

MANGER | BOIRE | BOUGER | SE CULTIVER | SE DÉTENDRE | S'ÉVADER

CITYCRUNCH

LE MAGAZINE BIEN URBAIN

QU'EST CE QU'ON MANGE ?

LES TENDANCES FOOD

LYON #6
MARS
2020

ET AUSSI... NOS BONNES ADRESSES
NOTRE AGENDA DES SORTIES
DES IDÉES BALADE ET VOYAGE



VOTEZ

pour aujourd'hui,
pour demain,
pour vos enfants,
pour la solidarité,
la nature,
la culture...

POUR VOUS.

by Magazine © PHOTO ISTOCK

LES 15 ET 22 MARS

***Votez aux élections
métropolitaines!***

Vous élirez au suffrage universel direct les 150 élu-es du Conseil de la Métropole de Lyon.
Une première ! Le vote se déroulera le même jour que les élections municipales,
et dans les mêmes bureaux de vote.

www.grandlyon.com/elections2020

GRANDLYON
la métropole



ÉBULLITION

Il y a des moments dans la vie où les événements s'enchaînent tellement qu'ils marquent une rupture. C'est un peu ce qu'on vit à Lyon ces derniers mois en matière de gastronomie. Coup sur coup, on a eu la perte de l'étoile de Paul Bocuse et l'ouverture de Food Traboule par Tabatha et Ludo Mey qui, eux, ont reçu leur premier macaron du Guide rouge. Un peu comme un passage de flambeau (tout comme dans nos mairies, voir notre rubrique Quartier général). Aujourd'hui, comme rarement, il se passe quelque chose. Et comme ici, tout ce qui tourne autour d'une assiette revêt une importance encore plus capitale, on a choisi de s'y attarder dans notre Gros dossier. Sur plusieurs pages, on a humblement tenté de sentir l'air du temps et de décrypter ce qu'il se passait devant et derrière les fourneaux. De quoi éveiller la curiosité de certains, titiller les *a priori* d'autres, mais surtout faire saliver tout le monde. Au football, on parle de 66 millions de sélectionneurs quand on évoque l'équipe de France ; à Lyon, on est, au moins, 500 000 gastronomes.

Bonne lecture et bon appétit.
L'équipe CityCrunch



À LIRE DANS CITYCRUNCH #6

4-5 **INFOS FRAÎCHES**

6-7 **QUARTIER GÉNÉRAL** Hôtel de Ville

8-13 **GROS DOSSIER** Tendances food

14-21 **AGENDA**

22-25 **TESTÉS ET APPROUVÉS**

26-27 **BOL D'AIR** Voie verte de Caluire

28-29 **VOYAGE VOYAGE** Dublin

30-31 **DERNIER JOUR À LYON DE** Guillaume Long

Retrouvez tous les jours à 17 h nos bons plans sur lyon.citycrunch.fr

Magazine préparé avec amour par...



Couverture du magazine réalisée par Maité Franchi.

Une équipe de gourmands dont voici, pour chacun, le plat préféré :

Émilie : Un bibimbap coréen bien garni et pimenté. C'est aussi bon à manger que drôle à prononcer. **Marie** : Un bon pot-au-feu (s'il ya un os à moelle et du gros sel, sinon c'est pas la peine) **Maité** : Un risotto végétarien aux champignons avec du parmigiano. **Delisiozo ! Romain** : Une raclette qui lui rappellera ses chères montagnes (et le privera à tout jamais d'abdos saillants). **Jérémy** : Un sandwich travaillé, *back to basic*. Son must reste le croque-monsieur associant comté affiné 18 mois et jambon truffé. **Guillaume** : Une douzaine d'huitres fines de Claire, dégustées aux Halles avec un pot de Mâcon blanc. **Pierre** : Une pizza. Une très simple, type margarita, avec de super bons produits ou une pizza hawaïenne. **Élodie** : Des gnocchis maison truffés avec plein de fromage fondant. Encore plus appréciés si apportés par des serveurs à l'accent chantant.

CITYCRUNCH MAGAZINE 3 rue Saint André, Workloft, 69007 Lyon - contact@citycrunch.fr

Directeur de la publication : Marc Renau - Directeur : Guillaume Héliot (guillaume@citycrunch.fr)

Directeur des rédactions web et print : Pierre Trouillet - Responsable de la rédaction print : Jérémy Chauche (j Jeremy@citycrunch.fr - 04 72 00 10 23)

CityCrunch Magazine est édité par Unagi et Buena Onda Web - Chefs de publicité : Nicolas Claron, Nicolas Héberlé, Christian Jeulin, Benjamin Warneck

(benjamin@citycrunch.fr 04 72 00 10 29) - Ont collaboré au numéro : Romain Vallet, Émilie Stora, Élodie Blanc - Comptabilité : Oissila Touiouel - Design : Marie

Hache - Infographiste : Marie-H Germain Mesplède - Diffusion : www.diffusionactive.com - Tirage : 30 000 exemplaires en libre service, distribués par Diffu-

sionActive - Impression : Rotimpres (Espagne) La rédaction n'est ni responsable des textes publiés qui engagent la seule responsabilité de leur auteur, ni des

erreurs ou omissions. Toute reproduction de CITYCRUNCH MAGAZINE est strictement interdite. lyon.citycrunch.fr

CITYCRUNCH MAGAZINE est une publication du groupe UNAGI LYON www.groupe-unagi.fr

Par Jérémy Chauche

ÇA VA CHILLER AU GRAND HÔTEL-DIEU

Chaque dimanche, dès la mi-mai, L'Officine va organiser sa Garden Party. Ici, pas de boom-boom frénétique mais plutôt une ambiance chill avec des DJ-sets funk/deep house. Côté gourmandise, on pourra profiter d'une carte réduite de cocktails fruités, de finger food et d'assiettes à partager. Un mix qui devrait aider à oublier l'inéluctable come-back du lundi.

Le chiffre du mois :

4

NOUVELLE VAGUE

Ici, on ne parle pas de ciné mais de glisse ! En effet, ce ne sera bientôt plus la peine d'attendre l'été pour voir des vagues. D'ici la rentrée 2020, ce sont les vagues qui vont venir aux Lyonnais. À deux pas du Groupama Stadium ouvrira donc City Surf Park, qui se présente comme le plus grand surf park indoor d'Europe. Au programme, un complexe intégralement dédié au surf avec restaurant, beach bar, surf shop et même une scène pour des shows et concerts. La vague artificielle fera dix mètres de large et pourra monter de 70 à 150 cm dans avec une eau à 27°C. Enfin, éco-responsabilité oblige, les porteurs de ce projet précisent que la consommation d'électricité du complexe sera réduite et l'eau sera chauffée grâce à la récupération thermique.

> www.city-surf-park.com

C'est le nombre de fois où les électeurs de la Métropole pourront voter dans les prochains jours. Et c'est inédit. Pour la première fois en France, les citoyens inscrits sur les listes électorales seront sollicités pour un double scrutin à deux tours. Concrètement, le 15 mars, lors de leur passage dans leur bureau de vote, les électeurs voteront une première fois pour les Municipales et une seconde fois pour les élections métropolitaines afin d'élire le prochain boss du Grand Lyon. Rebelote le 22 mars !

QUE LA SAISON DES TERRASSES COMMENCENT !

Comme chaque année, avec l'arrivée du printemps, les terrasses font leur come-back. Dès le premier week-end de ce mois, les terrasses sur voies piétonnes estivales seront déployées. Cependant, pour celles installées sur les stationnements, il faudra attendre début mai.

> www.lyon.fr

BIEN CONSOMMER TU POURRAS

Mieux consommer pour limiter notre impact sur la planète, c'est tout le leitmotiv de The Greener Good. Et pour lier le geste à la parole, l'association lyonnaise vient de publier son premier guide local de la consommation responsable. Au menu : 200 pages et 400 adresses pour aider les Lyonnais à améliorer leurs habitudes de consommation dans plusieurs domaines : alimentation, enfants, maison, hygiène, loisirs, etc.

> www.thegreenergood.fr

La bonne nouvelle du mois

LES OUIGO ARRIVENT ENFIN EN CENTRE-VILLE

C'est désormais officiel. Dès le 1^{er} juin prochain, les TGV low-cost Ouigo desserviront directement les centres-villes de la Capitale et de Lyon. La SNCF annonce trois allers-retours quotidiens entre Paris Gare de Lyon et Perrache (en passant par la Part-Dieu). Les premiers billets seront mis en vente le 10 mars avec des premiers prix fixés à 16 € euros (8 € pour les enfants). Une révolution pour les voyageurs lyonnais qui ne seront plus obligés de passer par les étapes de la gare de l'aéroport Saint-Exupéry et du RER parisien.



ouigo © Franck Barre via Flickr

BoWling

by EXALTO

nouveau à Dardilly !

À partir de 5€ la partie / personne

Offre de lancement
Du mardi au jeudi
1 partie achetée = 1 partie offerte*

*Offre de lancement valable jusqu'au 31/03/2020.

Ligne 89 : Arrêt Dardilly les Gorges

41 Chemin du Moulin Carron,
69570 Dardilly

TCL

SYTRAL

Location de chaussures offerte ! **

**Port de chaussettes obligatoires

Horaires : du mardi au dimanche à partir de 14h

Découvrez aussi Karaoké Box, Escape Room, Arcadrone,
Trampo, Ninja...

exalto-park.com

Informations susceptibles d'évoluer en cours de saison.
Se reporter au site www.exalto-park.com.

EXALTO

DARDILLY

La référence loisirs

QUARTIER GÉNÉRAL

Par Romain Vallet

Hôtel de Ville

C'est là que se prennent les décisions politiques entre Saône et Rhône : l'Hôtel de Ville et le quartier qui l'entoure forment le véritable cœur de la cité.

