

Trollet, M.O.F. boucher



Maurice Trollet, MOF boucher 1986, et son fils Alexis, propose Boeuf de Salers, veau sous la mère, agneaux du Limousin, de Pauillac, de pré-salé, volailles de Bresse (Poulet, Poularde, Chapon ou Dinde de Bresse), cochons fermiers et autres gi-

biers à plumes ou à poils.

C'est le fournisseur attitré des grands chefs : Bocuse, Lassausaie, Marcon, Rochegude...

04 78 62 36 60
www.boucherie-trollet.com

Sibilia persiste et signe toujours la qualité

Figure emblématique et incontournable des Halles de Lyon Paul Bocuse, Colette Sibilia vient de découvrir en Bruno Bluntzer (45 ans) un fils, elle qui n'a eu que des filles.

Si la famille de celui qui a décidé avec Colette d'écrire une nouvelle page de la vie de la Maison Sibilia est d'origine alsacienne, Bruno n'en est pas moins né à Limonest (Rhône). La cuisine est été son premier métier avec des références prestigieuses (Chibois, Guérard...) ,mais aussi avec deux maîtres de stage à qui il doit beaucoup: Pierre Orsi (MOF) et Bernard Constantin (Rilleux). Et puis les hasards de la vie font qu'il s'installe dans une boucherie charcuterie traiteur dans le sud à Saint-Agulfé dans laquelle... il vend des salaisons Sibilia. Au delà de la relation de confiance professionnelle, ce sont des liens humains qui se nouent. Début septembre, il revient à Lyon, tout en gardant sa boucherie

dans le sud, et s'installe aux commandes de la Maison Sibilia.

Mais, rien ne change ! Colette est toujours là, égale à elle-même, l'âme de cette belle maison lyonnaise, ses filles, toutes ou presque, sa petite fille Chloé Pupier et tous ses employés, pour ne parler que de Minet. Avec comme maître mot la qualité. Plus que jamais, la continuité est donc de mise.

Pour tous les amateurs lyonnais, les restaurateurs étoilés ou simples bouchons de France et de Navarre, les visiteurs étrangers de passage aux halles de Lyon Paul Bocuse, véritable temple de la gastronomie lyonnaise, le cervelas pistaché, truffé ou non, les rosettes, les jésu, le lyonnais qui ont fait la réputation de Sibilia depuis des dizaines d'années sont plus que jamais d'actualité.

La saison aidant, avec cet automne flamboyant, le bou-



din blanc maison, les foies gras et la choucroute (Recette de mémé Bluntzer) font leur ré-apparition.

Si Bruno ne veut rien révolutionner, tout un chacun attend cependant qu'il apporte sa touche de cuisinier, de boucher traditionnel dont le leit-

motiv demeure la qualité dans la continuité.

Coco et Bruno, voilà bien un beau duo !

Sibilia
(04 78 62 36 28)
charcuteriesibilia.com

Claude et compagnie



Cette boulangerie est née il y a 22 ans.

Pain au levain, pain aux lardons, pain aux olives, pain au comté, pain au roquefort, pain aux figues, pain à

l'ancienne mais aussi des pains d'épices maison, des rates fines aux pommes caramélisées, des oreillettes toute l'année.

04 78 62 39 79

Poissonnerie Pupier



Bars de ligne, rougets bar-bets, daurades, soles de ligne, Saint Jacques des cotes françaises, saumon. Monique Pupier fournit Paul Bocuse depuis de nombreuses années. Le fameux loup en croûte du Maître de Collonges fraye du côté des halles avant de rejoindre

l'assiette des gourmets.

04 78 62 37 26

Maison Tacca, pâtes et fromages



Pierre et Hélène Tacca pro-

posent plus de cent variétés de raviolis (selon les saisons) venus directement d'Italie vous rappelleront le mal que vous aviez à choisir vos parfums de glace quand vous étiez petit...

