

Lyon, le meilleur du « Monde »

Pour visiter une grande ville sans s'y perdre ni tomber dans les pièges à touristes, la rédaction du « Monde » vous propose ses vingt adresses phares. Après Bordeaux, Amsterdam ou Strasbourg, voici le tour de la capitale des Gaules.



Mob Hotel

Visuel indisponibleMOB HOTEL

C'est un petit voyage en soi. D'abord par son implantation dans le nouveau quartier de la Confluence, au bout de la presqu'île, où l'architecture contemporaine se décline en beauté (du moins côté Saône, ce qui s'esquisse face au Rhône est plus banal). Dans l'un des cubes métalliques couleur chocolat, l'hôtel mêle le béton brut poli et le style industriel à une décoration aussi ludique que flamboyante imaginée par Philippe Starck. Les chambres habilement conçues sont loin du pittoresque de boudoir (celles qui ouvrent sur les berges sont préférables aux autres sur les voies ferrées). La longue terrasse du bar, avec sa table de

ping-pong, son mini-jeu de pétanque, ses apéritifs du jeudi ou les DJ sets en soirée, a un petit air new-yorkais ; le restaurant est une cantine italienne bio et abordable. L'immense bibliothèque du bar invite à se passer de télé (le Wi-Fi fonctionne parfaitement dans les chambres). De l'accueil très souriant au large buffet bio du petit déjeuner, l'atmosphère est résolument « bon esprit ». Trois étoiles joyeuses.

55, quai Rambaud, 2

e

. Chambre double à partir de 79 €. Tél. : 04-58-55-55-88.

Mobhotel.com



Villa Maïa

Visuel indisponible CAMILLE MOIRENC

A Fourvière, à deux pas des théâtres romains, cet hôtel contemporain évoque l'héritage antique de la colline fondatrice. Trois grands noms de l'architecture (Jean-Michel Wilmotte), de la décoration (Jacques Grange) et du paysage (Louis Benech) ont signé ce havre sophistiqué, ouvert en 2017, qui mêle inspiration Art déco et esprit japonisant (jusque dans les toilettes et leur jet d'eau). Les 37 chambres déclinent des tons crème et taupe, l'ensemble est reposant. Les thermes, dont les baies vitrées en arches à la romaine donnent sur le jardin intérieur, sont une oasis de sérénité avec piscine intérieure de 20 mètres, bain à remous, sauna et hammam. L'accueil et le service sont prévenants sans être guindés. Qui a les moyens d'un tel confort et d'un dîner chez l'étoilé Têtedoie, juste à côté, peut, sur la terrasse privative de sa chambre, contempler la ville qui scintille tout en bas et se dire que la vue est le premier luxe de ce cinq-étoiles.

8, rue Pierre-Marion, 5

e

. Chambre double à partir de 500 €. Tél. : 04-78-16-01-01.

Villa-maia.com



Hôtel de Verdun 1882



HERVÉ GOLUZA

D'abord hôtel particulier du fondateur de la Brasserie Georges, l'institution lyonnaise de Perrache, il fut l'un des établissements historiques proches de la gare. Récemment repris par Isabelle et Gilles Moynier, qui ont entièrement rénové et décoré les 30 chambres durant la trêve imposée par le Covid-19, il est désormais un havre chic et original de quatre étoiles. « *Maison de voyageurs* », est-il écrit, où les objets, meubles, tableaux, photos rapportés d'ailleurs par le couple composent un esprit à la fois globe-trotteur et chaleureux. Les vieux livres (collection blanche NRF-Gallimard) ajoutent une touche d'esprit dans le salon et les chambres, certaines avec salle de bains ouverte, carrelée de blanc, pour une allusion rétro. Le buffet du petit déjeuner servi dans le grand salon cosy sollicite les artisans du quartier (boulangerie, fromagerie, charcuterie, etc.). Le tout placé sous le label Clef verte, qui prône un tourisme durable, écologiquement vertueux et socialement responsable. Très agréable.

82, rue de la Charité, 2
e

. Chambre double à partir de 140 €. Tél. : 04-78-37-34-71.

