

Sur le pouce



CYRIL NITARD

Le snacking du midi version bistrannique

Tout est parti du pâté croûte. Cyril Nitard, ancien chef de Fleur de sel (Ainay), puis 10 ans chef du Club de l'Union, voulait se lancer dans une activité de traiteur spécialisé dans le pâté croûte. Finalement, même s'il en a 17 recettes sous le coude (au ris de veau, morilles, poulet fermier, au foie de volaille « *bien torréfié* »...), il a décidé d'ouvrir avec sa compagne, Carine, un comptoir-traiteur d'un nouveau genre dans le 7^e arrondissement, où ils proposent des plats du jour, entrées et desserts, mais aussi des clubs sandwiches, croque-monsieur et frites maison. Une offre qui peut paraître des plus simples, mais qui dès le premier coup de fourchette s'avère mémorable.

Cyril Nitard
84 rue Bechevelin,
Lyon 7^e.
04 72 70 77 59.
Du mardi au
vendredi de 8 h à
14 h et de 17 h à 20 h.
Samedi de 9 h à 19 h.

Les tarifs
Club sandwich
+ frites maison :
11 €. Plat : 9 €.
Formule
complète : 15 €.

Travail d'orfèvre. On a commencé par une terrine de foie de porc à la sauge. Un délice. Ensuite, c'est le club sandwich qui nous a fait de l'œil. Loin d'un simple exercice d'assemblage, ce club sandwich est digne d'une grande table: filets de poulet fermier, œufs mimosa (Label Rouge), mayonnaise César au parmesan reggiano 24 mois, un ketchup maison qui sublime le bacon... Tout comme le club Tunataki qui relève du même talent avec son thon façon *tataki*, aïoli (dont l'ail a été blanchi six fois), guacamole, oignons frits... maison bien sûr. À déguster sur l'une des trois tables, face à la cuisine du chef... Une offre qui change radicalement ce que l'on trouve à Lyon, et c'est très bien. V.L.



Cyril Nitard
et sa compagne
Carine.

OÙ BOIRE UN VERRE Baston



© S.W.

Baston
9 rue
de la Quarantaine,
Lyon 5^e.
Du mardi au
dimanche de 9 h
à 1 h. Dimanche
jusqu'à 23 h.
Prix
Cocktail
à partir de 8 €.
Vin à partir de 3 €.
Bière : 3,50 €.

Mais quel est donc cet ovni qui vient de se poser sur les bords de Saône? Ouvert fin avril à la lisière du Vieux Lyon, le bar Baston va pimenter les présoirées lyonnaises. Ici, on ne vient pas pour la carte, somme toute classique, mais pour se perdre dans les 200 m² de cet ancien restaurant transformé en maison digne d'un spot berlinois: salon vintage, salle de jeux et cuisine relookée en fumoir végétalisé. Non, vous n'êtes pas

dans l'appartement tendance aux murs boisés de votre cousin préféré, mais dans le nouveau repaire LGBT + *friendly* de la ville. Mais ici, toute étiquette est proscrite. Même les toilettes ne sont pas genrées. R.D.

À DÉVORER La cuisine des familles (ou presque...)



Redzepli. Ce nom parle aux amateurs de tables célèbres et célébrées: Noma, à Copenhague, en l'occurrence. Prénom? Nadine et non René. Car le chef danois se « contente » dans tous les sens du terme, de signer la préface de *Savourer*, déclaration enamourée à sa douce et à sa cuisine-muse. Voici le carnet de recettes de Nadine Redzepli. Le genre de maison qui aime le gras (friture, beurre, double crème...) et où « *il y a toujours quelque chose en train de cuire* ». À la sophistication des menus de la table élue quatre fois meilleure du monde, la simplicité des en-cas familiaux: pain frit au curcuma et aubergine aux herbes, tomates panées, mascarpone et sardines, spaghetti sauce aux moules, gâteau praliné... **ESTELLE COPPENS**
Savourer, le plaisir de cuisiner. Marabout. 29,90 €.