Les spécialités italiennes complètent le choix de pâtes: gressins en apéro, accompagnés d'un duo de sauces truffes et artichaut, de quelques tranches de San Daniel assorti à des tomates séchées et de la mozzarella de bufflonne... Et bien sûr, un large plateau de fromage et un choix de vins transalpins

04 78 62 30 27
www.maisontacca.fr

CELLERIER : un choix fromager éclectique



Alain Cellier et Alain bert (©Michel Godet)

Au centre de la fromagerie de la Maison Cellierier aux Halles de Lyon Paul Bocuse, règne Alain Bert, le fromager affineur de la maison.

Un passionné de fromages, mais aussi de concours (il a participé à celui de MOF fromager) qui vous parle de ses laits crus, de ses brebis, de ses chèvres et autres vaches avec passion. Celle qui enflamme le palais des clients toujours en recherche de tradition,mais aussi d'originalité avec des pâtes cuites comme avec des laits crus. A ce propos, Alain insiste "Ce n'est pas tant le type de lait que recherche le client,mais plutôt le type de famille fromagères". Les clients du reste redécouvrent le fromage dans sa tradition, lyonnaise en particulier, avec une propension avérée à mettre le goût en

avant.

A ce propos, y a-t-il longtemps que vous n'avez pas tartiné un véritable Camembert AOC au lait cru et moulu à la louche ? Le jeu en vaut vraiment la chandelle, itoo pour les Reblochons fermiers AOC,les Picodon AOC, le Comté AOC... tout cela avec un excellent rapport qualité prix. Pour les amateurs, les passionnés devrait-on dire, comment ne pas parler des produits étrangers: le Testum al barolo (Piémont) ou encore le Mole termo al tartuffo à la truffe blanche, mais aussi le persillé belge Grevenbroecker ou encore le Stilton anglais qui se déguste avec un vieux porto et pourquoi pas l'Erborinato al cacao e rum, un persillé italien de vache ?

Vous voyez donc qu'il n'y a pas que le Saint-Marcellin

dans la capitale mondiale de la gastronomie. Ce sont quelques 240 sortes de fromages au minimum qui vous proposées chez Cellierier Fromager, sans oublier toutes les crèmes crues, liquides, doubles, triples... mais aussi les différents beurres pour ne citer que le traditionnel, le demi sel, de baratte comme ceux aux algues, au Yusu, au sel fumé ou encore au piment d'Es-pelette. Les saveurs fromagères chez Cellierier fromager sont donc aussi nombreuses que différentes,mais également aussi douces que puissantes à réveiller un palais. N'est-il pas avec une boulette d'Aven ? N'oubliez pas le pain et le vin (à consommer avec modération) avec le fromage.

04 78 62 37 75

Les Garçons Bouchers La viande d'abord !



Cela fera bientôt trois années que les Garçons Bouchers se sont installés aux Halles de Lyon Paul Bocuse pour le bonheur de tous carnivores.

Comme l'indique le nom de ce restaurant la viande en est la spécialité et tout particulièrement celle de génisse charolaise. Pas n'importe laquelle ! Une viande d'une bête de deux années et demie à trois années et surtout rassie entre dix et quinze jours.

Tout ce qui donne à la viande son goût et qui la transcende. Encore faut-il savoir prendre le temps du rassissement nécessaire à cette transformation organoleptique. Au détour de la carte,nous avons remarqué quelques très belles et très gourmandes spécialités comme le tartare coupé au couteau de 200 grammes (17,00€) ou de 300 grammes (23,00€), sans oublier le burger maison avec 200 grammes de viande hachée de première qualité (18,00€). Pour les nostalgiques du Rossini, ce burger peut être monté en version Rossini avec foie gras. Un must à prix doux : 22,00€.

La carte des mets comme celle des vins ne vous laissera pas sur votre faim,surtout si vous êtes de la race gourmand à gros appétit.