Difficile de faire plus central que cet imposant bâtiment de style baroque. Même la place Bellecour ne peut prétendre rivaliser avec le cœur du pouvoir politique à Lyon ! Mais celui-ci ne s'est pas toujours trouvé ici. Après avoir siégé dans l'église Saint-Nizier, dans la "maison de Charnay" (rue de la Fromagerie) puis, entre 1604 et 1655, dans l'Hôtel de la Couronne (siège de l'actuel Musée de l'Imprimerie), les consuls de Lyon commencent, au milieu du XVII^e siècle, à se sentir un peu à l'étroit. Ces notables, bourgeois et marchands qui dirigèrent la ville (de façon plus ou moins indépendante de la monarchie selon les époques) entre 1320 et 1790 décident donc en 1646 de faire construire "un beau bastiment convenable à la grandeur de la cité". Les travaux, conduits par l'architecte Simon Maupin, ne durent pas moins de 26 ans. Deux ans seulement après leur achèvement, le bâtiment est ravagé par un incendie et ne sera reconstruit qu'à partir de 1701. Alors qu'il a survécu à un bombardement par les troupes de la Convention durant la Révolution, un second incendie le dévaste à nouveau en 1803. Entretemps (de 1753 à 1756), on a édifié, dans les jardins de l'Hôtel de Ville, le Théâtre du quartier Saint-Clair (dit aussi Théâtre Soufflot, du nom de son architecte), qui est lui aussi détruit par les flammes en 1826 et à l'emplacement duquel est construit à partir de 1831 l'Opéra de Lyon. Le secteur prend alors la physionomie que nous lui connaissons ! Plus près de nous, en 2019, les deux places qui entourent l'Hôtel de Ville, celle de la Comédie (côté est) et celle des Terreaux (côté ouest), ont chacune fait l'objet d'une longue réfection. En somme, c'est tout le quartier de l'Hôtel de Ville qui s'est fait beau, comme pour accueillir ce mois-ci le nouveau maire de Lyon...

FUN FACT

Mais qui est donc ce fier cavalier surplombant la place des Terreaux depuis la façade Ouest de l'Hôtel de Ville ? C'est le bon roi Henri IV, alias Mister Poule-au-Pot. Et pourquoi lui ? Parce qu'il a eu la bonne idée de se (re)marier à Lyon (plus précisément en la primatale Saint-Jean), le 13 décembre 1600, avec Marie de Médicis, qui lui donna six enfants, dont son successeur, Louis XIII.

Manger

ADONYS



Dans cet étroit passage derrière l'Hôtel de Ville, surnommé "la rue des kebabs", la concurrence est rude pour les snacks. Mais Adonys parvient à tirer son épingle du jeu en proposant aux gourmands pressés de succulentes spécialités libanaises : sharwarma, labné, houmous, feuilles de vigne, falafels, etc. Incapable de choisir ? Optez pour un mezzé proposant une sélection de mets venus du pays du Cèdre. Le tout s'accompagne de sauces faites maison (crème de sésame ou crème à l'ail), qui remplacent avantageusement l'habituelle sauce barbecue.

> 13 rue Puits-Gaillot 69001 Lyon
04 72 00 95 15 / Tous les jours de 11h à 2h

Boire

LES MUSES DE L'OPÉRA



Ouvert depuis bientôt trois ans sur le rooftop de l'Opéra de Lyon en lieu et place d'un restaurant, ce "bar éphémère" s'installe dans la durée... et personne ne s'en plaindra. Si la terrasse n'est pas très large, la vue qu'elle offre sur Lyon, elle, est panoramique et permet d'admirer d'en haut Fourvière, Saint-Jean, l'Hôtel de Ville. C'est le spot idéal pour siroter un spritz ou un verre de vin au soleil couchant et sous l'œil complice des muses de l'Opéra qui, contrairement à celles de la mythologie grecque, ne sont que huit.

> 1 place de la Comédie 69001 Lyon
04 72 00 45 58 / Mercredi et jeudi de 18h30 à 23h30 et jusqu'à 0h30 vendredi et samedi

Rouler

LE CRI DU KANGOUROU



Rollers, skateboards, monocycles, trottinettes électriques... Depuis 30 ans, ce magasin aux 40 000 références est un incontournable pour tout ce qui roule ou glisse. Initialement installé rue Terme, Le Cri du Kangourou s'est offert en 1999 une deuxième boutique en face de la première. On y vient pour acheter mais aussi pour faire réparer son matériel. Enfin, chaque mois de novembre depuis 2015, l'échoppe organise au skatepark de Gerland le *CDK In Fest*, un événement qui rassemble riders pro et amateurs.

> 22 rue Terme et 21 rue d'Algérie 69001 Lyon
www.cdk.fr

Évènement organisé par le centre socio-culturel LA CARNIÈRE

FOIRE aux PLANTES

Vivaces à beau feuillage

28 & 29 MARS

PARC DU CHÂTEAU
SAINT-PRIEST (69)

04 78 20 61 97

www.foireauxplantesrares.fr





Ces plats sont proposés à Food Traboule : 1 : Lobster rolls (Lobs) ; 2 : Le Mitchut (Bistrot du Sucré) ; 3 : Arancini (Comptoir des Apothicaires) ; 4 : Poireaux, vinaigrette d'algues, haddock et maïs grillé (Comptoir des Apothicaires) ; 5 : Croque-monsieur au jambon truffé (Bistrot du Potager) ; 6 : Fish and Chips (Lyon's gastropub) ; 7 : Frites de quenelles, sauce homard (La Meunière) ; 8 : Gaufre de pain, mascarpone, truite gravlax et œuf de truite (Substrat - La Panifactory) ; 9 : Pomme rôtie au four, hibiscus et chocolat dulcify (La Baraque à Sucre) ; 10 : Tiramisu (Bistrot du Sucré).



Par Jérémy Chauche

TENDANCES FOOD

Il fallait le voir pour le croire ! Mi-janvier, si, comme nous, vous passiez du côté de la rue du Bœuf, au cœur du Vieux-Lyon, vous auriez pu assister à un phénomène étrange. Des dizaines de personnes s'agglutinaient en file indienne au beau milieu de la rue. Mais pourquoi un attroupement pareil dans un secteur plutôt calme à cette période de l'année ? Était-ce à cause d'une super star de passage ? Non. Des soldes exceptionnelles ? Toujours pas. Ce rassemblement de curieux était en fait dû à la récente ouverture de Food Traboule. Pour les absents ou les amnésiques, ce nouveau lieu est un food court installé dans les murs de la Tour Rose, un ancien hôtel de luxe emblématique du Vieux Lyon. Il regroupe une quinzaine de comptoirs de restaurants reconnus (Substrat, Les Apothicaires...) pour manger rapidement et à prix raisonnable des pizzas, des lobster rolls ou encore un tempura de fruits de mer (liste non exhaustive !).



L'ouverture de ce nouveau food court après La Commune en 2017 et Heat en 2019 vient confirmer que les modes de consommation des Lyonnais ont bien changé. « *Les gens ne veulent plus passer de longs moments à table. Des repas à la limite de la prise d'otage par le serveur* » sourit le journaliste et critique gastronomique François Mailhes. L'avènement des food courts à Lyon incarne une sorte de liberté retrouvée lorsqu'il s'agit de manger un morceau. « *Cela est probablement en lien avec les évolutions des modes de vie où tout est moins cadré : les personnes ne travaillent plus forcément dans des bureaux ou ont des horaires très flexibles* » ajoute Adrien Simon, critique pour le guide Le Fooding.



© Nicolas Villion

« Les gens ne veulent plus passer de longs moments à table. Des repas à la limite de la prise d'otage par le serveur »

Curiosité et qualité !

Une liberté retrouvée qui va de pair avec une curiosité exacerbée. Dorénavant, dans ces tiers-lieux, on peut venir découvrir de nouvelles cuisines. « *La Commune fonctionne d'ailleurs comme une pépinière en la matière. C'est un peu la start-up nation de la gastronomie où un chef peut tester son concept avant d'ouvrir son propre établissement* » résume François Mailhes.

Dans la halle à manger de Heat, on met plutôt en avant (et au même endroit !) des restaurants ou concepts qui ont déjà fait leurs preuves en ville. On a déjà pu goûter aux ramens de la Table Wei, aux ceviches



© Brice Robert

de Mas Amor Por Favor, au poulet grillé de La Broche ou encore aux pizzas de La Boîte Rose. Une programmation culinaire qui change régulièrement, permet de satisfaire la curiosité de tous les palais ! Food Traboule découle très logiquement de cet état d'esprit et propose avec ses 15

comptoirs des plats imaginés par des chefs confirmés, dont certains ont fait leurs classes dans de prestigieux restaurants. « *Ce n'est d'ailleurs pas anodin que Food Traboule prenne place dans la rue où il y a le plus de restaurants étoilés* » glisse Adrien Simon.



© Charlotte Karlisen - Unsplash

LYON, PARADIS DES VÉGÉTARIENS ?

C'est l'autre grande tendance food qui a envahi Lyon ces derniers mois. Dorénavant, les végétariens (voire végétaliens) peuvent sortir dans des restaurants et commander des plats originaux et gouteux. Terminé le remplacement des viandes par une poêle de légumes sans âme. « *Maintenant, un végétarien peut vraiment manger à Lyon qui a longtemps été une ville viandante ! Il existe de véritables alternatives aux plats carnés* » assure Stéphanie Iguna, spécialiste des tendances food à Lyon. Le point d'orgue de cette évolution réside probablement dans le succès de Culina Hortus. Ouvert il y a un peu plus d'un an, le restaurant gastronomique végétarien pourrait concourir à l'obtention d'une étoile sans rougir. Un grand pas dans une ville qui ne jure historiquement que par la cochonnaille.

