

Chez Cellier, les fameuses Gillardeau



Alain Cellier et ses écaillers (©Godet)

Les exceptionnelles huîtres Gillardeau affinées dans les eaux froides d'Irlande. Sur commande, à emporter ou à consommer sur place avec un pot de blanc l'écailler maison vous prépare des plateaux de fruits de mer avec un assortiment varié de poissons, coquillages, crustacés (langoustes royales, homards bleus, araignées, tourteaux vivants ou cuits à la demande), et toutes sortes de coquillages (huîtres, moules, bulots...)

Parmi les plats chauds : des sole meunière selon arivage, des gambas grillées, des dorades, les fameuses coquilles Saint Jacques "Courtin". On peut aussi agréablement choisir les grenouilles sauvages ou une tra-

ditionnelle douzaine d'escargots de Bourgogne. Fromages et desserts maison : tarte praline, baba au rhum, mousse au chocolat au poivre de Sichuan, viennent de chez... Cellier, le temple des produits frais. Belle carte de vins essentiellement régionaux que l'on peut déguster en verre ou en pot. A signaler le Côte Rôtie 2007 Jean Michel Gerin.

Les propriétaires Alain Cellier aux manettes avec ses fils Franck et Pierre-Guy, cultivent l'art de vivre et de recevoir à la lyonnaise pour le plus grand bonheur d'une fidèle clientèle d'habitues mais aussi de plus en plus de visiteurs de passage. Cellier contribue grandement à

l'atmosphère si particulière des halles de Lyon-Paul Bocuse...

Il est prudent de réserver. ouvert du 2 janvier au 31 décembre ; 7 jours sur 7 ; Non stop. Sauf le dimanche soir.

04 78 62 36 68



(D.R.)

Chez Antonin, le royaume d'Eric Giraud

Nouveauté à déguster : les huîtres solaires de Florent Tarbouriech élevées à Marseille, au bord de l'étang de Thau grâce à une technique innovante : elles sont collées une par une, avec du ciment, sur des cordes actionnées au gré des marées.

Eric Giraud en écailler averti propose toujours les grands classiques : Marennes Oléron fines de claire 2, 3 ou 4, les Gillardeau, huîtres d'Irlande ou encore La Perle de l'Impératrice de chez Joël Dupuch à Cap Ferret.

Côté cuisine, Chez Antonin a vu son aile de raie aux câpres célébrée par la célèbre confrérie de l'Ordre de la raie. La sole meunière (400 gr) de chez jago, pêchée au petit bateau en Bretagne vaut le détour.

Chaque jour un poisson de chez Pupier à la carte : pavé de thon, loup sans arêtes, dorade grise royale... On peut aussi se laisser tenter par une poêlée de Saint Jacques ou des Gambas à la plancha.

Last but not least, Eric est très fier de sa toute nouvelle cave à vin qui permet de proposer une sélection de vins au verre. Nous avons apprécié le Chassagne Montrachet 1^{er} Cru les Champgains Domaine Amiot 2007 ou le Pessac Léon Graves Château le Sartre 2006

04 78 62 39 10



(©Godet)



Eric Giraud à la barre d'Antonin (©voxnews)



Joël Dupuch et Eric Giraud, la complicité de l'ostréiculteur et de l'écailler (©voxnews)

Bahadourian... depuis plus de 80 ans

Depuis 1929, la famille BAHADOURIAN vous invite à découvrir ses secrets parfumés à travers une gamme d'épices, de condiments, de thés, de fruits et légumes secs sélectionnés et importés du Moyen-Orient par le grand-père Djebraïl.

Passionné de commerce, il a parcouru le monde à la recherche de produits authentiques. Il a transmis sa passion avec générosité et foi. Aujourd'hui, plusieurs générations ont hérité de son savoir-faire et de ses connaissances.

Epicerie fine orientale

De retour de chaque voyage, il ramenait le monde à la Badiane entière et du gingembre, d'Asie, des clous de girofle des Comores, du sésame d'Egypte, de la cannelle du Sri Lanka, de la mignonnette grise du Brésil, du poivre et de la vanille de Madagascar,... La liste serait trop longue, les pays trop nombreux, les souvenirs et les témoignages fabuleux,... Avant de rentrer de chaque périple, il contrôlait les expéditions et récupérait systématiquement un échantillonnage d'épices. Toute la famille, petits et grands, attendait ses retours de voyages. Ses vêtements dégageaient des senteurs inconnues, ses valises cachaient de nombreuses surprises comme de l'artisanat, des encens, des savons, des étoffes, ... Aujourd'hui, 3 générations cohabitent pour partager une expérience humaine unique. La transmission n'est pas toujours simple mais l'expérience est passionnante. En vous proposant une grande sélection de nos produits, les bahadourian souhaitent vous faire partager leurs passions.