[Hoteldeverdun1882.com](https://www.hoteldeverdun1882.com)



Hôtel de l'abbaye



ALEXANDRE BOISSOT

Le quartier d'Ainay, autour de l'abbaye romane, fut celui des soyeux puis des grandes familles de marchands et d'industriels où, depuis le XVIII^e siècle, on apprend à compter en même temps qu'à prier. Mais cela fait quelques années que ce « village » s'anime et se détend. Installé dans l'ancien presbytère, l'Hôtel de l'abbaye, avec ses quatre étoiles, en est le reflet. Une

vingtaine de chambres mêlent objets de design contemporain et mobilier familial en un décor intimiste et confortablement bourgeois. Le buffet du petit déjeuner est riche en saveurs régionales, avec notamment la brioche aux pralines de chez Pralus. Le restaurant (L'Artichaut) propose une cuisine bistronomique et, aux beaux jours, dispose de quelques tables sur une terrasse tranquille au coeur de Lyon.

20, rue de l'Abbaye-d'Ainay, 2
e

. Chambre double à partir de 180 €. Tél. : 04-78-05-60-40.

Hotelabbayelyon.com



5

Pilo

Visuel indisponiblePILO LYON

Dans un ancien collège de La Croix-Rousse, deux aventuriers (Mathieu Castel et Jérémie Cormier) ont imaginé un hôtel pour les uns et un hostel (auberge de jeunesse) pour les autres : des chambres privées (de la simple à la quadruple) ou partagées en dortoir (mixte ou femme) de quatre à dix-huit personnes avec lits capsules et salle de bains. Il y a aussi une cuisine collective et un grand réfrigérateur. Le décor est dépouillé mur peint, mobilier sommaire en métal, mais n'a rien de froid. De toute façon, c'est en bas que cela se passe, dans le gymnase converti en bar-restaurant. Animé le soir (stand-up, karaoké, DJ set, conférences, etc.), il propose des bières locales à la pression et une petite restauration (poulet frit, burgers, ramen ou bao bun végétariens). La cour du collège, avec son jeu de boules et son bac à sable pour les enfants, fait une terrasse sympathique qui attire les gens du quartier. Convivial.

10, montée des Carmélites, 1
er

. Chambre double à partir de 80 €, lit capsule à partir de 24 €. Tél. : 04-28-01-86-00.

Pilohotels.com



Les Mauvaises Herbes



FRANÇOIS ALLEMAND

Un restaurant végétalien qui ne joue pas les tons pâles ou froids supposés évoquer la santé et les vitamines. L'endroit, cuisine ouverte derrière le bar et la mezzanine, est chaleureux, tout comme l'accueil souriant de Thibaut Gama, de François Allemand et de leur équipe. Pas de pose intransigeante, on se permet même de proposer du fromage en fin de repas. Les assiettes créatives et généreuses, imaginées par Emily Dader, la jeune cheffe formée à l'Institut Bocuse et chez une étoilée, se suffisent à elles-mêmes : colorées, minutieuses, elles surprennent par la variété et la subtilité des saveurs, de l'entrée au dessert (ah, la pastilla d'abricots de cet été !). La carte, très courte et de saison, évolue sans cesse, épaulée par une belle sélection de vins locaux, bio et nature. Dans la ville de la cochonnaille, on a même rencontré des végans heureux.

3, rue du Jardin-des-Plantes, 1
er

. Plats de 15 € à 35 €. Tél. : 04-27-01-52-26.

Les-mauvaises-herbes.fr



La Meunière



AGENCE CAMILLE CARLIER / ALEXANDRA BATTUT

Changement de registre radical avec ce bouchon, au coeur de la presqu'île. Certains se vautrent dans le tout-venant pour touristes, d'autres se haussent du col en lorgnant la bistronomie, d'autres encore cherchent le « diététiquement correct » en allégeant la tradition. Dans cette maison plus que centenaire, Olivier Canal, qui a pourtant inventé frites de quenelle sauce homard ou kebab d'andouillette pour un autre endroit (Food Traboule), prend soin des classiques lyonnais. Œufs meurette aux lardons fondants, pâté en croûte (oreiller de veau) en plat signature, quenelle de brochet à la crème d'écrevisse, andouillette à la graine de moutarde, des beaujolais qui prouvent le retour à la qualité du vignoble, tout y est, même la gentillesse d'Annick Roman, qui veille sur la salle.

