

### Toque et Passion

5, rue Denuzière, 2<sup>e</sup>. Tél. 04 78 37 04 37.

Ouvert le midi du lundi au vendredi, le soir le jeudi et le vendredi.  
Compter 12 € pour le déjeuner (formule), 25 € à la carte.

On ne s'attend pas à trouver un endroit aussi accueillant et agréable à quelques encablures de la gare de Perrache, près du cours Charlemagne, dans ce quartier un peu vieillot désormais en pleine ébullition avec la construction du futur musée des Confluences. Toque et Passion, avec ses deux petites salles aux murs ocre égayés de gravures provençales encadrées de bois de palette, est un joli restaurant. Au sous-sol, deux belles pièces vouées en pierre – alcôves parme et luminaires contemporains – permettent d'organiser des repas ou des réunions pour une quarantaine de personnes. Mais la vraie surprise est à table. Si les intitulés sont d'une sobriété exemplaire : salade de tomates et concombre marinés, hachis parmentier, crème brûlée..., on découvrira dans l'assiette des plats très soigneusement élaborés et dressés. Les dés de tomates et la julienne de concombre forment un contraste de textures épatant sous l'effet du vinaigre et sont servis dans un bocal de conserve avec des herbes aromatiques. Le parmentier, juteux à souhait, est aussi mis en scène de façon créative, à l'emporte-pièce, et la crème brûlée est parfumée à la fraise Tagada. Les plats de la carte sont tout aussi alléchants, de la fricassée d'escargots aux tomates confites en passant par le pavé de sandre au cahors ou le pain d'épices perdu avec des poires caramélisées. Une vraie perle !

### Le Gabion

13, boulevard Eugène-Deruelle, 3<sup>e</sup>. Tél. 04 72 60 81 57.

Ouvert le midi le lundi, midi et soir du mardi au samedi.

Compter 18,90 € pour le déjeuner, 24,90 € pour le dîner.

**Laissez-vous surprendre.** De l'extérieur, au pied du centre commercial de la Part-Dieu, on appréhende une énième brasserie moderne sans âme. Mais dès qu'on franchit le seuil du Gabion on est soufflé par la décoration, notamment le mur de galets retenus par un grillage. L'adresse a décroché en 2004 le

grand prix du Design décerné par la chambre de commerce. On peut déjeuner très classiquement à table, au bar ou encore sur les quelques mange-debouts installés dans la salle. La carte fait la part belle aux poissons, de la simple sardine à la tomate délicieusement relevée de piment d'Espelette à la soupe de crustacés ou aux encornets à la plancha, en passant par la morue grillée au thym, sans oublier des plats à base de Saint-Jacques ou de rouget. La carte des desserts est un véritable supplice : gaufre à la crème de marrons, baba au rhum, cannellé, fondant au chocolat ou, pour les plus raisonnables, des brochettes de fruits – on voudrait tout goûter, tout savourer... La carte des vins est superbe et la sélection de demi-bouteilles de grande qualité – ah, le chablis Grand Régnard !

### Jean-Claude Péquet

59, place Voltaire, 3<sup>e</sup>. Tél. 04 78 95 49 70.

Ouvert midi et soir du lundi au vendredi.

Menus à 26, 33 et 49 €.

**Révisez vos classiques.** Certes, la place Voltaire n'est pas des plus accueillantes et la décoration du restaurant est un peu vieillotte – mais quelle leçon de gourmandise ! En salle, M<sup>me</sup> Péquet, épaulée par des apprentis un peu trop endimanchés, qu'elle dirige avec douceur, vous expliquera les plats concoctés par son mari avec une touchante timidité. M. Péquet, impressionnant avec sa barbe blanche de sage et sa veste ourlée du col bleu-blanc-rouge de meilleur ouvrier de France, est une sorte de mémoire de la gastronomie classique. Son restaurant est donc l'endroit idéal pour un baptême culinaire. En entrée, vous pourrez déguster de savoureuses terrines de gibier, un velouté de champignons avec des ravioles ou des Saint-Jacques rôties. Vous n'avez jamais mangé de rognons, de faisans, de ris de veau ou encore l'un ou l'autre des gibiers en sauce inscrits au patrimoine de la cuisine française ? C'est ici que ça se passe ! Enfin, vous succomberez à coup sûr aux vraies crêpes Suzette, à une mousse de chocolat blanc ou à un moelleux aux marrons époustouflant. La carte des vins s'accorde