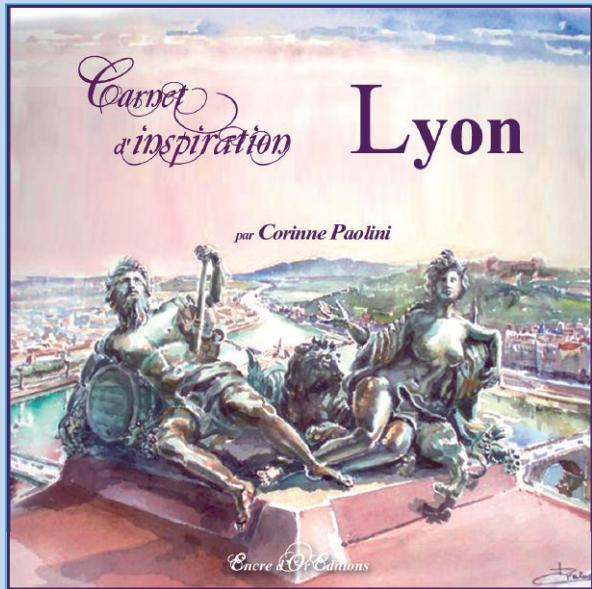


En librairie le 6 décembre



Voici une nouvelle promenade affective et gourmande qui vient enrichir la collection « Carnets d'inspiration » créée par Corinne Paolini, journaliste écrivain.

Après Saint-Paul de Vence, Nice ou le Mercantour, elle nous invite à redécouvrir l'antique capitale des Gaules, à travers la conjugaison de tous ses patrimoines : historique, artistique, littéraire, humaniste, culinaire et industriel... Aidée de nombreux intervenants, et témoignant de rencontres mémorables en chemin – Paul Bocuse, Bernard Pivot, Eric Emmanuel Schmitt, Jean Fusaro, Jacotte Brazier ou Monseigneur Barbarin – cette Saint-pauloise de sou-

che réussit l'exploit de nous transporter dans une ballade intime et créative qui contraste avec les habituels clichés. Au fil de cet ouvrage, la lumière et l'âme de Lyon se dévoilent à travers ses grandes familles d'inventeurs, sa gastronomie magistrale, ses compagnons d'art et de soie, ses figures héroïques et rayonnantes qui font à la fois sa fierté et son humilité.

Inclus : Dix recettes des meilleurs chefs lyonnais autour de Paul Bocuse

Catégorie Beaux Livres, version française ou anglaise. Prix : 29,90 € (en coffret cadeau)



Corinne Paolini en compagnie de Gérard Lobietti de la maison Gast (©Michel godet)

Dédicaces aux Halles de Lyon Paul Bocuse : samedi 10 décembre et dimanche 11 décembre de 10h à 13h

#### LA NOUVELLE BOUTEILLE.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## La charcuterie ibérique élevée au rang d'art de vivre !



Installée depuis quatre années maintenant aux Halles de Lyon Paul Bocuse, l'enseigne Belotta-Belotta fait la part belle aux charcuteries ibériques et plus particulièrement au fameux Pata Negra.

Avec cinq autres implantations (Trois à Paris, une en Île de France et une à Hong-Kong) Philippe Poulachon ne cesse de développer son concept gourmand sous l'enseigne Belotta-Belotta ou Byzance, nom de sa maison mère. Notons au passage que le fondateur est originaire de Julliènes et que sa première bou-

tte parisienne a été ouverte il y a déjà quinze ans.

