



Normandie et de Marennes Oléron : de chez Madec, Taillepié ou Papin-Poget, il y en a pour tous les goûts, à emporter ou à déguster sur place. A ne pas rater : l'épicerie dédiée aux produits de la mer, également restaurant de poissons.  
Halles de Lyon, 102, cours Lafayette, III<sup>e</sup>.  
> 04-78-62-37-65

## Marchés

### • La Croix-Rousse

La Croix-Rousse est un village et son marché en est l'épicentre. Tous les jours, sauf le lundi, dès 6 heures, une centaine de commerçants se pressent ici. Parmi eux, de nombreux primeurs qui proposent un vaste choix de fruits et de légumes de saison.  
Boulevard de la Croix-Rousse, I<sup>er</sup>.

### • Saint-Antoine Célestins

Moins « bobo » et peut-être plus familial que celui de la Croix-Rousse, le marché Saint-Antoine Célestins s'étire sur les quais de Saône, avec Fourvière en ligne de mire. A découvrir : de nombreux primeurs, mais aussi quelques figures comme le charcutier-traicteur Chez Ignace aux saucisses fort appétissantes. Tous les jours sauf le lundi.  
Quai Saint-Antoine, II<sup>e</sup>.

## Charcuteries

### • Bonnard

Depuis 1850, Bonnard trône dans le centre-ville tel un temple de la charcuterie. Jean-Michel et Françoise Barbier, maîtres des lieux depuis 1984, perpétuent la tradition d'excellence de la maison : quenelles à la cuillère, cervelas truffé à 5 %, andouillette lyonnaise, sans oublier la spectaculaire tête roulée pistachée porc et bœuf et les saucissons.

36, rue Grenette, II<sup>e</sup>.  
> 04-78-42-19-63

### • Sibilia

La mortadelle pistachée, le saucisson à l'ail, la terrine de foie de volaille, l'andouillette, la quenelle, le sabodet, la pancetta ou le jambon persillé... Difficile de savoir où donner de la tête chez ce véritable « best of » de la charcuterie lyonnaise.

Halles de Lyon, 102, cours Lafayette, III<sup>e</sup>.  
> 04-78-62-36-28

## Boucheries

### • Trolliet

Cinquante ans d'expérience dans la boucherie ont transformé Maurice Trolliet, aujourd'hui secondé par son fils Alexis, en référence locale. Bœuf de Salers, agneau de lait de Pauillac, veau de Dordogne élevé sous la mère, volaille de Bresse et cochon fermier du Cantal ont séduit les plus grands chefs.

Halles de Lyon, 102, cours Lafayette, III<sup>e</sup>.  
> 04-78-62-36-60

## Volailles

### • Clugnet

Ce spécialiste de la volaille et du gibier à plumes est un passage obligé des Halles de

Lyon. Poulets de Bresse, canettes des Dombes, faisans et perdreaux se bousculent à l'étal.

Halles de Lyon, 102, cours Lafayette, III<sup>e</sup>.  
> 04-78-62-31-37

## Huile d'olive

### • A l'olivier



Eric Ladougue, le patron d'A l'olivier.

L'huile d'olive dans tous ses états : aromatisées (basilic, truffe, citron), vierges, extra de tous les horizons... Passionné, Eric Ladougue fait découvrir ses trésors aux mille saveurs, mais aussi des vinaigres et des condiments d'exception, ainsi que quelques curiosités (savon d'Alep, crème à l'huile de pastel).

33, cours Franklin-Roosevelt, VI<sup>e</sup>.  
> 04-78-94-23-21

## Épiceries

### • Goût d'épices



Annick Genin (photo) a transformé cette ancienne torréfaction en une charmante épicerie. On y trouve des confiseries, bonbons à l'ancienne, épices, condiments, accessoires de cuisine, thés

et infusions, ainsi que du café moulu sur place (Colombie, Éthiopie...). Les guimauves voisinent avec les tapenades et les bergamotes de Nancy avec les vinaigres, pour la joie des gourmets du quartier.

33, rue de la Charité, II<sup>e</sup>.  
> 04-72-77-52-11

### • Bahadourian

Les senteurs d'épices flattent nos narines bien avant de pousser la porte de Bahadourian, une institution portant beau ses quatre-vingts ans. Que choisir entre les olives appétissantes (superbes Lucques), les amandes, les piments, les conserves, les pâtisseries orientales et les charcuteries du monde entier, telle cette sou-bressade ?

20, rue Villeroy, III<sup>e</sup>.  
> 04-78-60-32-10  
Halles de Lyon, 102, cours Lafayette, III<sup>e</sup>.  
> 04-72-84-86-86

## Fromageries

### • La Mère Richard

La Mère Richard, c'est Renée Richard, sainte patronne du fromage à Lyon. Dans son établissement des Halles, les amateurs trouvent de superbes comtés, beauforts, chèvres et spécialités régionales (cervelle de canut, saint-marcellin).

Halles de Lyon, 102, cours Lafayette, III<sup>e</sup>.  
> 04-78-62-30-78

## Coups de cœur

### • Violette et berlingot

Passionnée de douceurs, Anne-Claire Rigaud a ouvert en 2007 cette « boutique à émotions » dédiée aux bonbons d'autrefois, produits chez les meilleurs artisans. Le rououdou y côtoie la fleur cristallisée et le sublime négus de Nevers (7,50 € les 100 g).

63, rue Mercière, II<sup>e</sup>.  
> 04-72-40-97-49

### • Fromagerie tête d'or

Didier Lassagne, élu Meilleur Ouvrier de France en 2007, se révèle un digne défenseur de la tradition fromagère. Ses magnifiques produits en témoignent : le mothais, la tête-de-moine voisinent avec des raretés telle que la pierre-qui-vire affinée au petit chablis.

51, rue Tête-d'or, VI<sup>e</sup>.  
> 04-78-24-51-38

### • Librairie InCuisiné

Cette librairie exclusivement dédiée à la gastronomie propose un choix impressionnant d'ouvrages (recettes, œnologie, nutrition et santé, jeunesse...), mais aussi des cours de cuisine, ainsi qu'un espace restauration.

1, place Bellecour, II<sup>e</sup>.  
> 04-72-41-18-00