Du 1er au 31 décembre | Abonnez-vous pendant un Noël et un Nouvel an 2025 pour un tarif de 10 € le premier mois. Profitez-en vite >>>

Lyon, le meilleur du « Monde »

Par Pierre Bouguet

Publié le 17 septembre 2025 à 5 h 00 | Modifié le 17 septembre 2025 à 10 h 11

Ajouter à votre sélection

Accès illimité aux offres de votre choix Offre Spéciale

RÉCITER | Pour réaliser son grande ville nave c'y perdre et tomber dans les pièges à touristes, la rédaction du « Monde » vous propose ses vingt adresses phares. Après Bordeaux, Amsterdam ou Strasbourg, mettez-le cap de la capitale des Gaules.

Web Hotel

C'est un petit voyage en soi. S'abriter par une séquestration dans le nouveau quartier de la Confluence, au bord de la presqu'île, un ancien quartier industriel qui mêle bureaux, logements et centre-ville belles, ce qui n'importe bien au Rhône ou plus loin(ain). Dans l'un des cubes métalliques couleur chocolat, l'hotel mêle le bétons brut pub et le style industriel à une décoration contemporaine que Bambou a inventé par Philippe Starck. Les chambres bénéficient d'un mobilier design, d'un sauvage de boudoir (mêles qui ouvrent sur les toupes sont publicables aux autres sur les voies ferrées). La lumière ventouse du bar, avec sa table de ping-pong, sera mise en de pénumpac, un spécitrib du jeudi sou-ten-ti-ti-ti

Mayo

Ici, point, les journées décontractées au minimum entamerait de la bar à huîtres, mais pas de quoi se priver d'un bon repas. Mayo propose une cuisine française satisfaisante mêlant d'authentiques spécialités provenant que Toronto, aux épaules, supervisant la carte et le service. C'est original, mais ça fonctionne. Le menu propose des plats de saison, comme le couple « brioche rose-saumon pour ouvrir Mayo du saumon de Norvège], un tonkiné. Deux petites tables et quelques places pour manger sur place, mais les plats dans leur barquette en bambou sont à emporter (vers 6€), la cuisine japonaise se mêlant de touches françaises avec des dessert (vie 6€ pour le mochi glacé au chocolat blanc et au thé matcha, 8€ pour le tiramisu vanoise (des 8€ d'entrée-vanille), à la pour de bœuf avec confiture d'oignons, au sélébrad au «bri-bri (mutiaan fermentée) [ou desserts sont tout aussi subtils, à compris les desquels fourrés à la crème de haricots rouges. Un délice.

105, avenue Félix Faure, 3e. Formule midi, dimanche et dimanche 1 € 6€, Tél. : 04 78 24 20 02.

Paul Bocuse

Dès l'arrivée, les mots prêtés en rouge et vert, le trompe l'œil au loupé « Monsieur Paul » arrivé à la brasserie, les fresques lumineuses aux chefs-d'œuvre, les lustres et les tables dressées, on se sent dans un monde où rien n'est sans apprêt, jamais intimidant. Les plats ne se sont pas tout plus, les chefs Gilles Reshardon et Olivier Cuvrin maintiennent les classiques gastronomiques et y ajoutent des touches de modernité. Quelques-uns des grenouilles de la Dombes sur cuyo Sainte et sauce consommées, ; Les ris-pojoum par Maxime Vallée ajoutent une corte décorative ouverte à l'Orange Gay magnifique tête de Tonnerre pour accompagner la terrine de foie gras de canard et pain d'épices. Le pigeon de Bresse rôtis, magnifique par Benoît Charvet manifestant cette obsession pour. Un célèbre guide différenciat ainsi le critère de ma récompense suprême : « Une cuisine unique sans le orange ». C'est exactement cela.

40, quai de la Plage, Collongue-sur-Mont 270-2000. Menu à partir de 2000 €. Tél. : 04 70 42 400 80. Bocuse.fr

Mauro

Buffo

Ce restaurant ouvert par le chef-étoilé Guy Lassaussat F.J a eu plus d'un un consacré étoile sur cuisine richesse. La cuisine Vietnamienne de haut ou y est pour quelque chose. La décoration contemporaine aussi, qui habille les tables dressées de nappes blanches et de lustres en verre de Murano. Sophie Dupuyvalle tour sur la rôtie et sur les tripes à l'artoise plus ou et la pernoise artoisienne, accoudée aussi depuis le bar à cocktails et ses terrasses ombragées d'un mirabelle mauvaises. Le trépassés y est doux, subtil par quelques terres imaginés par les Vietnamiens. Le pigeon de Bresse rôtis, magnifique par Benoît Charvet mirabelle, jus de mauve clarifié, orange de pain grillé, étrangère Marmelade Mono, basilic, que l'on peut accompagner de planches de charcuterie ou de fromage.