11, rue Neuve, 1
er

. Menu trois plats à 25 € à midi, à partir de 33 € le soir. Tél. : 04-78-28-62-91.

Lameuniere.fr



Le Kitchen



PIERRICK VERNY

De l'autre côté du Rhône, cela fait dix ans que Connie Zagora et Laurent Ozan ont ouvert ce petit lieu Art déco qui abrite leurs deux passions, la cuisine pour elle, la pâtisserie pour lui. A l'époque, le quartier des universités entamait sa mue

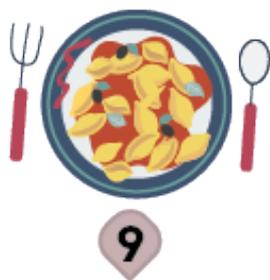
désormais accélérée vers la gentrification . Mais la formule n'a pas changé : ouvert du petit déjeuner (oeufs marinés, brioches feuilletées, pâtisseries, granola maison) au goûter, mais pas au dîner. Pour le déjeuner, Connie Zagora, Polonaise ayant grandi en Suède et vécu à Paris, imagine des assiettes intuitives où le local n'a pas peur de la diversité et garde un peu de l'accent léger qui teinte le français de la cheffe : « *Les maraîchers choisissent mon menu* », dit-elle à propos des saisons, qui régissent aussi les desserts concoctés par Laurent Ozan. De l'originalité à prix doux.

34, rue Chevreul, 7

e

. Menu trois plats à 29 €. Tél. : 06-03-36-42-75.

Lekitchenlyon.com



Trattino

Visuel indisponible ANDRÉA COURTIAL

Tiers-lieu garanti bio, équitable, écoresponsable, cette vaste cantine d'inspiration italienne à tout pour plaire à l'actuelle municipalité verte et rose. Ettore Cavallin et Davide Fontana ont ouvert il y a cinq ans leur restaurant, bar, épicerie, lieu culturel, dans un ancien garage à poids lourds du quartier de Gerland. Ils en ont fait un espace élégant – la terrasse de 350 mètres carrés éclairée façon guinguette est conviviale, où tous les âges se mêlent. Les excellents gnocchis, lasagnes, risotto, foccacia et burrata maison sont réalisés avec des produits locaux pour l'essentiel, les terrines végétales sont parfumées. Tout cela est servi en portions généreuses, inspirées, disent-ils, par la cuisine de leur grand-mère, la « Nonna ».

58, rue Clément-Marot, 7

e

. Plats à partir de 12,5 €, menu autour de 30 € Tél. : 04-72-76-10-47.

Trattino.fr



Moyo



MOYO

En 2008, les Lyonnais découvraient un minuscule restaurant de la rue Royale, L'Ourson qui boit, dans lequel Akira Nishigaki imaginait une cuisine française subtilement relevée d'influences japonaises pendant que Tomomi, son épouse, supervisait la cave et le service. C'était original, poétique, toujours délicieux et abordable. Après dix ans d'existence, le couple a fermé son restaurant pour ouvrir Moyo (le surnom de Tomomi), un traiteur. Deux petites tables et quelques places pour manger sur place, mais les plats dans leur barquette en bambou sont à emporter. Cette fois, la cuisine japonaise se mêle de touches françaises avec des *donburi* (riz sur lequel on pose la garniture) au saumon mariné à l'agrumes avec *kinshi tomago* (des fils d'omelette ciselée), à la joue de boeuf avec confiture d'oignons, au cabillaud au *shio-koji* (marinade fermentée). Les desserts sont tout aussi subtils, y compris les *dorayaki* fourrés à la crème de haricots rouges. Un délice.

166, avenue Félix-Faure, 3
e

. Formule entrée, donburi et dessert à 15 €. Tél. : 04-72-34-01-02.



