

+ OÙ BOIRE UN VERRE ?

## Premières terrasses

L'ouverture officielle des terrasses saisonnières est le 1<sup>er</sup> mars. Le climat semble vouloir rejoindre la réglementation. On en profite.



LE PATRON

MICHEL PIET A DÉCLARÉ LA GUERRE À L'HIVER, IL EST EN TRAIN DE LA GAGNER.

**P**rès de 1500 terrasses fleurissent à partir du 1<sup>er</sup> mars pour rejoindre les terrasses permanentes. Avant la prochaine salve en mai (à l'attaque sur les places de stationnement), voici quelques-uns de nos spots favo-

ris, accélérateurs de bonne humeur et de bronzage.

## LE MONDRIAN

Le patron Michel Piet a ouvert sa terrasse le 7 mars en organisant un marché de créateurs sur le thème de "Casse-toi l'hiver". Un

lieu étonnamment calme vu la proximité des quais. En plus on mange bien.

■ 1 quai Claude-Bernard, Lyon 7.

## LA BUVETTE BONAPARTE

Parfait le dimanche en fin de marché pour déguster avec un pot

de blanc les huîtres du stand voisin. Plein sud : lunettes noires conseillées.

■ Quai Saint-Antoine, au niveau du pont Bonaparte, Lyon 2.

## TERRE ADÉLICE

Le meilleur glacier de Lyon offre une terrasse sympa qu'il faut fréquenter avant qu'elle ne soit envahie par les hordes de touristes.

■ 1 place de la Baleine, Lyon 5.

## AYERS BOAT

Ce gros bateau (photo) possède une superstructure de deux bars en plein air qu'on ne devine pas toujours du quai. Au sommet dès qu'il fait chaud, une bière à la main, on domine le monde

■ 7 quai Victor-Augagneur, Lyon 3.

## La recette



## WATERZOOI DE POULET "À MA FAÇON"

Voici une recette volée à une cuisinière Belge qui tient une chambre d'hôtes dans la Drôme.

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

1 poule fermière, 2 oignons, 2 clous de girofle, 25 cl de crème, 100 g de beurre, 50 g de farine, 6 carottes, 2 blancs de poireaux, 1 botte de persil, un bouquet garni, 1 botte de cerfeuil, 2 cubes de bouillon de poule.

1. Mettez la poule au fond d'une marmite, recouvrez d'eau à hauteur. Ajoutez les oignons entiers, piqués des clous de girofle, et les carottes en tronçons. Ajoutez bouquet garni et cubes.
2. Dans une poêle, faites blondir à l'huile d'olive deux oignons finement hachés et une poignée de persil également haché.
3. Émincez finement les carottes et les poireaux. Dans une marmite, faire revenir une grosse noix de beurre et faire une fondue avec les carottes, puis les poireaux.
4. Épluchez puis faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée.
5. Dans une casserole, faites roussir la farine dans du beurre, allongez de bouillon de poule. Faites cuire doucement pour faire une sauce liée.
6. Réchauffer le poulet en le mettant dans la crème, sans bouillir. Et ajoutez des peluches de cerfeuil et persil.
7. Verser dans les assiettes creuses de la crème et un morceau de poule et ajoutez les pommes de terre.



Les deux terrasses de l'Ayers Boat.

## INSOLITE

## Un golf dans un resto

A notre connaissance Carmelina, récemment investi par un nouveau propriétaire, est le seul restaurant en France où l'on peut jouer au golf avant de passer à table. Bien sûr, il s'agit d'un simulateur et non d'un véritable green. On peut jouer aussi bien à Saint-Andrews (Écosse) qu'à Mionnay dans l'Ain.

■ Le Carmelina. 249 rue Marcel-Mérieux, Lyon 7. 04 78 69 46 26.15 euros de l'heure pour 1 personne (sur réservation).



## SHOPPING

## Je fais mon vinaigre

Le principe est simple ; il suffit de mettre des fonds de bouteilles de vin dans le récipient, jusqu'à ce qu'une couche de bactéries se forme (on accélère le processus avec du vinaigre bio). On a trouvé le meilleur rapport qualité prix chez un quincaillier.

■ Terreaux bricolage. 14 rue de la Platière, Lyon 1<sup>er</sup>. 04 78 28 66 92. Vinaigrier : 46 euros.

