



© DR

Pierre-Michaël Martin Petit mais costaud

Quand il était derrière ses fourneaux au Bistrot du potager #2, boulevard Stalingrad, il poussait souvent la chansonnette, et sa bonne humeur se propageait toujours à la salle comme à ses assiettes. Aujourd'hui, le chef va voler de ses propres ailes, en ouvrant au 27 quai Saint-Vincent l'une des tables les plus attendues de l'année : Chez Pimousse (son surnom). Reste à connaître la date à laquelle le gouvernement va enfin nous autoriser à revenir festoyer au restaurant.

Daive Fontana et Ettore Cavallin Bio-tiful

Après deux ans passés à La Commune à distiller leurs plats italiens, après avoir servi 19 500 tiramisus et pelé plus de 10 tonnes de pommes de terre pour faire leurs gnocchis, les deux frères s'é émancipent. Toujours dans le 7^e arrondissement, mais cette fois au 58 rue Clément-Marot, ils vont ouvrir un tiers-lieu (restaurant, bar et épicerie) dédié à l'alimentation écologique (100 % bio et 65 % local). Un lieu où boire un café ou un smoothie, faire ses courses en vrac, ou manger un plat, dont l'ouverture est prévue en janvier.



© DR

Laurent de Gourcuff Renaissance

Jusqu'à présent occupée par la maison de ventes Aguttes, la majestueuse salle de 900 m² accueillera à la rentrée CoCo, un restaurant de près de 200 couverts (et 300 sur sa terrasse). Ce projet fou est l'œuvre de Laurent de Gourcuff et de son groupe Paris Society. « Tombé amoureux » de l'ancienne salle des pas perdus de la gare des Brotteaux, l'entrepreneur épris de « lieux exceptionnels » arrive à Lyon avec une solide envie de faire rimer la beauté architecturale du lieu avec l'excellence de la gastronomie.



© DR