lyon people

Novembre 2019

◆ À partir du 14 décembre, **La Folie Douce** s'installe aux Arcs 1800, à l'arrivée de la télécabine des Villards. Le concept festif le plus "perché" de la station sera accessible à la fois en télécabine, à pied ou à ski.

LA VIE BANDE ORGANISÉE > Restaurant

DU CÔTÉ DE MARJON

Dernier notre périple à la découverte de Mornant (lire pages 31 à 64), nous avons eu le plaisir de faire halte, à plusieurs reprises, à Soucieu-en-Jarrest. Au cœur d'un hameau verdoyant, la belle terrasse du « Clos de Marjon » ombragée par un marronnier centenaire est le cadre idéal pour une pause gourmande en famille ou entre amis.

En hiver, la grande salle au mobilier crème est tout aussi accueillante. Dans l'assiette, pas de fausse note. Le chef **Alain Fabre** que les Lyonnais ont plébiscité au « Sens » de 1991 à 2000, nous régale de grenouilles fraîches, foie gras, filet de bœuf ou Saint-Jacques, et de succulents plats pour finir sur une note sucrée. Et pendant que les parents se délassent, leurs têtes blondes s'égaient sur l'aire de jeux du resto, à portée de vue. Le soir venu, l'établissement se mue en configuration bar à vins. Et que dire du sourire de son épouse **Stéphanie** ? La cerise sur le gâteau !

Du côté de Marjon
Le bas Marjon - 69510 Soucieu en Jarrest
Tél. 04 78 05 73 24

* pour l'anecdote, c'est en bleu que Michael Havard lassait la plonge quand il était étudiant.

Textes : Marie Pelissier - Photos © Julien Bourrus et Lilly Rastel

BRÈVES DE COMPTOIR

- L'Affaire du 6 va subir une cure de rajeunissement, « un nouveau décor et un nouvel esprit » assure **Albert Dray** du 8 au 11. Réouverture Mardi 12 novembre à 12h.
- [redacted] le fait accompli.
- La Cité internationale de la Gastronomie a ouvert ses portes samedi 19 octobre sur un peu cosac : lire Toques Blanches lyonnaises.com sur lyonpeople.com).
- À partir du 14 décembre, **La Folie Douce** s'installe aux Arcs 1800, à l'arrivée de la télécabine des Villards. Le concept festif le plus "perché" de la station sera accessible à la fois en télécabine, à pied ou à ski.
- **Victor Margain** a démarré un Master « Industry Sport Management » à l'EM Lyon.

BOUCHERIE TROLLIET
Concours des jeunes cuisiniers

Sélectionnés par la Maison Trolliet et les Toques blanches lyonnaises, les candidats se sont affrontés cette année autour de l'agneau du Limousin et le travail de la selle et de l'épaule ! Ce plat devait être accompagné d'une purée de pommes de terre et d'une garniture libre sous le regard gourmand du jury composé de **Frédéric Berthod** (33 Clé), **Christian Lavault** (Une faim d'apprentis) et d'**Alexis Trolliet** (Boucherie Trolliet). La remise des prix a eu lieu sous la présidence du chef **Michel Rochedy** qui a couronné **Raphael Garel** (Paul Bocuse), devant **Alexandre Tritten** (Hôtel Royal Evian) et **Louis Dupuy-Rondel** (Divonne).

VENTE AUX ENCHÈRES PAUL BOCUSE

Beaucoup de monde début octobre pour assister à la vente aux enchères des effets personnels de **Paul Bocuse** ainsi que du mobilier de l'auberge de Collonges. En dépit du lieu inadapté à ce type d'événement, c'est la somme de 190 000 euros qui est revenue à la Fondation Paul Bocuse à l'issue de la vacation. Les deux lots vedettes, ses deux automobiles Mercedes, ont tenu toutes leurs promesses. Le lot numéro 1, à savoir un Mercedes Classe G 400 CDI châssis long, mis en circulation le 20 avril 2001, et doté d'un moteur V8 diesel de 250 chevaux et 93 932 kilomètres a donné lieu à une belle bataille d'enchères démarrée à 20 000 euros et conclue à 50 000 euros dans la salle (soit 62 500 euros avec les frais). L'heureux acquéreur, particulièrement ému n'est autre que **Maurice Mesnil**, l'ancien boucher de **Monsieur Paul**.

SAINT-TROPEZ
Club cigare Volutes et Gastronomie

À l'invitation du Président **Henri Perruchon**, les chefs lyonnais **Christophe Margain**, **Christophe Roure**, **Frédéric Berthod** accompagnés du chocolatier **Sébastien Bouillet** ont mené la séquence gourmande du dîner du club organisé avec passion. Accueillis au Lilly of the Valley (La Croix Valmer) par son directeur **Stéphane Persanoui**, et le chef **Vincent Maillard**, les cuisiniers lyonnais ont régalé un public de connaisseurs.