Paul-Bocuse



FREDERIC DURANTET

Dès l'arrivée, les murs peints en rouge et vert, le trompe-l'oeil sur lequel « Monsieur Paul » attend à la fenêtre, les fresques hommages aux chefs historiques sont un monde en soi. Le service est d'une extrême diligence mais sans apprêt, jamais intimidant. Les plats ne le sont pas non plus, les chefs Gilles Reinhardt et Olivier Couvin maintiennent les classiques

grandioses et apportent la modernité de belles créations (homard bleu rafraîchi d'une écume à la citronnelle et caviar, jambonnettes de grenouilles de la Drôme sur carpe fumée et sauce cressonnaïère...). Les vins proposés par Maxime Valéry parmi une carte désormais ouverte à l'étranger (un magnifique vin de Toscane pour accompagner la version rajeunie de la volaille de Bresse aux morilles) et les desserts précieux imaginés par Benoît Charvet nourrissent cette obsession du bon. Un célèbre guide définissait ainsi le critère de sa récompense suprême : « *Une cuisine unique vaut le voyage.* » C'est exactement cela.

40, quai de la Plage, Collonges-au-Mont-d'Or (69). Menu à partir de 290 €. Tél. : 04-72-42-90-90.

[Bocuse.fr](#)



Bulle



JULIEN BOUVIER

Ce restaurant ouvert par le chef étoilé Guy Lassausaie il y a un plus d'un an connaît déjà un succès éclatant. La cuisine, bistronomie de haut vol, y est pour quelque chose ; la décoration contemporaine aussi, qui habille cette Maison carrée historique du diocèse de Lyon, juste à côté de la basilique de Fourvière. Mais l'imprenable vue sur la ville et sur les Alpes à l'arrière-plan en est la première attraction, accessible aussi depuis le bar à cocktails et sa terrasse ombragée d'un vénérable marronnier. Le crépuscule y est doux, salué par quelques verres imaginés par les barmen, dont la surprenante Dolce Vita salée de Benjamin Tassin (rye whisky, jus de tomate clarifié, sirop de pain grillé, vinaigre balsamique blanc, basilic), que l'on peut accompagner de planches de charcuterie ou de fromage.

9, place de Fourvière, 5
e

. Cocktails de 12 € à 16 €, assiettes de 10 € à 12 €. Tél. 04-30-30-32-16.

Bullerestaurantfourviere.fr



Le Dôme



ERIC CUVILLIER

Il était le joyau de l'hôtel-Dieu, l'ancien hôpital où exerça Rabelais le long du Rhône : le dôme imaginé par Soufflot (1713-1780), l'architecte du Panthéon de Paris, couronne la façade monumentale. A l'intérieur, l'immense coupole qui allie la légèreté du gothique et la pompe néoclassique coiffe un espace de 500 mètres carrés entre colonnades, arches et moulures. C'est désormais l'un des plus beaux bars du monde, celui de l'Hôtel InterContinental. La décoration signée Jean-Philippe Nuel est grandiose, avec ses panneaux tendus d'or et laqués de noir, ses longs sofas convexes ou ses fauteuils conçus pour reposer la nuque quand on regarde le plafond. On peut y prendre le thé (les coupoles en verre soufflé imaginées pour les chariots à pâtisserie par Vincent Breed, artiste verrier, sont des délices pop) et on peut y siroter quelques cocktails « signature », dont le panthéon (sirop de champagne blanc de blancs, liqueur de sureau, vodka, thé blanc et jus de citron), qui a valu au Dôme le prix Villégiature du meilleur bar d'hôtel au monde en 2021. La classe.

20, quai Jules-Courmont, 2
e

. Thé et pâtisseries pour deux à 46 €, cocktail signature à 21 €. Tél. : 04-26-99-23-20.

Lyon.intercontinental.com



Les Muses

Visuel indisponibleBLANDINE SOULAGE

Elles sont huit sur les neuf filles de Zeus, statues qui, avant 1989, trônaient au sommet de la façade de l'Opéra de Lyon. Puis Jean Nouvel a ajouté une grande verrière voûtée et les dames, désormais, lancent leur regard méditatif sur les coupoles de l'hôtel de ville depuis la terrasse du bar, au septième étage. Ouverte à tous depuis 2018, elle est l'une des plus agréables de la ville, avec ces muses de pierre qui apportent leur touche romantique par-dessus les toits de la cité jusqu'à la colline de Fourvière. Pour être le bar de l'Opéra, l'atmosphère n'a rien de guindé. On sirote tranquillement bières, vins régionaux, cocktails avec ou sans alcool, accompagnés (ou pas) de charcuterie italienne, de fromage ou de légumes. Un plaisir à prix modéré.