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

En bons gourmands que nous sommes, avec la complicité de la spécialiste Stéphanie Iguna, on a imaginé le baromètre des plats qui avaient la cote à Lyon, ceux qui ne se démodent pas et ceux qui ne sont pas loin de passer par la case has been ! Voici notre palmarès totalement subjectif.

IN

Poulpe : Ne vous laissez pas rebuter par les tentacules, le poulpe grillé est la nouvelle star des foodistas lyonnais.



Brioche : Généreuse et douce, c'est le plaisir gourmand du moment. Un produit tendance dont le fer de lance reste la babka, le dessert à la mode.

Le sandwich : Travaillé avec des produits de qualité, le bon vieux casse-croûte à l'ancienne s'est refait une notoriété.

INDÉMODABLES

Pizza : Avec l'arrivée de Big Mamma, l'explosion de pizzeria comme Casa Nobile, Maria ou Zappo, on constate que la pizza de qualité n'est pas prête de perdre son statut de must.



Tacos : Invention lyonnaise par excellence, c'est le classique (avec le kebab) pour reprendre des forces en fin de soirée.

OUT

Burgers : L'overdose est totale. Le burger est partout à tel point qu'on a besoin de faire une pause.



Sushis : Loin d'être toujours au top de la qualité. La hype du sushi est retombée.

Cup cake : On en avait presque oublié le nom. Les pâtisseries à l'américaine désertent peu à peu les vitrines.

Avocado toast : Doit-on vraiment parler du bilan carbone de ce monstre ?

FRANQUETTE

BIG FAIM - BIG BUN'S

PRIN BRIOCHÉ À L'HUILE D'OLIVE

JUS DE FRUITS MAISON

GARNITURE DE SAISON ET PRÉPARÉ TOUT LES JOURS

Nous sommes en livraison sur DELIVEROO

f : franquette

Instagram : Franquette.lyon

**37. COURS DE LA LIBERTÉ
69003 LYON**

SI Y'A FAIM, YAAFA!

Un vrai plaisir, à déguster sur place ou à emporter.

Chez YAAFA, nous préparons nos falafels suivant six recettes originales, saines et décalées. Nous les servons, au choix, en salade ou dans un pain pita !

YAAFA TERREAUX
17 rue d'Algerie
69001 LYON

YAAFA RÉPUBLIQUE
19 rue Thomassin
69002 LYON

YAAFA MONPLAISIR
186 av. des Frères-Lumière
69008 LYON

Ouvert 7 sur 7 www.yaafa.fr



Fous de street food

En parallèle de l'éclosion de ces nouveaux lieux, les Lyonnais confirment leur amour pour la street food. Alors oui, le bon vieux kebab ou tacos de fin de soirée (ou de nuit) a toujours cours, mais la street food de qualité s'est bel et bien faite une place dans leurs habitudes culinaires. En témoigne le succès incontesté du Lyon Street Food Festival, qui a convié l'an dernier 30 000 visiteurs gourmands du côté des Subsistances. Un engouement qui pousse même les organisateurs à déménager du côté des anciennes usines Fagor (où s'est tenue la dernière Biennale d'Art Contemporain et Nuits Sonores) pour pouvoir accueillir pas moins de 40 000 personnes en octobre 2020. « C'est une cuisine en pleine expansion. Il n'y a qu'à regarder du côté des food trucks. Il y a cinq ans, il y en avait une quinzaine ou une vingtaine. Aujourd'hui, j'en compte une

bonne cinquantaine » explique Thomas Zimmermann, co-fondateur du Lyon Street Food Festival. Dans ces événements, on constate aussi que les visiteurs se massent pour goûter à des plats qu'ils ne pourraient pas manger ailleurs. On pense aux créations de certains chefs reconnus comme Mathieu Viannay (La Mère Brazier) ou Joseph Viola (Daniel et Denise), qui imaginent des déclinaisons de leur cuisine à la sauce street food.



Outre cet événement, le reste de l'année, on voit de plus en plus d'établissements défricher de nouveaux territoires de la street food comme, par exemple, les frites (chez Croustillier) ou les empanadas (Empanaderia, Empanadas Club).

La routourne de la gastronomie a tourné

Ces derniers mois, on constate aussi un certain retour aux sources. « La grande roue de la gastronomie a tourné. Ce que je veux dire, c'est qu'on revient souvent aux choses du passé ou on s'en approche. Et aujourd'hui on voit un grand retour des restaurants simples et de qualité » assure François Mailhes.

Un petit goût de nostalgie que l'on retrouve dans l'arrivée des bouillons parisiens à Lyon, sur les terres des bouchons. Des restaurants comme le Bouillon Maurice ou le Café du Nain, récemment repris, proposent des plats populaires et classiques, comme les œufs mayo ou la bavette à l'échalote.

Enfin, tant qu'à parler nostalgie, on note aussi un come back du sandwich bien travaillé, comme ceux que l'on peut trouver du côté de l'Annexe Ravigote ou de Jean Bonheur, et du casse-croûte à base de bonne cochonnaille (pâtés, saucissons, etc.) comme chez le Bon Jean, récemment ouvert après six mois d'expérimentation du côté de La Commune.

Une forme de grand écart à côté des food courts et autres street food. Acrobatie parfaitement incarnée par le kebab d'andouillette de La Meunière (chez Food Traboule) et qui souligne à quel point la gastronomie lyonnaise est en pleine ébullition. À table !

TORREFACTEUR IS THE NEW MICROBRASSEUR



© Devin Avery - unsplash

Parmi les tendances food qui apparaissent ces derniers mois, on ne peut pas ne pas parler du café. En effet, depuis l'an dernier, on voit ouvrir à Lyon et aux alentours des échoppes de torréfacteurs indépendants. Après la vague Nespresso qui a tout englouti sur son passage, l'explosion du nombre de coffee shops et l'arrivée de machines à café fiables et abordables, on note un retour à la torréfaction locale. À Lyon et dans la métropole, on en compte près d'une quinzaine ! On peut citer Mokxa, Loutsa, Kaova Café, Torréfaction Papillons, Placid Roaster, etc. « Les gens consomment du café depuis toujours mais ne s'intéressent à son goût que depuis très peu de temps » analyse Guillaume Langlois, le fondateur de Loutsa. Un retour de ces artisans du goût locaux qui surfe également sur la tendance de fond que représente le localisme. « Pendant des années, les consommateurs prenaient leur café dans le rayon du supermarché mais aujourd'hui, ils veulent comprendre et mieux connaître les produits qu'ils achètent et favoriser le travail d'artisans près de chez eux » ajoute le patron de Loutsa. Le même phénomène avait touché la bière il y a quelques années.

TOP 3 DES RESTAURANTS ITALIENS EN LIVRAISON

Notre sélection réalisée en partenariat avec Deliveroo



// HAPE //

« Le potager de Guy »,
« Première cueillette »,
« Un petit chemin qui sentait la noisette »... Ce restaurant italien propose des pizzas aux noms chantants, agrémentées de produits de saison et la plupart du temps bio, qu'on dévore en deux bouchées. Son nom vient d'ailleurs des premières lettres de chaque saison. Le plus ? Si vous prenez 4 pizzas, une bouteille de vin est offerte !

> hapelyon.fr

Contenu publi-rédactionnel

// GABRIELLA //

Ah, Gabriella... On l'aime, cet établissement du clan des mamma qui propose un aller sans retour en Italie avec ses pizzas de qualité. Entre les classiques et les sensationnelles, notre cœur balance, sans jamais réussir à se décider. Dernière solution: en commander deux, et partager. Le plus ? La sauce tomate est faite maison, et la pâte des pizzas sensationnelles est pétrie et maturée pendant 48h.

> www.leclandesmamma.com/gabriella-lyon



// ZAPPO //

Cet établissement avait déjà décroché une place dans notre top 5 des meilleures pizzerias lyonnaises. Des créations plus classiques au plus originales avec notamment celles aux ravioles, c'est à tester absolument. Avec 3 établissements à Lyon (Gerland, Saint Paul et Brotteaux) et disponible en livraison, Zappo traversera tous les quartiers pour arriver devant votre porte et vous proposer un embarquement direct pour l'Italie > www.zappo.fr



PARCE QU'ON CONNAÎT VOTRE AMOUR POUR LA GASTRONOMIE ITALIENNE, DU 23 AU 29 MARS DELIVEROO PROPOSE 15% DE RÉDUCTION SUR UNE SÉLECTION DE RESTAURANTS À L'OCCASION DE LA SEMAINE DE LA PIZZA ! C'EST DÈS 15 € DE COMMANDE ET IL N'Y EN AURA PAS POUR TOUT LE MONDE. DÉPÊCHEZ-VOUS !



♥
**NOS
BONS PLANS
SONT AUSSI
SUR INSTA !**

Retrouvez tous les jours
à 17h nos bons plans sur

Lyon.citycrunch.fr

MARS



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI SAMEDI DIMANCHE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p>CULTURE</p> <p>CONCERTS</p> <p>SPORTS</p> <p>FOOD</p> <p>FUN</p>	<p>TRACES DU VIVANT > 06/12</p> <p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>	<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</p>
<p>Bon anniversaire Céline Dion!</p> <p>30</p>	<p>Bon anniversaire Chuck Norris!</p> <p>9</p>	<p>10</p>	<p>11</p>	<p>12</p>	<p>13</p>	<p>14</p>
<p>16</p>	<p>17</p>	<p>18</p>	<p>19</p>	<p>20</p>	<p>21</p>	<p>22</p>
<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>27</p>	<p>28</p>	<p>29</p>
<p>30</p>	<p>31</p>	<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>	<p>5</p>



Par Jérémy Chauche

CULTURE



JUSQU'AU 06/12

KIDS FRIENDLY **Traces du vivant**

À la fois soutiens du corps vivant et derniers vestiges après la mort, les ossements sont les stars de l'exposition. Avec 211 pièces présentées, la déambulation propose d'abord au visiteur de découvrir différents squelettes d'animaux avant de faire un focus sur l'os en tant qu'objet. On le découvre comme outil ou comme arme avant de s'attarder sur la portée symbolique des ossements. L'os devient alors un objet culturel. Il incarne la mort et peut en même temps être utilisé comme objet médicinal pour s'en prémunir. Une toute petite exposition fascinante à ne pas rater !

