

Lyon 1^{er} : la Cave d'à côté, de bouchon à oreille ...



/ Photo JB

C'est d'abord une cave, riche de 400 références. Des vins de propriétaires à emporter ou à déguster sur place; car c'est aussi un bar à vins où Frédéric Billon (en photo) propose grands crus et petites découvertes. De tous terroirs et de tous pays.

Il offre bien sûr une large sélection de côtes du Rhône, tant sudistes que nordistes, et met un point d'honneur à proposer les douze appellations du beaujolais, en vrac.

Et même treize à la douzaine avec le renfort d'un beaujolais blanc de plus en plus demandé.

Autant de nectars qui s'accrochent fort bien d'une assiette de rosette, jambon cru et fromages fermiers, ou de belles tranches de saucisson de sanglier. Petite restauration proposée à toute heure, avec le renfort éventuel du saumon mariné ou de la salade de crevettes venus en voisin de la rue Chavanne, du restaurant "Le Bon Temps"; le bien nommé.

J.J.B.

> La Cave d'à côté. 7 rue Pléney Lyon 1^{er}. 04 78 28 38 31 46. Assiette du terroir : 13 euros. Vins au verre : de 3 à 9 euros.