ?**

- 50 cl de lait
- 50 cl de crème liquide
- 6 œufs entiers
- 200 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre pour le caramel



Notes



Lined writing area on the left page.

Lined writing area on the right page.



Ce livret de recette a été réalisé grâce à la générosité des chefs lyonnais qui ont accepté de nous ouvrir leurs cuisines.

Nous les en remercions :

Balthaz'art

Daniel et Denise

L'Art et la Manière

Le Bistrot des Voraces

Le Danton

Le Garet

M Restaurant

Saveurs de Py

33 Cité

Le projet de la Cité Internationale de la Gastronomie est porté par la Métropole et la Ville de Lyon, membres fondateurs avec Régis Marcon, chef étoilé et président du Comité d'orientation stratégique. Dix partenaires privés se sont également engagés à leurs côtés sur ce projet de dimension internationale.





Des recettes pour cuisiner comme un chef lyonnais

Lyon, Cité Internationale de la Gastronomie ?
Une évidence historique, géographique,
culturelle et affective dans une Métropole
où l'on aime, invente et pratique le bien-manger...
environ trois fois par jour !