> Au Musée des Confluences / 86 quai Perrache 69002 Lyon
Du mardi au dimanche / www.museedesconfluences.fr

DU 18 AU 21/03

Et tout le monde s'en fout

Le monde part en sucette et ça, Axel Lattuada, ne s'en fout pas ! Depuis plusieurs années, il incarne sur YouTube un hacker un brin sociopathe qui tente, à coups d'humour et de punchlines acides, d'expliquer les maux de notre société dans « *Et tout le monde s'en fout* ». Après un énorme succès en ligne (la chaîne affiche près de 40 millions de vues), Axel Lattuada monte sur scène pour tenter de montrer au public qu'il est temps d'arrêter de s'en foutre avec un séminaire de formation express.

> À l'Espace Gerson / 1 place Gerson 69005 Lyon
www.espacegerson.com

↙ *La sortie en famille*

KIDS FRIENDLY **Battle BD**

LES 04 ET 05/03 À l'occasion de la fête du livre jeunesse de Villeurbanne, des dessinateurs relèvent en live les défis d'un maître de cérémonie impitoyable et d'un DJ survolté. Des duels à crayons tirés qui forceront les artistes à imaginer des créations totalement improvisées.

> Sur le parvis de la Maison du Livre, de l'Image et du Son / 247 cours Émile Zola 69100 Villeurbanne / www.fetedulivre.villeurbanne.fr

JUSQU'AU 10/05

Genesis ♥

Après avoir très moyennement apprécié les projections des toiles de Picasso, on est ravi de retrouver une exposition de véritables œuvres du côté de la Sucrière ! Au menu : 245 photos tirées du projet Genesis imaginé par le photographe brésilien Sebastião Salgado. Véritable amoureux et spécialiste du noir et blanc, le Brésilien arrive à souligner les cicatrices engendrées par l'Homme. De grands formats qui permettent d'apprécier le travail de Salgado et de plonger presque physiquement dans la beauté des scènes immortalisées. L'occasion de réfléchir à l'avenir de la planète et à l'impérieuse nécessité qu'il y a de la préserver.

> À la Sucrière / 50 quai Rambaud 69002 Lyon / De 8 à 13 €
www.expo-salgado.com

LE 08/03

Portrait de femmes

Pour le 8 mars, journée internationale des droits des femmes, le Musée d'Histoire de Lyon propose de mettre en avant la place historique et culturelle des femmes en marge de l'exposition *Portraits de Lyon*. Une médiation complétée par une balade urbaine destinée à souligner les traces laissées par des femmes souvent méconnues, parfois oubliées. Bien mieux qu'un stupide bouquet de fleurs.

> Au MHL / 1 place du Petit Collège 69005 Lyon
www.gadagne.musees.lyon.fr

PENSEZ À RÉSERVER !

PAUL TAYLOR

LE 25/06/ L'humoriste anglais présente « *So British ou presque* », son nouveau spectacle qui, comme son premier, est à la fois en français et en anglais. Que les sceptiques se rassurent, si vous regardez des séries en VO, vous devriez tout comprendre. > À la Bourse du Travail

CONCERTS



© René Passet

LE 07/03

23:59 x WE ARE RAVE

Subway Shamans, Jacidorex B2B JKS

Que les plus grands amateurs et nostalgiques de rave (technivals en bon français) réservent leur soirée ! Ce samedi, le nouveau collectif lyonnais 23:59 (créé notamment par le co-fondateur de l'association Tapage Nocturne) et We are Rave invitent les Subways Shamans. Composé de Mr Gasmask et d'Epidemie, le duo partagera l'affiche avec Jacidorex et JKS. Acid Division et Pascal Mental seront aussi de la partie. Vous ne connaissez pas ces noms ? Pas grave. Sachez juste que ça va bouger bien comme il faut !

> Au Transbordeur / 3 boulevard de la bataille de Stalingrad 69100 Villeurbanne / De 19 à 23 € / www.transbordeur.fr



LE 20/03

♥ **Mr. Oizo**

Rien qu'à l'évocation de ce nom, les plus anciens imagineront instantanément une peluche jaune désarticulée et rigolote. Les autres auront reconnu tout de suite le réalisateur Quentin Dupieux qui se cache derrière ce pseudo qui n'a plus rien de secret. Le réalisateur/DJ sera de passage à Lyon et c'est un événement. Certains se rappellent avec émotion à quel point il avait retourné la foule du côté du Petit Salon l'an dernier. J'espère que l'on a été clair, c'est l'un des événements du mois à bien noter dans votre agenda. Du côté d'Azar, Mr. Oizo devrait jouer des morceaux de son dernier album *All Wet* sorti en 2016 et ses classiques *Flat Beat* et *Vous êtes des animaux*. On avoue, on secoue déjà la tête sur notre chaise.

> Chez Azar / 52 quai Rambaud Confluence 69002 Lyon
De 12 à 17 € www.azarclub.fr

LE 12/03

Homeboy Sandman

Vous êtes fans de hip hop *old school* mais vous aimez aussi la nouvelle vague du rap ? On a ce qu'il vous faut ! À près de 40 ans, Homeboy Sandman (photo ci-dessus) fait parfaitement le lien entre la nouvelle et l'ancienne génération. Sur la scène du Sonic, ce New-Yorkais pur jus va déverser son flow sur des productions tantôt inspirées de l'âge d'or des années 90, tantôt ponctuées de sonorités électro. Méconnu, le bonhomme est à voir car il a l'étoffe des très grands, en plus d'habiter la scène avec beaucoup d'aisance. Pour à peine 10 €, il n'y a pas à réfléchir, il faut y aller.

> Au Sonic / 4 quai des Étroits 69005 Lyon / 10,59 €
www.sonic-lyon.fr

LE 14/03

Mirage Club

Pour clore ses festivités, le Mirage Festival organise son traditionnel concert. Dès 23h, sur la scène du Grrrnd Zero, le menu s'annonce copieux avec deux DJ set de Warzou (France) et Ossia (Allemagne) et deux live signés respectivement de Somaticae (France) et Zoë Mc Pherson (Belgique). Un cocktail idéal pour terminer une petite semaine de festival consacré aux cultures numériques.

> À Grrrnd Zero / 60 Avenue de Bohlen 69120 Vaulx-en-Velin
8 € + adhésion à l'asso (prix libre)

**PENSEZ À
RÉSERVER !**

NAS

Le 27/06 / Pour sa quarantième édition, Jazz à Vienne met le paquet et invite pour la première fois le rappeur new-yorkais. Au son de *The Message* ou *Nas is Like*, le public devrait faire vibrer les vieilles pierres du théâtre antique.
> www.jazzavienne.com

DU 20 AU 28/03

Les Chants de Mars

Comme chaque année, avec le printemps, revient ce festival entièrement consacré à la chanson francophone. Pour cette 14^e édition, le menu s'annonce très copieux : concerts, déjeuner-concert, séances jeune public et autres animations. Les amateurs de notre belle langue devraient être aux anges. Parmi les artistes invités, on ne peut que recommander d'aller écouter Éloïse Sauvage (photo), récemment nommée comme « révélation scène » aux Victoires de la Musique, ou encore Suissa, excellent guitariste chanteur et local de l'étape.

> À Lyon / www.leschantsdemars.com



LE 26/03

Quatuor Debussy et Keren Ann

Pour quelques concerts exceptionnels, Keren Ann partage à nouveau la scène avec les formidables musiciens du Quatuor Debussy. Une aventure musicale qui a débuté à Lyon en 2017 et qui n'a cessé d'être fructueuse. L'alchimie est si parfaite entre eux que les artistes remettent ça ! Ensemble, ils revisitent le répertoire de la chanteuse sublimé par de nouveaux arrangements. De quoi faire changer d'avis les grincheux qui grincent des dents à la simple évocation du terme « musique classique ».

> À l'Espace Albert Camus / 1 rue Maryse Bastié 69500 Bron
De 20 à 28 € / www.pole-en-scenes.com

La découverte
du mois



Nemir LE 19/03

Entre rap et chanson, le Perpignanais s'est fait connaître en 2012 avec le punchy *Ailleurs*. Depuis, il a enchaîné les EP et collaborations avec Nekfeu, Alpha Wann, Deen Burbigo ou encore Gros Mo. Il passe par Lyon pour faire découvrir son premier album sorti à l'automne dernier.

> Au Transbordeur



un spectacle
enivrant
qui transcende
les musiques
et les traditions

DERVICHE

concert dansé
théâtre croix-rousse

Bab Assalam
Sylvain Julien

10
MARS 2020
13

© DR / A. S. 2020

Le Crédit Mutuel donne le LA

nuits-sonores.com
#nuitsso2020

NSI NUIITS
SONORES
19 → 24
mai 2020
Lyon

Altern8 | Amelie Lens | Anetha b2b Sugar
A Strange Wedding | BICEP live
Cakes Da Killa | CARIBOU | Carista
Château Flight
Daniel Avery b2b Roman Flügel
Dax J b2b Kobosil | Dj Harvey
Dj Stingray b2b Marcel Dettmann
Fatima Yamaha | Floorplan aka Robert Hood
Folamour | Giant Swan | Helena Hauff | Honey Dijon
Ivan Smaghe b2b Manfredas | Jeff Mills
Laurent Garnier | Leroy Burgess & Saving Coco
Linn Da Quebrada | Manu Le Malin
Motor City Drum Ensemble | Muqata'a live
Nina Kraviz | Paula Temple b2b SNTS
Peaking Lights live | Recondite | Red Axes live | S3A live
Sicaria Sound | Squarepusher | TR/ST
... and 100 more artists...



