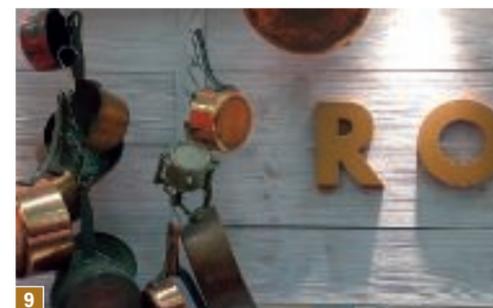
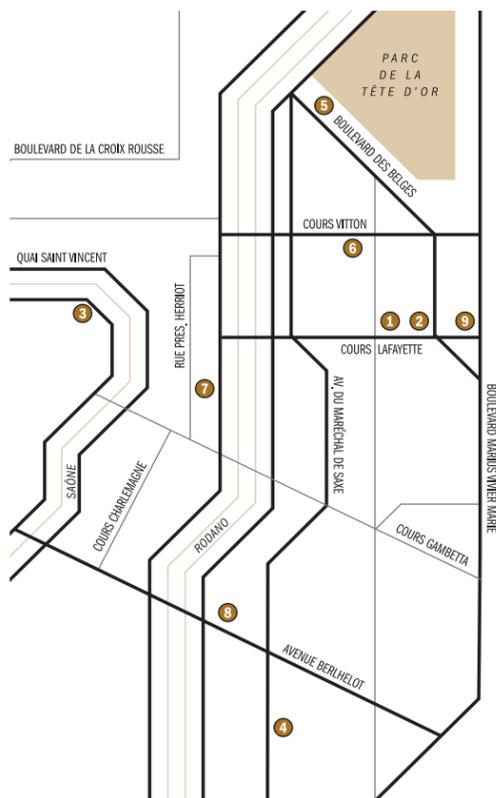


— GLI INDIRIZZI —

Mercati e botteghe tra i “boulevard” dei sapori



Boutique del formaggio, ristoranti e bouchons dedicano per l'occasione degustazioni e menu alla mitica pasta bianca e cremosa

IL FORMAGGIO fa festa. Per l'esattezza sabato 8 aprile, Giornata Nazionale del Formaggio a Lione, capitale gastronomica della Francia che per l'occasione si anima con iniziative golose per avvicinare appassionati gourmet ma anche curiosi, al meraviglioso mondo dei formaggi made in France. Boutique del formaggio, ristoranti e *bouchons* – le tipiche trattorie lionesi di un tempo – dedicano per l'occasione degustazioni e menu alla mitica pasta bianca e cremosa, uno dei *must* del patrimonio gastronomico francese, simbolo di pazienza, disciplina, lavoro lento e minuzioso. Sì, perché quelle piccole meraviglie che si degustano ormai nel mondo con tanto di marmellate o salse studiate ad hoc, hanno alle spalle cultura, tradizione e impegno per la loro realizzazione che sembra andare controcorrente alla tecnologia e alla filosofia dei *fast food*. Un buon Saint Marcellin – un formaggio ottimo, cremoso, vigoroso e dalla crosta fine – non nasce per caso così come un Gaperon d'Auvergne o i piccoli *rigotte* o *bouton de roulotte*, spesso serviti come piccoli bocconcini saporiti per aperitivo. Fiore all'occhiello di tavole imbandite, questi formaggi, per la lavorazione, necessitano di mani esperte e insieme a un buon bicchiere di vino, sono l'ingrediente magico per assaporare – in tutti i sensi – questa città al tramonto, anzi all'ora blu, quando i bianchi e i neri della città si confondono in un *bouchon* tra due salicce, una fetta di *andouillette* – una salamella squisita e speciale fatta con la trippa – e un buon bicchiere di Chablis. Luogo di passaggio tra il nord e il sud, le Alpi e il Massiccio Centrale, tra Parigi e il Mediterraneo, Lione è dai tempi dei cavalli e delle diligenze, tappa indispensabile al riposo degli uomini e degli animali e tra i fiumi Saône e Rhone, agli occhi del mondo, si è storicamente imposta come capitale gastronomica. Qui si gusta una cucina di antiche e collaudate ricette, dove si riscopre cibo e territorio con i piatti semplici, non troppo elaborati che si trovano nei menu dei *bouchons* come le *cervelle de canut* – un formaggio bianco battuto con crema fresca, aceto, olio d'oliva, aglio, erba cipollina, prezzemolo, scalogno, sale, pepe e vino bianco – oppure il classico *blanquette de veau* – uno spezzatino di vitella molto gustoso – o la *salade lyonnaises*, niente di leggero però, vista la quota di calorie e gli ingredienti come lenticchie, lardo e crostini fritti.