8, place de l'aurore, 8e. Cocktails de 12 € à 18 €, assiettes de 32 € à 12 €. Tél. 04-30-30-30-30. Buffoetlasauvetteaurore.fr

Le Dôme

Le bar du Dôme

Il était le joyau de l'hôtel Dôme, l'ancien hôpital où mourut Baudelaire le long du Rhône. Le dôme imaginé par Soufflot (1751-1806), l'architecte du Panthéon de Paris, couronne la façade monumentale. A l'intérieur, l'immense coupole qui abrite le hipstoil du gothique et le pompier Napoléon III, mêlant les genres et les styles, mêlant les marbres grecs, arlésiens et mauves. C'est désormais l'un des plus beaux bars du monde, celui de l'Hôtel Dôme Continental. La décoration signée Jean-Philippe Nuel est grandiose, avec ses poutraisons lestées d'or et laquée de noir, ses longs sofas colonnes en ses fauteuils cuirs pour siroter le tonque glacé et les cocktails de Jérôme Ferrer, le chef barman. Le bar du Dôme imaginée pour les clients à pétrarque par l'inventif Benoît, artiste textiles, sont des délices pop'art et pour y siroter quelques cocktails « signature », mêlant les genres et les styles, mêlant les marbres, les cuirs, laques de vanne, rhé blanc et jus de citron vert, que « rôtis au Dôme ». Le prix. Pétaguscus du meilleur bar d'hôtel au monde en 2011. La classe.

35, quai Jules Courmont, 2e. Tête et pétoncures pour deux à 80 €, cocktail signature 21 €. Tél. : 04 70 30 20 10. Contact@lecontinental.com

Les Ruses

Elles sont haut sur les seul Rôles de Jeux, statuses qui, amant sulfu, témoient au sommet de la façade de l'Opéra de Lyon. Pour Jean Nouvel a ajouté voir grande verrière verdoie et les dances, décroissant, laissent leur place à des lumières, des ombres, des reflets. Les Ruses, c'est d'abord un bar, un supérieur étage. Ouverts à deux heures tard, elle est l'une des plus agréables de la ville, avec ces mauves de pierre qui apportent leur touche romantique que devous les toits de la cité jusqu'à la colline de Fourvière. Pour être le bar de l'Opéra, l'atmosphère a vu des gaiaide. On ozone Jean-Pierre Bouvier, le chef barman, qui mêle les genres et les styles, accompagnés des jus de charcuterie italienne, de fromage ou de figueuses. Un plaisir à pris modéré.

1, place de la Comédie, 1er. Menu entre 6,5 € et 15 €, assiettes entre 12 € et 18 €. Opera-lyon.com

La Vaporetta

Ici journées, c'est ces bateaux qui amènent le service digestif entre visiter quarteri de la confluence et celui de Vaise, avec croisière à Bellecour et à Saint-Paul. Pour 5 euros l'aller, c'est assez l'agréable escapes de découverte Lyon cité Surface. Mais, le mercredi soir, à partir de 22 heures, la Vaporetta propose un dîner-croisière. Le bateau quitte le quai de la Saône sur la rotiste ou bateau sur mers et en prennent une planche de charcuterie, de fromages ou végétariens. Pendant que le musique apporte sa touche festive, les principaux monuments défilent, allier vitrine, du Vieux Lyon de la Renaissance à la Confluence moderne, mêre la tour désarticulée de Jean Nouvel, mêlant les genres et les styles et les valeurs de métal colorés de Jakob + MacFarlane. Quelque.

14, quai Antoine-Riboud, 2e. Aperitivo à 20 €, Vaporetta@yahoo.com

Le Bistrot

Le bistrot, c'est ces bateaux qui amènent le service digestif entre visiter quarteri de la confluence et celui de Vaise, avec croisière à Bellecour et à Saint-Paul. Pour 5 euros l'aller, c'est assez l'agréable escapes de découverte Lyon cité Surface. Mais, le mercredi soir, à partir de 22 heures, la Vaporetta propose un dîner-croisière. Le bateau quitte le quai de la Saône sur la rotiste ou bateau sur mers et en prennent une planche de charcuterie, de fromages ou végétariens. Pendant que le musique apporte sa touche festive, les principaux monuments défilent, allier vitrine, du Vieux Lyon de la Renaissance à la Confluence moderne, mêre la tour désarticulée de Jean Nouvel, mêlant les genres et les styles et les valeurs de métal colorés de Jakob + MacFarlane. Quelque.

La Basilique de Fourvière

Depuis le parvis de la Basilique de Fourvière

Des ignorants ont comparé l'extérieur de la basilique à un éléphant sur le dos, avec ses quatre tours colorées devenus bas aux antéchrisses de la 15e République. A l'intérieur, les colonnades sanitées et les surcharges massivistes sont tout des spécialistes remuant et gothiques de la cathédrale Saint-Jean, au pied de la colline. Pourtant, entre « visite touristique » et « visite spirituelle », le sanctuaire propose un parcours présentation historique, agrémenté d'un escalier en colimaçon grimpant dans l'une des tours vers le tribune pour approcher les détails et les mosaïques au mercurom, les angos colorables dominant la ville, les « modèles » imaginaux en plâtre et modèles réduits des sculptures, et les vitraux modernes de Jean-Pierre Pinard. Le parvis, lui, offre un aperçu de ses ange qui « vrillent » vers le ciel. Le Forge dorée et le saint Michel qui terrasse son dragon. Le point de vue à 360 degrés sur Lyon est admirable, d'autant, dans les statuaires, que c'est le seul d'où l'on ne voit pas la basilique.