Le soutien apporté par la Commission européenne à la production de la présente publication ne constitue en aucun cas une approbation de son contenu. Le Riffa s'engage à ce que, de sa part, la Commission ne soit en aucun cas tenue responsable d'une quelconque utilisation qui serait faite des informations contenues dans la présente publication.

SPORTS



DU 20 AU 22/03

Salon du randonneur

On dissipe tout de suite les idées reçues : la rando, ce n'est pas que pour les retraités ! Pour preuve, cette année, vous pourrez faire le plein de nouveaux parcours, histoire de voir si vous tenez le choc. Entre deux conférences, ateliers et rencontres, vous trouverez aussi quelques idées pour vous mettre à la rando en famille : à pied, à cheval, à vélo, en autonomie, etc.

> Au Centre de Congrès de Lyon / 50 quai Charles de Gaulle 69006 Lyon / 5 € / www.randonnee.org

DU 21 AU 22/03

Lyon Roller Open GRATUIT

Une nouvelle fois, le championnat de France de Roller fait étape à Lyon pour un week-end de glisse sans limite. Au cœur du skatepark de Gerland (Lyon 7^e), les compétiteurs s'affrontent pour sortir belles figures (et belles gamelles) pour le plus grand plaisir des amateurs de freestyle.

> Au skatepark de Lyon / 24 allée Pierre de Coubertin 69007 Lyon Gratuit / www.skateparkdelyon.com

LE 28/03

♥ GRATUIT **Gym Tonic**

« *Toutou toutou, toutou toutou* », allez, on enfle son plus beau legging flashy et on réserve ssa soirée pour cette fête qui s'annonce mémorable. Bien que toujours en forme, Véronique et Davina (si vous avez la référence, vous êtes vieux) ne seront pas de la partie, mais les équipes des Halles du Faubourg reprennent les bases de l'émission de télé des 80's. Au programme : du bon son et une ambiance conviviale pour se dépenser ! Les plus motivés pourront même tester un cours spécial jambes molles encadrés par un coach. N'hésitez pas à en faire des tonnes et à venir déguisés comme à l'époque pour que la fête soit complète ! L'histoire ne dit pas si Bernard Tapie sera là avec son fameux pantalon (trop) moulant, mais vous, oui.

> Aux Halles du Faubourg / 10 impasse des Chalets 69007 Lyon À partir de 20 h / www.leshallesdufaubourg.fr

LES 24 ET 27/03

Banff Mountain Film Festival

La saison de glisse touche bientôt à sa fin mais vous n'avez toujours pas eu votre dose suffisante d'adrénaline ? Prenez donc un billet pour ce festival du film de montagne. Au cours de la soirée, vous pourrez suivre les aventures de sportifs de haut niveau relevant des défis fous et inversement. On recommande notamment de voir *The Ladakh Project* dans lequel on suit la kayakiste française Nouria Newman dans une expédition en solo au cœur de l'Himalaya.

> Le 24 au Cinéma UGC Ciné Cité Internationale / Le 27 au CCVA Villeurbanne / 16 € / www.banff.fr

LE 29/03

Lyon Urban Trail

La petite session de running du dimanche est devenue trop facile pour vous ? Frottez-vous à une autre épreuve autrement plus ardue : le Lyon Urban Trail. Pionnier en la matière, ce trail au cœur de la ville aura de quoi faire chauffer les mollets de tous les amateurs de défi. De 8 à 37 km, les parcours auront comme point commun de vous faire découvrir la ville autrement (et en transpirant). Les plus flâneurs pourront même se la jouer pépères avec une rando de 12 km.

> À Lyon / De 12 à 47 € / www.lyonurbantrail.com

**LE MATCH
DU MOIS****LOU - CLERMONT**

Le 28/03 / C'est le derby du rugby régional qui voit s'affronter deux des plus belles équipes du Top 14. Dans leur antre, les joueurs du LOU (actuel 2^e) montreront les crocs face aux Jaunards pour montrer que le sommet du championnat est leur territoire. > Au Matmut Stadium

AGENDA

FUN

LE 07/03

Indie Game Lyon

Le monde du jeu vidéo vous intéresse ? C'est à ce salon qu'il faut aller ! Indie Game Lyon réunit plusieurs studios indépendants pour présenter, faire de la pédagogie et réfléchir autour de la création de jeux vidéo. Pour cette seconde édition, vous pourrez participer à des tables rondes mais aussi à des ateliers de création de musique de jeux, des quiz et, évidemment des tournois !

> À la MJC Monplaisir / 25 rue des frères Lumière 69008 Lyon

Prix libre

LE 14/03 GRATUIT

Red Light

Le temps d'une soirée, la halle à manger Heat se transforme en boudoir où la luxure sera la star. Au programme : lectures érotiques, séance d'effeuillage, show de drag-queen et même initiation au sado-masochisme. Oui, on transpire déjà. Un programme qui fleure bon les quartiers rouges et le stupre sur un fond de bon son assuré par différents DJ. Est-ce vraiment utile de préciser que la soirée est strictement interdite aux moins de 18 ans ?

> À Heat / 70 quai Perrache 69002 Lyon / Dès 19 h / www.h-eat.eu

LE 28/03 GRATUIT & KIDS FRIENDLY

Carnaval des Dragons ♥

C'est le rendez-vous traditionnel du printemps dans le Vieux Lyon. Petits et grands sont invités à venir se déguiser et faire la fête sur le thème « Fous de joie ». Une thématique suffisamment large qui devrait vous permettre de trouver le déguisement idéal avant de défilier dans les rues. Comme d'habitude, la déambulation se terminera par un grand bal et l'embrasement de Monsieur Carnaval.

> Dans le Vieux Lyon / Dès 13 h

LES 04 ET 05/04

Japan et Geek Touch

Comme chaque année, fans de culture japonaise et de pop culture se retrouvent à Eurexpo ! Manga, animation, mode, musique et jeux vidéo, il y en aura pour tous les goûts et pour tous les âges. Entre dédicaces, concours de cosplay ou de jeux vidéo, concerts et autres exposition, la liste des animations est si longue qu'on ne peut pas vous la donner. En revanche, on peut vous dire que les accros aux séries pourront notamment rencontrer Itziar Ituño, Lisbonne dans *La Casa de Papel*.

> À Eurexpo / De 10 à 17 € / www.japan-touch.com



SALON DU RANDONNEUR
À PIED, À CHEVAL, À VÉLO...

2€
DE RÉDUCTION*
PRIX D'ENTRÉE : 5€ (PLEIN TARIF)

WEEK-END
BALADE
TREKKING

20 · 21 · 22 MARS 2020

LYON | CITÉ INTERNATIONALE
CENTRE DES CONGRÈS

www.randonnee.org

* Valable pour 1 personne sur présentation de ce coupon à l'entrée du salon.

© agencezeneparis.com - photo : © Eva Bocek

FRESHGAMES LE PROGRES GLOBE CITIZENKID CITYCRUNCH trek NOSTALGIE

HOP HOP HOP

Retrouvez tous
**NOS
BONS PLANS
SORTIES**
en famille
sur
lyon.familycrunch.fr

FOOD



© Ashkan-forouzani-unsplash

GRATUIT LE 05/03

♥ Projection *Tacos origins*

© Edison Soares via Flickr

Partenaire officiel des petits creux au beau milieu des nuits bien remplies, le tacos à la française est une invention lyonnaise ! Oui, messieurs-dames. Depuis son apparition dans les années 2000, le tacos a su s'imposer comme plat populaire, au même titre que le kebab. À tel point que le réalisateur Bastien Gens lui a consacré un documentaire : *Tacos origins*. Un film qui permet de découvrir les différentes techniques de réalisation et points de vue autour de ce qui est devenu un symbole culturel français. Évidemment, pour bien clore la soirée, il faudra se laisser tenter par la dégustation d'un bon vieux tacos dans le quartier.

> Chez Soffa / 27 rue Cavenne 69007 Lyon / À 19h30 / Gratuit

LE 22/03

Mâchon théâtralisé

Spécialistes des visites guidées hyper-vivantes, les guides de Cybèle vous proposent de découvrir les Halles de Lyon de façon gourmande. En arpentant le « ventre de Lyon », vous en apprendrez les détails de l'histoire gastronomique de la ville. Et, entre deux explications, vous prendrez le temps de déguster des spécialités comme la charcuterie lyonnaise, quelques fromages, des quenelles, du gratin de cardons ou encore des pralines ou des macarons.

> Aux Halles de Lyon / 102 cours Lafayette 69003 Lyon / 40 €
Réservation sur www.cybele-arts.fr

DU 06 AU 08/03

Salon des vignerons indépendants

C'est le rendez-vous incontournable de la fin de l'hiver. Les vignerons indépendants investissent Eurexpo pour présenter leurs productions. Avec le verre offert à l'entrée, vous pourrez déguster (avec modération) des vins de toute la France produits par des amoureux de leur terroir et du travail bien fait. On vous conseille aussi de faire un arrêt aux quelques stands food qui proposent des plats généreux comme des terrines et autres jambons ! Idéal pour faire une pause salvatrice entre deux gorgées.

> À Eurexpo / De 3 à 6 € / www.vignerons-independants.com

LE 12/03 GRATUIT

Vous reprendrez bien un petit café ?