Armand Bahadourian (D.R.)

Dans la gamme Saveurs et Découvertes Bahadourian, vous découvrirez un grand choix de tapas, mezzés, kermias, anti-pasti,... Nous vous invitons à déguster les nouvelles confitures "maison". En voyageant les yeux fermés « aux pays des confitures » vous découvrirez Hammanet avec ses figues de Barbaries et son odeur de jasmin, Hawaï et ses fabuleuses fleurs, le Japon et son thé Matcha, la Grèce et ses roses enivrantes, l'Italie et ses griottes amarena, le Liban et ses figues aux pignons... Un choix de confitures, de thé, de friandises à fondre de plaisir...

Fournisseur attitré des grands chefs

Epices, Herbes, Aromates et Fleurs, Condiments, Chutneys et Confits, Tartinables et Hors d'œuvres, Cuisine des Continents, Huiles et Vinaigres, Céréales, Riz et Légumes Secs, Autour de l'Apéro, Confitures et Miels, Cafés, Thés et Infusions, Biscuits, Confiserie et Pâtisserie, Livres et Accessoires, un large éventail de produits pour réussir vos repas de

fêtes. Bahadourian est le fournisseur attitré des grands noms de la cuisine.

BAHADOURIAN Préfecture

Place Djebraïl Bahadourian
69003 Lyon
Tel : 04 78 60 32 10
Fax: 04 78 60 41 18
Horaires d'ouverture :
de 8h à 12h30 et
de 14h30 à 19h30
du lundi au vendredi,
de 8h à 19h30 le samedi

BAHADOURIAN Saveurs et Découvertes

Halles de Lyon
102 cours Lafayette
(entrée rue de Bonnel)
69003 Lyon
Tel : 04 72 84 86 86
Horaires d'ouverture :
de 9h à 19h du mardi au jeudi,
de 8h30 à 19h du vendredi
au samedi, de 8h à 13h le
dimanche matin

BAHADOURIAN Galerie Lafayette Gourmet

221 Boulevard Pinel
69500 Bron
Tel : 04 78 77 82 60
Horaires d'ouverture :
de 9h à 20h
du lundi au samedi

Inch'ka : Mezzes selon le marché et l'inspiration

Des mezzes comme s'il en pleuvait.

Chez Inch'ka, le restaurant de la maison Bahadourian on trouve bien sûr les meilleures spécialités arméniennes mais pas que... Bon sang ne saurait mentir, l'hôtesse d'Inch'ka, Sandrine Bodikian, 3^{ème} génération de la dynastie Bahadourian, tient à proposer toute la palette des saveurs du pourtour de la Méditerranée. C'est ainsi que prochainement se tiendra une semaine Italienne.

Il faut se laisser guider par les suggestions du jour car la cuisine proposée conjugue marché du jour et inspiration du chef. C'est le cas pour les hors d'œuvres surprise (jusqu'à 16 spécialités différentes)...

Poêlées libanaises

Les poêlées libanaises sont joliment intitulées : « apéro à Baalbek » (soudjouk, pastirma et œuf au plat), Poêlée des Moines (aubergine, viande de bœuf et fromage) ou poêlée du Mont Liban (aubergines, combos, pois chiches, oignons et tomate). Une mention particulière à la poêlée de soudjouk flambé à l'arak.

Plats de l'Orient

Parmi les plats de l'Orient, après un caviar d'auber-



Sandrine et Fabrice Bodikian (D.R.)

gines, des feuilles de vignes farcies ou des "cigares" au fromage, n'hésitez pas à craquer pour les keuftés ou le cheikh tavuk. On se fera un plaisir de vous en détailler la composition ainsi que la préparation non sans vous en avoir expliqué l'origine.

Chez Inch'ka le voyage est autant celui des saveurs, des goûts que la découverte des cultures.

Une cuisine haute en couleurs à découvrir absolument.

04 72 84 84 84



Sévan prépare et cuit devant vous des beuregs à la fête (spécialités arméniennes) D.R.

Lyon et ses fameuses spécialités...

Le tour du monde des gourmandises ne peut se faire sans une escale Lyonnaise.

La maison Bahadourian propose une gamme de souvenirs gourmands typiquement Lyonnais : pralines aux amandes sur fines rouges, blanches ou couleur café, coussins, quenelles, sirop de praline, vin du coteaux du Lyonnais... Le tout proposé dans des mugs, tasses ou briques à vin à l'effigie de Guignol ou de la basilique de Fourvière.



(D.R.)

www.bahadourian.com

PASSEZ VOS COMMANDES :
Par téléphone : 04 78 60 10 10 (paiement sécurisé)