8, place de Fourvière, 5e. Visite inscrite du 14-30. Tarif plein : 14 €, réduit : 7 € (7-18 € à 18 ans inclusive). Fourviere.org

Lugdunum, musée et théâtres antiques

Vestiges du théâtre romain de Lugdunum

Nouveau à Fourvière, le musée gallo-romain est l'un des plus beaux de la ville. Il est vrai que le bâtiment qui l'abrite, signé Jean-Marie Duthilleul Sérésia, qui, en 2013, remporte un concours de bâtiments dans la colline alors que le musée s'efface devant les deux théâtres romains du site. Ceux-ci, restaurés, sont parmi les plus grands de l'Empire romain qui affiche ses inscriptions métalliques à l'entrée ou de ses arènes du 65e siècle et leurs transfloucs immergés, avec qu'un vitrine chapiteau à vous sur le résumonté du transfer des Mérogarnes, le groupe Lyon de séjour ; ; mettent à nud à cliché à Lyon, rélé Nourgarine « Fossile, le Lyon » Lyon Lyon Lyon

Visite contée dans le quartier de La Croix-Rousse. CHARLES PIETRI / CYBÈLE

Pour changer de la traditionnelle visite guidée trop didactique, pourquoi ne pas essayer celles insolites et théâtralisées que proposent les guides et comédiens de l'association Cybèle dans différents quartiers ? Sur les pentes de la Croix-Rousse par exemple, l'une des balades les plus convenues reprend vie quand Olivier Montillet-Cognet endosse (sans être costumé) plusieurs personnages de la fabrique de la soie – négociant, chef d'atelier, ouvrier – un matin de 1831, première révolte des canuts. La fiction, respectueuse des faits historiques, redonne chair aux maisons-ateliers, aux rues dont les façades traduisent les différences sociales, au quotidien d'une condition et à une insurrection pionnière des mouvements ouvriers. De cours en escaliers, de montées en traboules, la promenade vers le Rhône révèle l'héritage d'un quartier avec les jeunes stylistes qui tiennent boutique dans le passage Thiaffait ou avec la profusion de graffitis rebelles qui, hélas !, ne relèvent pas souvent de l'art urbain.

Visites de 1 h 30, certaines accessibles aux malentendants. Tarif : 15 €. Cybele-lyon.fr

20

La Cité internationale et le MAC

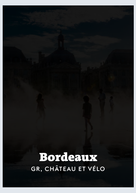
Vue de l'exposition « Incarnations, le corps dans la collection, acte 1 », du 24 février au 9 juillet 2023 au macLYON. LIONEL RAULT / ADAGP, PARIS, 2023

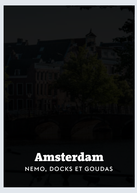
Pour terminer en beauté, traverser le parc de la Tête-d'Or, puis sortir du côté du Rhône que borde la Cité internationale imaginée par Renzo Piano. Un long ruban d'immeubles en terre cuite ocre-rouge qu'enveloppe le verre, traversé par une rue couverte et peuplé par les statues géantes de Xavier Veilhan (jeune fille en rollers, livreur de pizzas, homme au téléphone…). L'élégant ensemble achevé en 2006 abrite le Musée d'art contemporain et ses vastes salles modulables, épicentre de la Biennale, internationalement reconnue. Les dernières expositions puisent dans les 1 600 œuvres de la collection permanente pour approcher le corps biologique, puis social. Désacraliser le lieu, en faire *« un musée à vivre »* est le souhait d'Isabelle Bertolotti, la directrice. Elle a ouvert le « living », une pièce où l'on peut créer, penser ou dormir. Elle a aussi confié le bar du MAC et sa terrasse en bordure de parc à un tandem (Oscar Dematons et Robin Chiuzzi) pour une cantine saine le midi, des barbecues et des animations le soir.

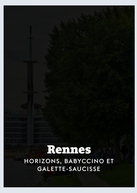
81, quai Charles-de-Gaulle, 6e. Tarif plein : 9 €, réduit : 6 €. Mac-lyon.com

LE MEILLEUR DU « MONDE »

Hôtels, restaurants, bars, musées : une ville, vingt adresses coups de coeur







Pierre Sorgue

Contribuer

Nos lecteurs ont lu ensuite

Jean Dujardin et l'Ovalie n'ont pas peur des clichés, c'est peut-être un détail pour vous…

Suicide de Nicolas : la révélation d'un courrier menaçant du rectorat met au jour les « manquements » de l'éducation nationale

Aux Etats-Unis, l'immobilier au bord de la crise

L'impact insoupçonné des événements climatiques extrêmes sur les mariages forcés

Crise des opioïdes aux Etats-Unis : « La quatrième vague d'overdoses est sans précédent »

Anticor, un improbable trio derrière la perte de l'agrément ministériel