Le café redevient une boisson tendance et de qualité. Pour en parler, rendez-vous du côté du Rize afin d'en savoir plus sur l'origine de cette boisson et du thé. En retraçant l'histoire du petit-déjeuner, de la découverte des denrées exotiques à leur exploitation, de leur transformation à leur diffusion, le géographe Christian Grataloup raconte la grande histoire de la mondialisation et de la division Nord/Sud, qu'il aborde dans son ouvrage *Le Monde dans nos tasses*. En marge de la conférence, les fondatrices de Label(le) Brûlerie reviendront sur le parcours qui les a menées à la torréfaction.

> Au Rize / 23 rue Valentin Haüy 69100 Villeurbanne / À 19 h
www.lerize.villeurbanne.fr

Lyon bière festival #5

11.12
avril '20
à la
sucrière

LA SUCRIÈRE
QUAI RAMBAUD
69002 LYON
SAM > 12H-23H
DIM > 12H-19H

VENTES
DÉGUSTATIONS
CONFÉRENCES
ANIMATIONS
GASTRONOMIE
STREET FOOD

L'ABUS D'ALCOOL
EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ,
CONSOMMEZ-LE
AVEC MODÉRATION

Un événement pensé par



High five édition !

Cette année, ce sont plus de 120 brasseries artisanales venues du monde entier et de la région qui se réuniront à Lyon. Tape m'en cinq pour l'occasion et viens nous rejoindre les 11 et 12 avril 2020 à La Sucrière pour THE événement craft à ne pas louper.

INTERNATIONALES

New Cantillon (be)
New Atrium (be)
New L'Ermitage (be)
New Sudden Death (de)
New Outer Range (us)
New Gamma (dk)
New Collective Arts (ca)
New Nerdbrewing (sw)
New Pühaste (ee)
New Cyclic Beer Farm (es)
New Browar Stu Mostów (pl)
New Wizard (sw) /
 Duckpond Brewing
New Great Divide (us)
New Zagovor (ru)
New Ärpus (lu)
New Southern Grist (us)
New O/O Brewing (se)
New De Moersleutel (nl)
New Siren Craft Brew (uk)
New Larkin's (ie)
New Blech.Brut (de)
New Brewheart (de)
New Mister B (it)
New Cervesa Espiga (es)
New Malandar (es)
New Browar Pinta (pl)
New Stewart Brewing (sf)
New Dogma (rs)
New Tanker (ee)
New Dot Brew (ie)
New Stigbergets (se)
New Morgondagens (se)
New Odyssey (uk)
New Alpha Delta Brewing (uk)
New Deya (uk)
New Polly's Brew Co. (uk)
New Neon Raptor (uk)
New Canediguerra (it)
New Third Barrel (ie)
New Boundary (ie)
New Bevog (at)
New Ska Brewing (us)
New Big Drop (uk) *sans alcool
 Garage Beer Co. (es)
 L'Apaisée (ch)
 Wylam (uk)
 Cloudwater (uk)
 North Brewing Co. (uk)
 Browar Artezán (pl)
 Kinnegar (ie)
 Basqueland (es)
 Chien Bleu (ch)
 Galway Bay (ie)
 Finback (us)
 Lervig (no)
 Uiltje (nl)
 Alphabet Brewing Company (uk)
 The Garden Brewery (hr)
 Eche & Malt (ch)
 The White Hag (ie)
 Brussels Beer Project (be)

NATIONALES

New La Berlué
New Bapbap
New Brasserie du Grand
 Zig
New Orbital Space Beers
New Mont Hardi
New La Superbe
New Sabotage
New Les Funambules
New Brasserie des Notes
 En Bulles
New Aerofab
New La Barbote
New La Malpolon
New Independent House
New Spore
New Les Zythonautes
New Headbang Brewery
New Big Mountain
 Brewing Company
New Grizzly
New L'Instant
 The Piggy Brewing
 Company
 La Débauche
 Popihn
 La Montagnarde
 Brasserie du Grand Paris
 Haardrëch
 Effet papillon
 Bendorf
 Parisis
 La P'tite Maiz'
 Iron
 Hoppy Road
 Mont-Salève
 Brasserie de l'Être
 Crazy Hops
 Azimut
 Page 24
 La Manivelle
 La Caussenarde
 Bière de la Rade
 O'clock
 Galibier
 Brasserie du Haut-Buëch
 La Goutte d'Or
 Le Père l'Amer
 Nautille
 Elixkir
 Zoo Brew
 Sulauze
 Brasserie du Baril
 Sainte Cru
 Pleine Lune
 Le Détour
 La Brasserie
 Stéphanoise
 Brasseurs Cueilleurs

LOCALES

New Belafonte
 Brewing Co.
New La Chénou
 Ninkasi
 Tom & Co
 Platypus
 Nomade Brewery
 La Canute
 Lyonnaise
 Dulion
 Bières Georges

CIDRES & WHISKY

New Cidre Kupela
 Topa Cidre
 Appie Cidre
 Aspull (uk)
 Mac Ivors (ie)
 Thistly Cross
 Cider (uk)
 Milton (ca)
 Friels (uk)
 Whisky Jameson
 (ie)

www.lyonbierfestival.fr

Nos partenaires :





LE RESTO DU MOIS

Par Jérémy Chauche

Solal

Le resto qui assure le wahou effect pour un déjeuner pro ou pour un afterwork entre amis.

Depuis les premières rumeurs et jusqu'au moment de l'ouverture officielle, je mourrai d'envie de découvrir Solal. Aux manettes de ce nouveau concept, on retrouve les associés du Monkey Club, du Soda Bar et de la Maison M. Soit autant de raisons (et de souvenirs d'excellentes soirées) de tester cette adresse mi-resto mi-bar à cocktails installée du côté de Foch. Pour cette première fois avec Solal, je la joue soft et opte pour un déjeuner entre amis. Dès les premières secondes, je constate l'amour du travail bien fait des boss : décoration au millimètre faite de velours rouge sombre mêlée à des luminaires justement disposés et à un mobilier qui change du trop habituel design épuré pseudo-nordique. À peine assis, on me sert de l'eau et m'apporte le menu du midi. Un service efficace et bienveillant qui ne faiblira pas jusqu'à mon départ. Entre la poitrine de cochon et le poisson du jour, j'opte pour le second choix. Cuit sur peau, le poisson charnu est accompagné d'orichiettes maison *al dente* et d'un bouillon de couscous.



Intrigué par la proposition, j'ai su dès la première bouchée que j'aurais envie d'en redemander. Mais je me suis retenu pour le dessert : un riz au lait revisité accompagné d'une marmelade mangue/ananas et d'un sorbet fruits exotiques. Dé-li-cieux ! Je n'aurai pas besoin d'un deuxième test pour inscrire Solal sur ma liste des belles adresses de 2020. Reste à revenir pour goûter aux cocktails. Mais vu les antécédents des patrons, je suis en terrain connu.

🏠 78 rue Vendôme 69006 Lyon / Du Lundi au samedi / De 12h à 14h et de 18h à 1h / De 12 à 22 € le midi

♥ Un rapport qualité prix au top ! ♥ Un peu bruyant lors de mon passage



L'INSOLITE DU MOIS

Par Élodie Blanc

Pop Korner

La sortie idéale pour gourmets cinéphiles !

Chaque mardi et mercredi, l'équipe du Pop Korner propose de découvrir un repas sur le thème d'un film projeté juste après. Un concept de restau-ciné qui aurait pu rester une idée sur le papier, où la coolitude et la nouveauté nous vaudrait une addition bien trop salée. Sauf qu'en plus d'être sympa et accueillante, l'équipe se creuse la tête pour faire des références à chaque film à travers des assiettes travaillées.

Soirée spéciale *Amélie Poulain* avec un repas typique de bistrot parisien, *Men In Black* avec un menu 100% de couleur noire... Le rapport qualité-prix est bon, l'ambiance chaleureuse et les portions généreuses.

Situé en haut de la montée de Croix-Paquet, Pop Korner vaut le coup de faire travailler ses mollets. Le plus ? Pendant la projection, vous pouvez commander vos boissons depuis votre fauteuil moelleux directement sur Messenger.

🏠 2 rue Camille Jordan 69001 Lyon / Séances les mardis et mercredis soirs / Ouverture du mardi au samedi de 12 h à 00 h (23 h les mardis et mercredis) / 25 € le soir (entrée, plat, dessert et projection) / Plat du jour à 10 €

♥ La gentillesse de l'équipe et les portions généreuses

♥ La difficulté à trouver une place sur l'une des séances





LE BISTROT
DU MOIS

Par Émilie Stora

Yuzuya Izakaya



L'afterwork qui va vous faire (encore plus) aimer le Japon !

Dans une autre vie, j'aurais probablement vécu au Japon. Je m'imagine, partageant des verres de saké entre amis dans un izakaya, ce bistrot typique japonais, semblable au Yuzuya. Un lieu simple, chaleureux, sans folklore ni décoration anecdotique.

« Les plats ne cessent d'arriver pendant que nos baguettes saisissent ces délices avec avidité »

En rentrant au Yuzuya, mon regard est attiré par le grand comptoir derrière lequel s'agite passionnément le chef Hiroyuke Watanabe (également chef du Flair, restaurant gastronomique de la rue de la Charité). Sa carte affiche de petits plats très attrayants aux tarifs plutôt

bas (de 4,5 € à 12 €). Dans ces conditions, difficile d'être dans la retenue. Avec mon amoureux, on se rue sans surprise sur l'assiette de tentacules de poulpe, juste grillées et déglacées au yuzu et vinaigre balsamique. Un délice si simple et si fin. Suivent l'okonomiyaki (crêpe japonaise) à la polenta toute légère, l'œuf mollet aux aubergines marinées, la petite salade de daikon rafraîchissante et les ailes de poulet fondantes. On finit en apothéose par la truite mi-cuite au ponzu (vinaigre d'agrumes). Mes amis, quelle expérience !

