



© OUIER CHASSIGNOLE

Floriant et Claire  
du Bistrot du Potager-Gerland.Mon  
resto

## LE BISTROT DU POTAGER-GERLAND ☺☺☺☺

## Ils reviennent encore plus forts

➤ **Cœur des pleureuses à la Martinière (Lyon 1<sup>er</sup>):** le Bistrot du potager des halles, une cantine absolue pour beaucoup de gastronomes urbains, a plié plats et bagages. Certes, il y a des successeurs, mais ils ne font pas la même chose. Heureusement, comme les coins à champignons, ça repousse, pas toujours au même endroit, mais éventuellement de façon plus prolifère. De fait, le Bistrot du potager, sorte d'hybride entre restaurant et bar à tapas, dînette et gastronomie, côte de bœuf géante et petite assiette de bulots, constitue un des premiers Lyonnais centaure (mi-homme mi-cheval), ou si vous préférez sirène (mi-femme, mi-thon), à avoir cassé les codes du restaurant linéaire enchaînant

apéritif « *on est sur de l'argilo-calcaire* », entrée, « *bonne continuation* », plat, « *ça a été monsieur?* », dessert, café et addition.

**Phoenix.** Là, on peut boire deux bouteilles en tête à tête en picorant quelques *pinxos* (tapas basques) sans se sentir obligé de réellement passer à table. Exercice d'autant plus simple à réaliser que les assiettes, sont « dressées » (le vocabulaire de la restauration rappelle parfois Médrano) pour bon nombre sur un grand bar en fer à cheval, face au barman, ou en aplomb de la cuisine ouverte. Mais en même temps, ce serait rater une carte que le cuisinier inspiré Florian Rémont a étendue en version marée haute. Les ini-

tiés retrouveront les infailibles croque-monsieur truffés et les couteaux gratinés... Le reste, un inventaire fluctuant, étonnant jaune d'œuf fortement vinaigré, puis filet de bœuf séché, crème de foie de morue; fricassée de cœurs de canard, maïs... ou fricassée de ris d'agneau, champignons et épinards. Des petits moments de bonheur comestible, piqués d'herbes aromatiques, variées et habilement utilisées. On a dû s'arrêter, l'élasticité de l'enveloppe corporelle étant limitée. L'exercice n'est pas exactement donné, mais pas au-delà des tarifs d'une brasserie, avec ici un taux de satisfaction aussi élevé que le pourcentage de voix d'un président de république bananière. À propos de banane, notre voisine de table l'avait aussi avec sa formule déjeuner à 17 euros, généreuse et cuisinée au scalpel. Le bon plan de Gerland.

**Le Bistrot du potager**

83 rue de Gerland,  
Lyon 7<sup>e</sup>.  
04 37 70 36 95.  
Fermé samedi  
et dimanche.

**Menu**

Formule déj. : 17,50€.  
Menu : 35€.

**La carte**

foie gras anguilles  
betteraves (15€),  
Merlu entier (40€  
pour deux), sardines  
grillées, salicornes  
(8€), aubergine rôtie,  
poire, soja (8€), etc.  
À noter : il existe aussi  
un Bistrot du potager  
aux Brotteaux, un chef  
et des plats différents,  
tout aussi délicieux.