1, place de la Comédie, 1
er

. Verres entre 4,5 € et 12 €, assiettes entre 10 € et 20 €.

Opera-lyon.com



Le Vaporetto

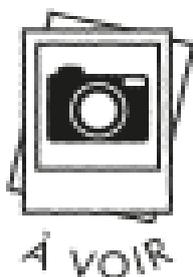
Visuel indisponibleLES YACHTS DE LYON

En journée, c'est un bateau qui assure le service régulier entre le récent quartier de la Confluence et celui de Vaise, avec escales à Bellecour et à Saint-Paul. Pour 5 euros l'aller, c'est aussi l'agréable moyen de découvrir Lyon côté Saône. Mais, le mercredi soir, à partir de 20 heures, la compagnie propose l'« aperitivo du Vaporetto », croisière d'une heure sur la rivière en buvant un verre et en picorant une planche de charcuterie, de fromages ou végétarienne. Pendant que la musique apporte sa touche festive, les principaux monuments défilent, aller-retour, du Vieux-Lyon de la Renaissance à la Confluence moderne, avec la tour déstructurée de Jean Nouvel, l'immeuble ondulant de Ricciotti et les cubes de métal colorés de Jakob + MacFarlane... Exotique.

14, quai Antoine-Riboud, 2
e

. Aperitivo à 29 €.

VaporettoLyon.com



La basilique de Fourvière

Visuel indisponibleJACQUES LÉONE / ONLYLYON TOURISME & CONGRÈS

Des Lyonnais ont comparé l'extérieur de la basilique à un éléphant sur le dos, avec ses quatre tours crénelées dressées face aux anticléricaux de la III^e République. A l'intérieur, les colonnades sombres et les surcharges maniéristes sont loin des splendeurs romanes et gothiques de la cathédrale Saint-Jean, au pied de la colline. Pourtant, cette « visite insolite » de la basilique de Fourvière est intéressante. Après la présentation historique, 345 marches d'un escalier en colimaçon grimpent dans l'une des tours vers la tribune pour approcher les détails et les mosaïques en verroterie, les anges cariatides dominant la ville, les « modelos » (esquisses en plâtre et modèles réduits des sculptures) stockés dans les combles, les vingt-trois cloches du carillon. Sur les toits, on approche de ceux qui « veillent » sur la ville : la Vierge dorée et le saint Michel qui terrasse son dragon. Le point de vue à 360 degrés sur Lyon est admirable, d'autant, disent les mécréants, que c'est le seul d'où l'on ne voit pas la basilique.

8, place de Fourvière, 5

e

. Visite insolite de 1 h 30. Tarif plein : 14 €, réduit : 7 € (18 € et 9 € en nocturne).

Fourviere.org



Lugdunum, musée et théâtres antiques

Visuel indisponible MÉTROPOLE DE LYON / MICHEL DENANCÉ

Toujours à Fourvière, le musée gallo-romain est l'un des plus beaux de la ville. D'abord par sa conception, grandiose modeste de l'architecte Bernard Zehrfuss, qui, en 1975, enterrait sa structure de béton dans la colline afin que le musée s'efface devant les deux théâtres romains du site. Aux antipodes, en quelque sorte, du récent Musée des Confluences, qui affiche ses tourments métalliques à l'entrée sud de Lyon, celui-là est un écrin pour une promenade en pente douce au service des vestiges exposés. Deux canons à lumière, percés dans la colline, révèlent les édifices antiques, en osmose parfaite avec les collections : sarcophages sculptés ; bijoux et monnaies ; mosaïques magnifiquement préservées ; table Claudienne ayant gravé dans le bronze le discours que l'empereur Claude, né à Lyon, prononça en 48 à Rome en faveur des Gaulois ; mystérieux calendrier en langue celte qui attend encore son Champollion... Le musée, qui n'oublie pas l'intérêt des enfants, aborde tous les chapitres de la vie d'une capitale de l'Empire.

17, rue Cléberg, 5

e

. Tarif plein : 7 €, réduit : 4,50 €.