Les plats ne cessent d'arriver pendant que nos baguettes saisissent ces délices avec avidité (heureusement qu'on est amoureux, sinon ce serait la guerre).

Sur les excellents conseils du serveur, nous accompagnons notre festin d'un pot de saké. Nous ressortons ravis en nous promettant de venir goûter aux bentos un prochain midi.

🏠 226 rue Duguesclin 69003 Lyon / Du lundi au vendredi, midi et soir et le samedi soir / 04 72 60 95 51

♥ Des produits de saisons et une carte qui change régulièrement

♥ Les très bons sakés sont, sans surprise, assez chers



L'ACTIVITÉ DU MOIS

Par JérémY Chauche

Le baptême de plongée

La sortie qui vous fera découvrir des sensations inédites et permettra de préparer vos vacances à Bali !

Mi février. Temps gris et pluie fine en continu. Pour fuir cette ambiance qui ferait passer le *blue monday* pour une réjouissance, je me prends à rêver de vacances, de sable chaud, d'îles et de plongée ! En voilà une idée ! Et si je faisais de la plongée ? En quelques recherches, je découvre que l'on peut faire des initiations et baptêmes à Meyzieu, à deux pas de Lyon. Depuis 2009, les motivés et futurs plongeurs peuvent goûter aux joies de cette pratique dans une fosse de 20 mètres de profondeur et de huit mètres de diamètre ! C'est la seule du coin ! Sur place, Franck, plongeur depuis 40 ans, me mets tout de suite dans le bain (un bain d'un MILLION de litres). Après un court briefing, j'enfile combi, palmes, masque et, évidemment bouteille.

Les premières minutes, j'apprends les rudiments de la respiration avec une bouteille et on se jette à l'eau. D'abord juste la tête, puis à genoux. Une fois que j'ai compris le principe, on descend plus bas, vers quatre mètres. Et là j'avoue que j'ai un peu stressé les premières minutes. Pas facile de gérer cette nouvelle façon de respirer. En cinq minutes, c'est passé. Et l'appréhension fait vite place au plaisir.



Le plaisir de se déplacer sous l'eau. Une eau limpide qui, lorsqu'il fut le moment de descendre dans la fosse, m'a fait me sentir hyper à l'aise. Après une petite balade bien guidé par Franck, je suis remonté. Bilan de cette première : j'en veux encore ! Les conditions de pratique sont parfaites et on est surveillé à chaque instant. Il ne me reste plus qu'à revenir pour passer mon premier niveau de plongée histoire d'être prêt à me jeter dans l'Océan indien !

🏠 Au Centre aquatique Les Vagues / 10D rue Jean Jaurès 69330 Meyzieu / 27,30 € / 04 72 02 65 87

♥ Une activité géniale et pas chère du tout ! ♥ Pour une fois, rien à redire

Mandragore

RÉVISE TES CLASSIQUES

Par Émilie Stora



Au cœur du Vieux Lyon, au bout d'un passage sombre qui semble trabouler vers une cour de style Renaissance, se cache cette étonnante boutique ouverte depuis 1996. Je me souviens bien, Mandragore, c'était LE rendez-vous incontournable des étudiants en art en quête d'identité. Il y en avait pour tous les goûts, du gothique à l'elfique !

Aujourd'hui, la boutique fait toujours son petit effet sur les touristes, curieux, collectionneurs et autres clients fidèles qui aiment flâner sous ses voûtes en pierre. Ici, s'amoncellent bijoux médiévaux de créateurs lyonnais, cartes anciennes, robes de velours, armures de chevaliers, grimoires, bourses en cuir et apéritifs dignes du Moyen Âge, tel l'hypocras rouge du Puy-en-Velay.

Si, comme moi, vous ne comptez pas repartir avec une ceinture de chasteté, la réplique de la couronne du roi Arthur (à louer pour votre mariage) ou un splendide casque gallo-romain, craquez plutôt pour un porte-clé heaume ou des bâtonnets d'encens. Mon appartement d'étudiante en était rempli !

🏠 52 rue Saint-Jean 69005 Lyon / Du mardi au dimanche de 14h à 19h

VOTRE AVIS
À PROPOS DE
Food Traboule

Le nouveau food court du Vieux Lyon déchaîne les passions depuis son ouverture en janvier. Il faut s'armer de patience pour espérer rentrer dans ce nouveau temple de la gastronomie. L'expérience vaut elle le coup d'attendre de longues minutes dans la rue pour pouvoir rentrer ? On vous a demandé votre avis sur Instagram (@lyon_citycrunch).

Oui 74% / Non 26%



« Le lieu est incroyable, les plats inventifs et délicieux et l'expérience étonnante. Elle est ici la vraie Cité de la Gastronomie. » Anna S.



« Trop d'attente, trop de monde, portions trop petites. Beaucoup de bruit pour rien. » Kevin W.

& L'AVIS DE CITYCRUNCH :

Oubliez tout ce que vous saviez sur les food courts, Food Traboule propose une expérience unique aussi bien en terme de déco, d'ambiance que de saveurs. Les recettes sont ingénieuses et les prix ne s'envolent pas malgré la hype et sa situation en plein quartier touristique. Une adresse déjà incontournable... à faire en dehors de heures des repas.

LES
DIMANCHES
ÉPIQUES

COURSES DE CHEVAUX - BRUNCH HIPPIQUE
TOUR EN VOITURE SUIVEUSE - VISITE DES COULISSES
BAPTÊME DE PONEY



📍 HIPPODROMES DE LYON-PARILLY ET LYON-CARRÉ DE SOIE
LESHIPPODROMESDELYON.FR



VOIE VERTE DE
CALUIRE



Départ métro C arrêt Cuire | 8 km aller/retour | 1 h 40 de marche | 1 h en vélo

La voie des Dombes, plus souvent appelée Voie Verte de Caluire, est une sympathique balade accessible en métro qui permet de s'aérer la tête rapidement et sans sortir de la métropole. Hyper accessible, sur quatre kilomètres, elle suit le tracé de l'ancienne voie ferrée reliant la Croix-Rousse à Trévoux. Un petit parcours idéal pour se mettre en jambe avant l'arrivée du printemps et de ses grandes randonnées loin de la ville.

Après être descendu à Cuire, terminus de la ligne C, on démarre la promenade dans un décor encore très urbain : les immeubles et le bitume dominent toujours largement. Il faut marcher une bonne dizaine de minutes avant de voir apparaître le premier brin d'herbe. C'est là que les immeubles laissent place aux arbres et que le chemin se borde de pelouses. Sur la gauche, on devine les Monts d'Or à travers les feuillages tandis qu'à droite, à l'horizon, la chaîne des Alpes nous honore de sa présence.

À mi-parcours, on tombe sur la Maison de la Voie Verte. Il s'agit de l'ancienne demeure du garde barrière qui fait office de point d'information sur les balades proposées dans le secteur. Juste derrière, sept

échantillons de jardins emblématiques de Caluire et Cuire sont reconstitués : le jardin de curé, le jardin de café, le potager, la vigne, le jardin classique, le jardin formel et le jardin maraîcher. Chacun d'eux est accompagné d'un panneau explicatif qui permet d'en apprendre plus sur l'histoire de Caluire et plus généralement sur celle de Lyon.

Le trajet continue, les habitations se font plus rares et les promeneurs aussi. On se prend à imaginer un vieux train fantôme des années 1900 parcourir le chemin et passer sous les ponts qui croisent notre route.

Au bout du chemin : une rue goudronnée et un panneau Santhony-Camp nous accueillent. Deux options se présentent : attraper un bus pour rejoindre rapidement le tumulte urbain ou bien refaire le parcours en sens inverse pour prolonger la pause au cœur de la verdure.

Pour les flemmards, cette balade peut être parcourue en Vélo'v, puisque vous trouverez une station dès le début du trajet. Il reste à croiser les doigts très fort pour qu'un vélo soit disponible, ce qui n'est pas souvent le cas tant la balade sur la Voie verte est prisée.



S'amuser



Bonnes nouvelles pour les parents : le chemin est ponctué de plusieurs aires de jeu. Vous pourrez agrémenter la balade de quelques pauses ludiques pour réussir à les faire marcher jusqu'au bout sans (trop) les entendre râler.

Manger



Située à l'entrée de Santhony-Camp, à quelques mètres après la fin de la balade, cette pizzeria ne paye pas de mine, et fait même un peu peur avec son distributeur de pizza 24h/24 qui la jouxte, mais on y mange bien et on peut même prendre à emporter pour se poser sur un banc ou dans l'herbe sur le chemin du retour.

> Fabioli, 7 avenue du Camp, 69270 Fontaines-sur-Saône
Ouvert tous les jours, midi et soir.

Fleurir



Avant de reprendre le métro, faites un saut au Kiosque Fleuriste, pour ramener un peu de vert à la maison. La boutique est toute petite, mais la fleuriste est adorable et vous proposera de superbes compositions.

> 65 rue Coste, 69300 Caluire-et-Cuire
Ouvert du mardi au samedi de 9 h à 20 h et le dimanche de 9 h à 13 h

rhonexpress
the smart link



Lyon centre



Aéroport

04:25
00:00

Toutes les
15
minutes

7/7
Jours

Gratuit
- 12 ans



La liaison
la plus rapide
Moins de
30 min

rhonexpress.fr



Plus loin que la nuit et le jour à

DUBLIN

Par @Qyrool



Mardi 17 mars, la bière coulera à flot dans les pubs du Vieux Lyon, à l'occasion de la Saint-Patrick. Mais pour vivre pleinement cette fête dédiée au saint patron de l'Irlande, on vous propose de vous rendre au cœur de l'événement : à Dublin ! Voici quatre visites insolites à faire dans la capitale irlandaise avant d'entamer votre barathon.