La rue Mercière nel cuore della città a pochi passi dal- ▶

FORMAGGI

— 1 —

— RENÉE & RENÉE RICHARD —

Nel mercato delle Halles, il più grande marché coperto cittadino, uno stand tra i più vecchi e rinomati gestito da Renée e Renée - madre e figlia - che si tramandano il mestiere e la celebrità. Anche Paul Bocuse è tra i loro clienti e basta dare uno sguardo dietro la cassa per capire quanti attestati di qualità e professionalità sono stati loro riconosciuti. Il saint-marcellin, cremoso, fatto a cuore e dalla crosta fine, è uno dei formaggi più conosciuti di loro produzione.

Cours Lafayette, 102
 ☎ 0033-4-78623078

— 2 —

CELLERIER

Franc e Denis, di solito uno in giacca bianca, l'altro nera, offrono la loro professionalità ai clienti che sostano qui per comprare formaggi francesi e inglesi come lo stilton affinato al Porto, una sorta di gorgonzola con una bottiglia capovolta al centro, che una volta vuota, fornisce il segnale che il formaggio è pronto per essere venduto.

Cours Lafayette, 102
 ☎ 0033-4-78623775

— 3 —

AU FIL À BEURRE

Un marito, Frédéric Humbert e la moglie, uniti anche nella passione per il formaggio. Una piccola bottega gestita con amore in un quartiere commer-

ciale un po' periferico, ma facile da raggiungere con la metropolitana. Tanti formaggi da acquistare ma anche confetture, gelatine speciali, creme e condimenti.

Grand rue de Vaise, 44
 ☎ 0033-4-78641722

— 4 —

L'ART DES CHOIX

Negoziò riconoscibile dalle tendine blu inconfondibili con una delle migliori selezioni di formaggi, francesi certamente, ma anche inglesi, olandesi, spagnoli e perfino italiani. Insomma, una finestra sull'Europa dove Annick Polèse consiglia al meglio e rende partecipi i clienti della sua passione.

Avenue Jean Jaurès, 53
 ☎ 0033-4-78588352

— 5 —

FROMAGERIE TETE D'OR

Vicino al grande parco cittadino una boutique "in bianco" per degustare il formaggio di capra e preparazioni a base di formaggio. Nella giornata dell'8 aprile sono previste degustazioni con esperti e intenditori.

Rue de la Tete d'Or, 51
 ☎ 0033-4-78245138

— 6 —

FROMAGERIE FAURET

Vicino alla fermata della metro Massena è riunita l'élite del formaggio, reclutata con cura da Monsieur Roux da tutta la Francia. Ai clienti non resta che scegliere.

Rue de Sèze, 6/e
 ☎ 0033-4-78243905

VINI E LIQUORI

— 7 —

MAISON MALLEVAL

Che si disponga di tre o di mille euro qui si è consigliati al meglio sulla grande scelta dei vini, dei liquori e soprattutto di una notevole collezione d'Armagnacs. A Lione dal 1869 vicino alla place Bellecour, questo indirizzo è certamente un must.

Rue Emile Zola, 2/e
 ☎ 0033-4-78420207

— 8 —

LE RELAIS DES CAVES

Bisogna prendere la metro e scendere a Jean Macé per avviarsi verso questo tempio del vino dove certamente la scelta è ardua. Rapporto qualità prezzo esemplare, grande varietà e ser-

vizio professionale. Da qui non si esce a mani vuote e un formaggio col vino giusto prenderà ancora più corpo.

Place Jules Guesde, 7/e
 ☎ 0033-4-78720330

FOIE GRAS E SALMONE

— 9 —

ROLLE

Nel mercato delle Halles, lunghi banconi in legno grigio espongono salmone e foie gras di mille qualità compreso il "foie gras canard truffe" (al tartufo) che costa circa 100 euro al chilo.

Cours Lafayette, 102
 ☎ 0033-4-78626709