Lugdunum.grandlyon.com



L'hôtel de Gadagne

Visuel indisponible SABINE SERRAD

Au coeur du quartier Saint-Jean, cet hôtel particulier du XVI^e siècle est un joyau d'architecture Renaissance, avec sa cour, ses escaliers à vis, sa cheminée monumentale et son plafond polychrome. Mais il abrite aussi deux musées trop confidentiels. D'abord, le Musée d'histoire de Lyon (MHL), dont le parcours et la scénographie ont été largement rajeunis. L'évolution de la ville, ses rapports à la rivière et au fleuve (écologie comprise), la cité commerçante et industrielle (de la soie aux usines du XX^e siècle et leurs travailleurs immigrés), ainsi qu'un ultime chapitre à venir sur la citoyenneté (la marche des Minguettes, le groupe Carte de séjour...) mettent à mal le cliché de « Lyon, ville bourgeoise ». Ensuite, le Musée des arts de la marionnette (MAM), unique en France, explore cet univers depuis les figurines de l'Antiquité jusqu'aux « Guignols de l'info », parcourant le monde et les techniques, montrant l'usage religieux ou satirique, faisant la part belle aux créateurs contemporains. Le tout est couronné par le délicieux jardin suspendu qui accueille la terrasse d'un café-restaurant.

1, place du Petit-Collège, 5
e

. Tarif plein pour les deux musées : 8 €, réduit : 6 €.

Gadagne-lyon.fr



La Croix-Rousse

Visuel indisponible Visite contée dans le quartier de La Croix-Rousse. CHARLES PIETRI / CYBÈLE

Pour changer de la traditionnelle visite guidée trop didactique, pourquoi ne pas essayer celles insolites et théâtralisées que

proposent les guides et comédiens de l'association Cybèle dans différents quartiers ? Sur les pentes de la Croix-Rousse par exemple, l'une des balades les plus convenues reprend vie quand Olivier Montillet-Cognet endosse (sans être costumé) plusieurs personnages de la fabrique de la soie : négociant, chef d'atelier, ouvrier un matin de 1831, première révolte des canuts. La fiction, respectueuse des faits historiques, redonne chair aux maisons-ateliers, aux rues dont les façades traduisent les différences sociales, au quotidien d'une condition et à une insurrection pionnière des mouvements ouvriers. De cours en escaliers, de montées en traboules, la promenade vers le Rhône révèle l'héritage d'un quartier avec les jeunes stylistes qui tiennent boutique dans le passage Thiaffait ou avec la profusion de graffitis rebelles qui, hélas !, ne relèvent pas souvent de l'art urbain.

Visites de 1 h 30, certaines accessibles aux malentendants. Tarif : 15 €.

Cybele-lyon.fr



La Cité internationale et le MAC

Visuel indisponible Vue de l'exposition « Incarnations, le corps dans la collection, acte 1 », du 24 février au 9 juillet 2023 au macLYON. LIONEL RAULT / ADAGP, PARIS, 2023

Pour terminer en beauté, traverser le parc de la Tête-d'Or, puis sortir du côté du Rhône que borde la Cité internationale imaginée par Renzo Piano. Un long ruban d'immeubles en terre cuite ocre-rouge qu'enveloppe le verre, traversé par une rue couverte et peuplé par les statues géantes de Xavier Veilhan (jeune fille en rollers, livreur de pizzas, homme au téléphone...). L'élégant ensemble achevé en 2006 abrite le Musée d'art contemporain et ses vastes salles modulables, épice de la Biennale, internationalement reconnue. Les dernières expositions puisent dans les 1 600 oeuvres de la collection permanente pour approcher le corps biologique, puis social. Désacraliser le lieu, en faire « *un musée à vivre* » est le souhait d'Isabelle Bertolotti, la directrice. Elle a ouvert le « living », une pièce où l'on peut créer, penser ou dormir. Elle a aussi confié le bar du MAC et sa terrasse en bordure de parc à un tandem (Oscar Dematons et Robin Chiuzzi) pour une cantine saine le midi, des barbecues et des animations le soir.

81, quai Charles-de-Gaulle, 6
e

. Tarif plein : 9 €, réduit : 6 €.

Mac-lyon.com