

Lyon 3^e



Tout nouveau, tout chaud.

Café Victorine

Si les concepts de restauration fleurissent à Lyon, jamais personne n'avait pensé à décliner un délice de notre région : la tarte bressane, aussi connue sous le nom de galette au sucre ou à la crème. Cette pâte à brioche étalée en forme de tarte est aujourd'hui la base qui accueille les recettes de Déborah Girardet dans son coffee shop aux murs bleus et roses, à deux pas du palais de justice. Façonnée chaque jour par le boulanger de Victor & Compagnie, cette pâte moelleuse sert de base pour des sandwiches, ou peut être garnie de recettes salées (à la manière d'une focaccia) ou sucrées. Et tous les ingrédients qui composent ses bressanes

sont sourcés localement : fourme d'Ambert AOP, saucisson à cuire, saint-marcellin, pâte à tartiner chocolat noisette artisanale, pralines roses... À part le comté AOP, tout vient de la région Aura, car la jeune cheffe ne travaille qu'avec des fournisseurs qu'elle connaît et a rencontrés. À commencer par la farine qu'elle utilise qui provient d'un blé cultivé dans le Rhône, en agriculture de conservation, sans labour ni engrais chimiques, par l'association Robin des Champs, dont son père Christophe Girardet (fondateur des boulangeries Victor & Cie) est membre. De belles recettes gourmandes à découvrir.

VIOLETTE BISACCHI

62 rue Servient,
Lyon 3^e.
Du lundi au
vendredi de
7h à 18h30.

Tarifs.

Bressane salée ou
sucrée : 3,30 €.
Formules : entre
8 € et 12 €.