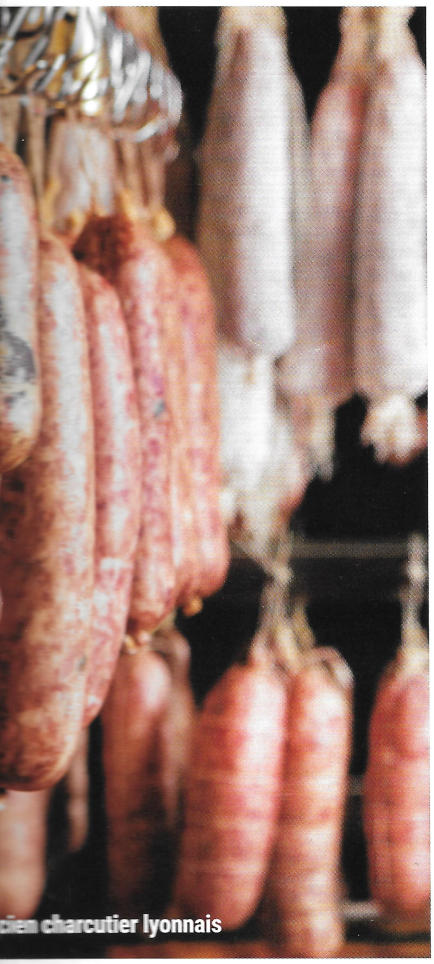

cien charcutier lyonnais

© Julien Bouvier

Pâté en croûte au foie gras et ris de veau de Daniel et Denise

OLAILLES
LITÉS
ES

traiteur du "carré
oon fête cette année
ux printemps.
, c'est mettre un
la charcuterie.
aux morilles ou aux
, bien alignés selon
anture, tels d'exquis
littéralement le
e faisans farcis
u vinaigre et de
de Challans, bien
'oignons, le cortège
chet façonnées à la
que tête roulée de
mon et le sandre
le lustrage en gelée
oire culinaire de la
lettes à la fraise de
roûte Richelieu et
uilletés d'escalope
aucissons de Lyon
tre le seul à
ment), les rosettes,
Dieu en culotte de
ux oreiller de la Belle
'anthologie et de
ente-deux kilos que
-Lyonnais
Noël et le jour de

l'An. Une tradition charcutière qui perdure chez les Reynon depuis les années 1950. Un chef-d'œuvre giboyeux imaginé fin XVIII[e]-début XIX[e] et élevé au pinacle de la gastronomie française.

13 rue des Archers, Lyon 2[e] – 04 78 37 39 08

Maison Ogier

Une belle charcuterie-traiteur entièrement rénovée en septembre dernier. Très bons produits faits maison. Le couple drômois Régine et Jean-Charles Ogier (dont le père tenait une boucherie-charcuterie) ont succédé en 2016 au Meilleur Ouvrier de France Jean-Paul Lechevalier, lequel les a, en quelque sorte, adoubés. Pour la fin d'année, préparations fermières (comme la dinde farcie aux marrons), foie gras, saucisson pistaché truffé, demi-langouste à la parisienne, boudin blanc truffé, bouchées de ris de veau aux morilles.

7 rue Jean-de-Tournes, Lyon 2[e]
04 78 37 61 77

Cyril Nitard

On l'avait connu à la fin des années 1990 dans son excellent *Fleur de Sel*, dans le quartier d'Ainay. Il était ensuite parti chef des cuisines du très select Cercle de l'Union, place Bellecour. Le voici désormais "néo-traiteur", comme il se définit, dans le quartier des facs. Un atelier-boutique hyper gourmand où il travaille avec Kensuke Nakacho, qui a suivi de belles formations de pâtisserie à Paris et Tokyo avant de monter son propre restaurant à Kyoto (*Ail en chemise*). Au menu, un pâté en croûte de canard de Chalosse à l'orange en croûte de pain d'épices, deux farces, gelée sauce bigarade au Grand-Marnier, terrine de foie gras au naturel, saumon gravlax Label Rouge d'Écosse, briochines de foie gras, koulibiac, escargots du Lignon.

84 rue Béchevelin, Lyon 7[e] – 04 72 70 77 59

Daniel & Denise

L'épicerie fine du chef-cuisinier Meilleur Ouvrier de France (promotion 2004) Joseph Viola. Cuisine canaille faite sur place par quatre cuisiniers. Oreiller de la Belle Aurore (douze gibiers), pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau champion du monde 2009, pâté en croûte à la volaille de Bresse, gratin de cardons aux truffes, œufs frais en coquille fermiers parfumés à la truffe fraîche, saumon fumé maison et toute une gamme d'épicerie fine (terrine de chevreuil, de volaille pistachée, de veau au saint-marcellin ou aux truffes noires). Idée cadeau : le coffret du chef comprenant trois terrines et une bouteille de côtes-du-rhône de la cuvée du chef (avec Michel Chapoutier).

25 avenue Henri-Barbusse, Villeurbanne – 04 78 62 78 96