

MÉTROPOLE DE LYON

Voici les terrasses de l'été !



Le chef Sylvain Gerbaud et Alain Frascini (responsable de salle) vous accueillent sur la terrasse de Cap Ouest ! Photo Progrès/Céline BONNAUD

Le soleil semble revenu, et c'est tant mieux. Il est temps de vous proposer quelques terrasses que nous avons sélectionnées pour les beaux jours. Gastronomie, bucolique ou festive, vous avez le choix ! Une sélection de Céline Bonnaud

1. Cap Ouest, pour une déconnexion totale à Charbonnières-les-Bains

Qui pourrait imaginer que derrière cette façade années 70 de l'Hôtel Mercure, le long de la très empruntée route de Paris, se cachait une terrasse-jardin des plus agréables ? Depuis un peu plus d'une vingtaine d'années, Cap Ouest est un "vrai" restaurant, avec une "vraie" proposition culinaire et pas seulement un restaurant d'hôtel. Entre le menu déjeuner de la semaine et les suggestions à la carte, la cuisine du chef Sylvain Gerbaud (qui vient de reprendre les rênes après avoir été second pendant 15 ans), suit les saisons.

Ses priorités ? « Les cuissons justes, les sauces, les produits. » Nous voilà rassurés. Les petits artichauts bien dans la saison, justement, et la ricotta accompagnent le cabillaud avec une belle fraîcheur. À savourer sur la terrasse-jardin à l'arrière, avec vue sur le parc. Terrain de pétanque, confortables fauteuils, baby-foot et tonnelle invitent à la détente. Son truc en plus ? Les soirées barbecue les vendredis de juin et

7 000 m² de terrasse pour la Cité des Halles. Photo Progrès/DR

juillet, avec animation musicale.

Restaurant de l'Hôtel Mercure. 78, bis route de Paris, Charbonnières-les-Bains. 04 72 38 02 87. www.restaurant-cap-ouest.com. Midi et soir, du lundi au vendredi. Déjeuner : menu à 28 € (entrée plat ou plat-dessert 24 € - plat du jour 18 €). Plats à la carte de 16 à 27 €.

2. Monsieur P., et le temps s'arrête place des Célestins

L'un des chefs les plus en vue de Lyon, régulièrement cité pour être le prochain étoilé, est aussi celui qui propose une des terrasses les plus agréables de la ville. Pas moins que la magnifique (et calme) place des Célestins pour servir de décor à la cuisine toujours très exigeante de Florent Poulard. Ici, le chef se met au service des produits, toujours sélectionnés avec grand soin. Un service haut de gamme, bien tranquillement installé au cœur de

la Presqu'île... Et peut-être pourrez-vous découvrir qui est ce fameux Monsieur P...

8, place des Célestins, Lyon 2^e. 04 81 18 70 24. Menu déjeuner 39 €. Soir 78 et 98 €. www.monsieurp.fr

3. Trattino, la terrasse bio de Gerland

Assis sur une chaise colorée, sous les guirlandes façon guinguette, les deux frères Davide Fontana et Ettore Cavallin invitent leurs clients à prendre leur temps sur la très belle terrasse de 350 m² de Trattino. Une cuisine italienne (pas question de renier leurs origines), généreuse, toujours bio, le plus souvent possible local, des gnocchis maison qui ont déjà une belle réputation, des risottos, des lasagnes... et ils font eux-mêmes leur cœur de burrata !

À la fois restaurant, épicerie et bar, avec des événements certains soirs, Trattino est un lieu un peu hybride, pensé en

LA RECETTE



Photo Progrès/Céline BONNAUD

Sylvain Gerbaud, chef au Cap Ouest a accepté de partager sa recette de **filet de cabillaud poêlé, boutons d'artichaut et ricotta** avec les lecteurs du Progrès. Une association qui sent bon l'été et le sud !

À retrouver sur le site leprogres.fr, rubrique "Magazine cuisine et vins".

trois dimensions, où tout est interconnecté, et qui vient de fêter ses cinq ans.

L'ancien garage de poids lourds s'est bien transformé... qui se croirait au cœur de Gerland ?

58 rue Clément-Marot, Lyon 7^e. 04 72 76 10 47. Formule du midi 16 €. Plats de 12 à 23 €. www.trattino.fr

4. La Cité des Halles, éphémère et démesurée

« La plus grande terrasse de Lyon », annonce fièrement leur site. 7 000 m²... ce n'est effectivement pas rien ! Au-delà d'un restaurant traditionnel, la Cité des Halles, troisième édition, installée sur la friche Nexans à Gerland, est un « lieu de vie atypique », qui propose une programmation culturelle au sein d'une immense friche industrielle.

La terrasse offre notamment des terrains de pétanque, de basketball, des bacs à sable, et côté restauration, on peut trouver des burgers (bacon, cheese ou veggie), des pizzas maison « simples et gourmandes », quelques accompagnements et desserts. Et un bar proposant des cocktails originaux et plus de 15 brassins de l'emblématique brasserie Brooklyn Brewery.

124, avenue Jean-Jaurès, Lyon 7^e. Ouvert du mercredi au dimanche de 14 ou 16 h à 1 heure. Plats de 9 à 12 €. www.lacitedeshalles.com



Trattino et sa terrasse viennent de fêter leurs cinq ans à Gerland. Photo DR



À l'ombre, place des Célestins, Monsieur P. vous attend. Photo DR