

Toqués des Halles

pe Lechat propose un nouveau concept à la fois original et gourmand. L'idée gourmande pour ces fêtes de fin d'année. C'est avec le désir de transmettre son savoir-faire et sa passion qu'il accueille dans son Atelier de cuisine, « Les Toqués des Halles », tous ceux qui voudront découvrir une cuisine aux saveurs atypiques lors de cours personnalisés. Tout au long de la semaine, Philippe Lechat propose des cours variés et conviviaux au gré du marché et des saisons.

Sans oublier toutes les autres attentions que le Chef a concoctées rien que pour le plaisir du goût : les déjeuners à l'Atelier, des spécialités à emporter, des presta-



tions à domicile et sans oublier les Bons Cadeaux siglés Lechat !

04.78.89.24.07
www.philippelechat.com

Maison Victoire



Sandrine et Claude Polidori (D.R.)

La maison Victoire propose ses pâtisseries, gâteaux et macarons à l'ancienne, ses meringues. Parmi les spécialités : Ambassadeur, Opéra, Paris

Brest, Saint Pothin. Gâteaux spéciaux sur commande. grand choix de pralines.

04 78 62 39 79

Cellerier, une large gamme gourmande

Aux halles de Lyon Paul Bocuse, la Maison Cellerier ne possède pas moins de cinq implantations : écailler, traiteur gastronomique, charcuterie, fromagerie et spécialités italiennes (Ciao Ciao). Inutile de dire que vous pouvez concevoir un repas entier des exceptionnelles huîtres Gillardeau affinées dans les eaux froides d'Irlande à la Grappa traditionnelle de chez Ciao Ciao.

A la charcuterie toutes les lyonnaises sont au rendez-vous, pour ne citer que les gratons, saucissons, quenelles briochées, rosettes, Jésus de Lyon ...

Au delà des ces spécialités qui depuis des lustres la réputation de Lyon dès potron minet, la charcuterie vous propose également un large choix de charcuteries du terroir : andouillette, boudins, saucissons de fabrication artisanale, tripes, pâtés, terrines, rillettes, foies gras, confits et conserves, sans oublier les spécialités régionales: Noir de Bigorre, Jambon de parme, San Daniel et autres charcuteries corses.

Le traiteur vous propose pour vos plateaux repas ou pour vos cocktails, un large choix de



(©Godet)

plats préparés.

De l'apéritif au dessert, en passant par les entrées, la viande ou le poisson, nous vous proposons des recettes

traditionnelles (salade piémontaise, taboulé...) ou inédites (Gatin de fruits de mer, queues de langoustes, gratin de cardons à la moelle, poulet de Bresse aux morilles) que

vous accompagnerez avec la large variété de fromages.

04 78 62 37 75
www.cellerier-halles-de-lyon.com

Le Fer à Cheval : le premier bar des halles



(©Godet)

Les halles n'étaient pas encore ouvertes et le nom de Paul Bocuse n'y était pas encore accolé en 1970 lorsque le Fer à Cheval a son bar.

Aux commandes de ce qui est devenu au fil du temps une institution, André Boyer, qui a fêté l'ouverture de ce temple de la gourmandise, une année plus tard. D'une certaine manière on peut donc le qualifier de premier commerçants des halles.

Aujourd'hui, son bar - en

forme de fer à cheval signe de porte bonheur - offre bien plus que de la "Limonade" ! Pour le service du midi, et plus si affinités, une restauration simple, rapide et de qualité est proposée à la clientèle. A prix très doux qui plus est (5,80€). Chaque jour un plat du jour vous est proposé (Petits farcis au Basmati lors de notre visite) ou encore petit salé aux lentilles et autres croque monsieur maison.

04.78.62.77.86

L'Ilot des Gourmets : de l'entrée au dessert



Nathalie et Gérard Lobietti (©Godet)

Pratique, au coeur des Halles, l'Ilot des Gourmets propose ses spécialités gourmandes de l'entrée au dessert avec un large choix de plats cuisinés ainsi que formules plateaux-repas, livrées gratuitement à Lyon 3^{ème} et 6^{ème}.

L 'Ilôt des gourmets vous permet de réussir toutes vos réceptions, même dans des délais contraints.

04 78 62 30 75
contact@lilotdesgourmets.fr
www.lilotdesgourmets.fr

Alain Martinet, des fromages fermiers



(D.R.)

Alain Martinet est arrivé aux halles de Lyon Paul Bocuse une quinzaine d'années après leur ouverture, soit en 1986. Depuis, la fromagerie Martinet n'a cessé de prendre ses lettres de noblesse avec des produits fermiers, au lait cru en appellation AOC ou AOP.

Lorsqu'on lui parle de fromages, Alain a les yeux qui brillent de gourmandise et vous cite ses préférés, tout en insistant sur la saisonnalité. Vacherin des hauts plateaux du Jura, Chambertin, boulette d'Aven du nord (A boire de préférence avec une bière, plutôt qu'un vin



(D.R.)

rouge!), Abondance ou encore le fameux vacherin fri-bourgeois, celui avec lequel on réalise sur Suisse et partout dans le monde la fameuse moitié-moitié. Une fondue sans autre égal par ailleurs.

Bien entendu, le fromager au tablier jaune n'hésite pas un seul instant pour vous préciser que ses principaux fournisseurs sont des fermiers, et pour lui cela rime avec terroir fromager. Une valeur incontournable s'entend !

04 78 95 44 20

Délice des Sens



Estelle vous accueille (D.R.)

Gourmandises, chocolats, desserts, confiseries, macarons, toutes les créations originales aux saveurs authentiques de Romaric et Raphaële Boilley.

Nombreux entremets, Ambassadeur, Saint Honoré, Paris-Brest, Forêt Noire, Fraisier. Une fameuse tarte pra-

line à base de pralines réalisées maison et de crème sélectionnée, le tout sur une pâte surfine enrichie aux amandes et au miel. De succulentes tartes mettant en oeuvre les fruits de saison. entremets glacés, grand choix de chocolats.

04 72 60 81 71

Le talent a une histoire

CHAMPAGNE MANDOIS

66, rue du Général De Gaulle
51530 PIERREY - FRANCE
Tél. : 03 26 54 03 18 - Fax : 03 26 51 53 66
www.champagne-mandois.fr