Phoenix Parc

Situé à 3 km du centre-ville, ce parc est un véritable écrin de verdure. En vous promenant sur ses pelouses ou aux abords de sa forêt, vous aurez peut-être la chance de croiser la centaine de daims sauvages (mais pas trop) qui ont élu domicile ici.



Course de lévriers

Les Irlandais sont de gros joueurs et surtout de gros parieurs. La course de lévriers fait partie du folklore local alors foncez voir ce « sport » improbable. Ambiance survoltée garantie !



L'Atelier de Francis Bacon

La *Hugh Lane Gallery* accueille une reproduction très réaliste de l'atelier incroyablement bordélique de Francis Bacon. À côté, votre chambre vous paraîtra bien rangée !



Street art à Temple

Qui aurait cru que le quartier le plus touristique de la ville soit aussi le plus riche en street art ? Ne ratez pas *Crampton Court*, une ruelle sinieuse, véritable musée de culture urbaine à ciel ouvert.



Des centaines
de bonnes
adresses et de
lieux insolites
de plus de 40
destinations sur
lyon.citycrunch.fr,
rubrique Bon Voyage

Comment y aller : Aer Lingus propose un à deux vols par jour pour Dublin en vol direct au départ de Lyon.

Rendez-vous au
**SALON DU
RANDONNEUR**
20 - 21 - 22 mars
Lyon - Cité Internationale

Commandez votre invitation sur :

WWW.ALPES-ISERE.COM

Evasion
ISHERE

Taillefer, le lac Noir ©Pierre Jayet

ALPES
ISHERE

SOURCE DE HAUTEUR

Des expériences uniques vous attendent au coeur des montagnes de l'Isère,
découvrez-les sur : WWW.ALPES-ISERE.COM

GUILLAUME LONG

Chaque mois, l'équipe CityCrunch interroge une personnalité qui fait l'actu pour savoir quelle serait son ultime journée idéale si elle devait quitter Lyon. À l'occasion de notre dossier sur la gastronomie lyonnaise, on a invité le dessinateur et illustrateur Guillaume Long qui a posé valises et crayons à Lyon il y a cinq ans.

09:00

Pour ma dernière journée, je me lève un peu plus tard que d'habitude et je commence par une petite balade avec mon fils entre la Place Carnot et la passerelle Saint-Georges. C'est un endroit que je trouve à la fois grandiose et apaisant. C'est aussi un petit clin d'œil à la couverture de mon livre Les enquêtes gastronomiques.

10:00

Direction le Bar des Oliviers, rue Chevreul (Lyon 7^e), pour une pause. Outre le fait que c'est ici que l'on mange le meilleur gratin dauphinois de la ville, c'est aussi le tout premier lieu où j'ai mis les pieds en arrivant à Lyon il y a cinq ans. Je l'adore aussi car c'est un bar à l'ancienne qui symbolise une certaine résistance à la hype actuelle qui submerge ce quartier.

11:30

Je passe une tête du côté de chez Piece of Cake (Lyon 7^e) pour baver devant les délicieuses pâtisseries avant me laisser tenter par un cheesecake au thé vert. Clairement un des meilleurs de ma vie. Je l'emporte et me le réserve pour plus tard.

12:30

Après avoir traversé un bon bout de la ville, je déjeune chez Ramen Djizan, quai Saint-Vincent (Lyon 1^{er}). Je croise les doigts pour avoir une place car, ici, les patrons se refusent à mettre en place des réservations. Premier



ÉCRIT DE NOUVELLES
CHRONIQUES POUR LE MÉDIA
L'ARRIÈRE COUR

UTILISE LE MOT "DÉGLINGO"
POUR QUALIFIER LE LOOK BAR

EST UN AMOUREUX DU
7^E ARRONDISSEMENT



© Lyon Capitale

arrivé, premier servi ! Je me laisse tenter par de délicieux shoyu ramen avec un supplément porc (sinon, il n'y en a pas assez). Je déguste ce plat en profitant de la vue sur la Saône et le Vieux Lyon.

14:00

J'entame une marche digestive en direction du Parc de la Tête d'Or. Il y a 20 ans, c'est le premier endroit que j'ai vu de Lyon. Je garde un souvenir incroyable des splendides serres qui abritent les plantes exotiques. Après un tour de petit train, je profite de ce temps calme pour dessiner des plantes et notamment les espèces carnivores. Une activité que j'adore mais que je ne pratique que trop rarement.

16:00

Je sors mon cheesecake de mon sac pour en profiter au

beau milieu de la verdure lyonnaise.

18:00

Pour l'apéro, j'opte pour le Barcandier, encore dans le 7^e ! J'adore cette initiative de bar à l'ancienne. Il a tout pour être bobo, mais il ne l'est pas, bien heureusement. Je commande une fournée de pommes de terre au four servies avec leur aioli maison et j'accompagne tout ça d'un petit verre de Condrieu.

20:00

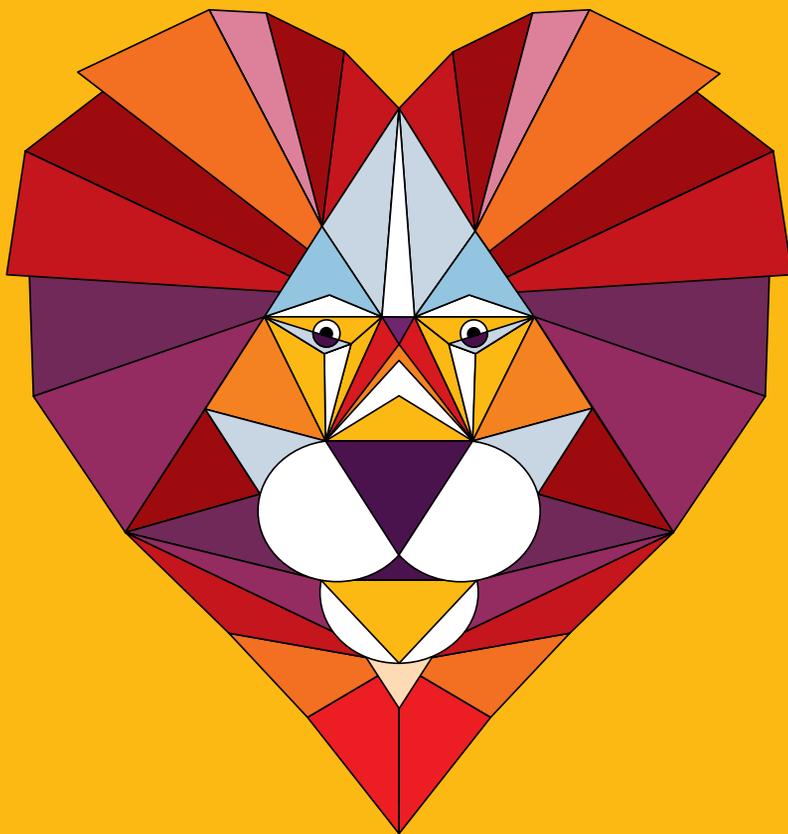
Pour ce dernier dîner, je retourne une dernière fois à L'Établi (Lyon 2^e), qui reste l'endroit où je préfère manger à Lyon. Je me laisse porter par la cuisine inventive du chef qui m'a scotché il y a quelques temps avec sa glace aux cèpes !

23:00

Bien rassasié, je profite de l'ambiance nocturne pour admirer les rives de Saône. Au niveau de la passerelle du Palais de Justice, j'observe une dernière fois les énormes toiles d'araignées tissées le long du pont. Avec leurs fils épais pour résister au vent, on dirait des toiles de monstres.

23:30

Dernière escale du côté du Look Bar (Lyon 5^e). C'est un peu un passage obligé où je sais qu'il va se passer quelque chose. Lieu de perdition par excellence, ce bar, c'est un peu comme Las Vegas : « tout ce qui se passe au Look Bar, reste au Look Bar ». Et je finis la nuit très, très tard mais avec peu de souvenirs. Merci le Nuage Noir [le cocktail signature des lieux].



FOIRE
LYON

20-30
MARS
EUREXPO

NOUVEAUTÉ FOIRE DE LYON
DESTINATION
MY LITTLE BIG FAIR,
DÉCOUVREZ
LA FOIRE
DE DEMAIN !

11 jours d'éthique, d'ateliers,
de conférences et de shopping.
11 jours pour rencontrer
des créateurs, des artistes et
pour passer des moments
inoubliables sur plus de 3 500 m².

TEMPS FORTS 2020 :

- **Innova'Lyon** : du 20 au 22 mars
- **Salon Baby** : 21 et 22 mars
- **Kidexpo** : 28 et 29 mars

Programme complet sur
www.foiredelyon.com

ET + ENCORE :

- 🌙 **NOCTURNE JUSQU'À 22H :**
vendredi 20, mardi 24 et vendredi 27 mars.
- 🕒 **AFTERWORKS :**
entrée gratuite après 18h
(hors nocturnes).



FOIRE
LYON

20-30
MARS
EUREXPO

INVITATION
POUR 2 PERSONNES

VALABLE POUR 2 PERSONNES ET UNE SEULE VISITE
DU 20 AU 30 MARS, DE 10 À 20H. NOCTURNES JUSQU'À 22H :
VENDREDI 20, MARDI 24 ET VENDREDI 27 MARS
PRÉSENTEZ-VOUS AU CONTRÔLE DE LA FOIRE MUNI DE CE COUPON.

Cette invitation gratuite pour 2 personnes ne peut être vendue
ou échangée contre sa valeur. Reproduction interdite.



PY

Hard Rock
CAFE

LYON

NOUVELLE CARTE
Frais et local.



OUVERT EN CONTINU 11H45-00H (2H VEN & SAM)
RÉSERVATION : 04 78 84 22 42