Manager de la boutique lyonnaise, un des six comptoirs de vente et dégustation, Pierre Golion vous parle de ses produits avec une passion rare. Il est vrai que ces charcuteries issues des porcs ibériques aux pattes noires sont à la fois des produits d'exception, mais aussi la représentation d'un art de vivre et d'une ambiance toutes deux trans-pyrénéennes. Au delà du comptoir de vente où les jambons pendus sont omniprésents, le coin dégustation affiche gourmandise,

chaleur et convivialité. C'est

autour d'une barrique dans le pur style bistro espagnol que vous pourrez vous installer, commander une bouteille de vin, espagnol s'entend, et déguster des Barrica Tapas avec jambons, chorizos et autres spécialités. Notez aussi le concept « Autour de la pomme de terre ». Rôties et cuites en robe des champs dans ce four unique, les parmentières sont servies coupées en deux et fourrées aux produits déjà cités. Charcuteries, saumon ou encore caviar, histoire de vous faire plaisir avec d'autres produits gourmands et d'exception.

04 78 62 82 46



#### Clugnet Volailles



Pierre Bastin, c'est le Roi de la volaille : poulets fermiers, poulets de Bresse, poulaillers...

Seules volailles de la planète possédant une Appellation d'origine protégée (AOP), les volailles de Bresse sont élevées sur un terroir de limon argileux et sableux de 3 500 km<sup>2</sup>, à cheval sur les départements de l'Ain, de la Saône et Loire et du Jura. Strictement sélectionnées, les poulets de Bresse - facilement reconnaissables à leur plumage blanc, leurs pattes bleues et leur crête rouge vif - sont élevés en totale liberté. Dans la nature, ils se nourrissent de

petits vers, de mollusques ou d'insectes. En complément de cette nourriture 100 % naturelle, seuls le maïs et le blé cultivés en zone AOC, ainsi que les produits laitiers sont autorisés. Pour préserver cette qualité, ce goût inimitable apprécié depuis des siècles, le comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB) veille « au grain ». En gage de qualité, chaque volaille mise à la vente porte à la patte gauche une bague d'identification personnelle de l'éleveur, un scellé tricolore à la base du cou et une étiquette d'appellation.

04 78 62 31 37

#### Au Comptoir des Halles



Dynamique et souriante Haiet Raoui, sa gérante, anime ce lieu de convivialité gourmande qui propose une petite restauration rapide au comptoir ou à emporter.

Antipasti italiens, tapas ibériques ou halieutiques côtoient la célèbre charcuterie Golfetta, le saumon écossais, le carpaccio de bœuf et sa purée montée à l'huile d'olive, sans oublier les lyonnaises charcutières. Assez courte, la carte des vins, servis au verre

selon votre souhait, propose des crus régionaux, mais aussi quelques vins étrangers. Mentionnons aussi les jus de fruit frais, très tendance actuellement et réalisés minute devant vous.

Belle sélection d'huiles d'olive du monde, d'mustardes artisanales exceptionnelles (à la truffe, aux cèpes, aux morilles...), des tapenades ou confits et confitures.

04 78 62 39 70

#### Mons : fromager-affineur



L'affinage ne peut être compris sans une bonne connaissance fromagère.

Le fromage est issu de deux transformations, tout d'abord celle du lait en caillé et du caillé en fromage, cette deuxième transformation est appelée l'affinage. L'affinage va nous permettre de développer la texture, les arômes, les goûts, et les croûtes. Sans l'affinage les typicités, les caractéristiques de chaque fromage ne peuvent se révéler.

A Lyon, Etienne Boissy, MOF vous propose des plateaux

fromages variés et adaptés à chacun de vos événements (fêtes, anniversaires, séminaires...). Présentés dans une élégante boîte Mons, nos fromages aussi variés que savoureux vous assurent une dégustation de qualité, à la hauteur de vos attentes. Nous vous conseillons et vous accompagnons dans la composition de votre plateau fromage, afin que les produits que vous sélectionnez correspondent au mieux à vos souhaits.

04 78 62 36 77

#### Boulangerie Jocteur



"Voisin de celui de la mère Richard, il propose une merveilleuse tarte aux pralines, du pain de campagne au levain, une baguette et d'autres variétés, qu'on peut goûter sur place dans

un récent comptoir dévolu aux petits déjeuners" affirme notre confrère Gilles Pudlowski.

04.72.77.52.50