

Menthe Poivrée, op het schiereiland van Lyon, is een prima adresje voor verse sapjes, koffie en taart.



Of je nu vlees, vis of vega bestelt: een mooie saus hoort erbij in Lyon.



Lyon, dé gastronomische hoofdstad van Frankrijk, stond al jaren bovenaan het verlanglijstje van culinair journalist Beanca de Goede. De verwachtingen werden meer dan waargemaakt!

Dwars door Lyon stromen de Rhône en de Saône.



# Lyon smaakt naar meer

Terwijl het Franse platteland aan me voorbij zoeft en we steeds dieper afzakken richting zuiden, zie ik het buiten steeds meer lente worden. Bomen met bloesems, een golvend heuvellandschap bedekt met wijngaarden en hier en daar zo'n typisch Frans dorpje met terrasjes in de zon. Ik zit in de TGV naar Lyon, de culinaire hoofdstad van Frankrijk. De stad van de bouchons, de eethuisjes waar traditionele Lyonnaise kost wordt geserveerd. De stad van de legendarische chef-kok Paul Bocuse, die de paus van de Franse gastronomie wordt genoemd. En de stad van de delicatessenwinkels en markten, waar enorme collecties worsten, patés, kazen en oesters liggen uitgestald.



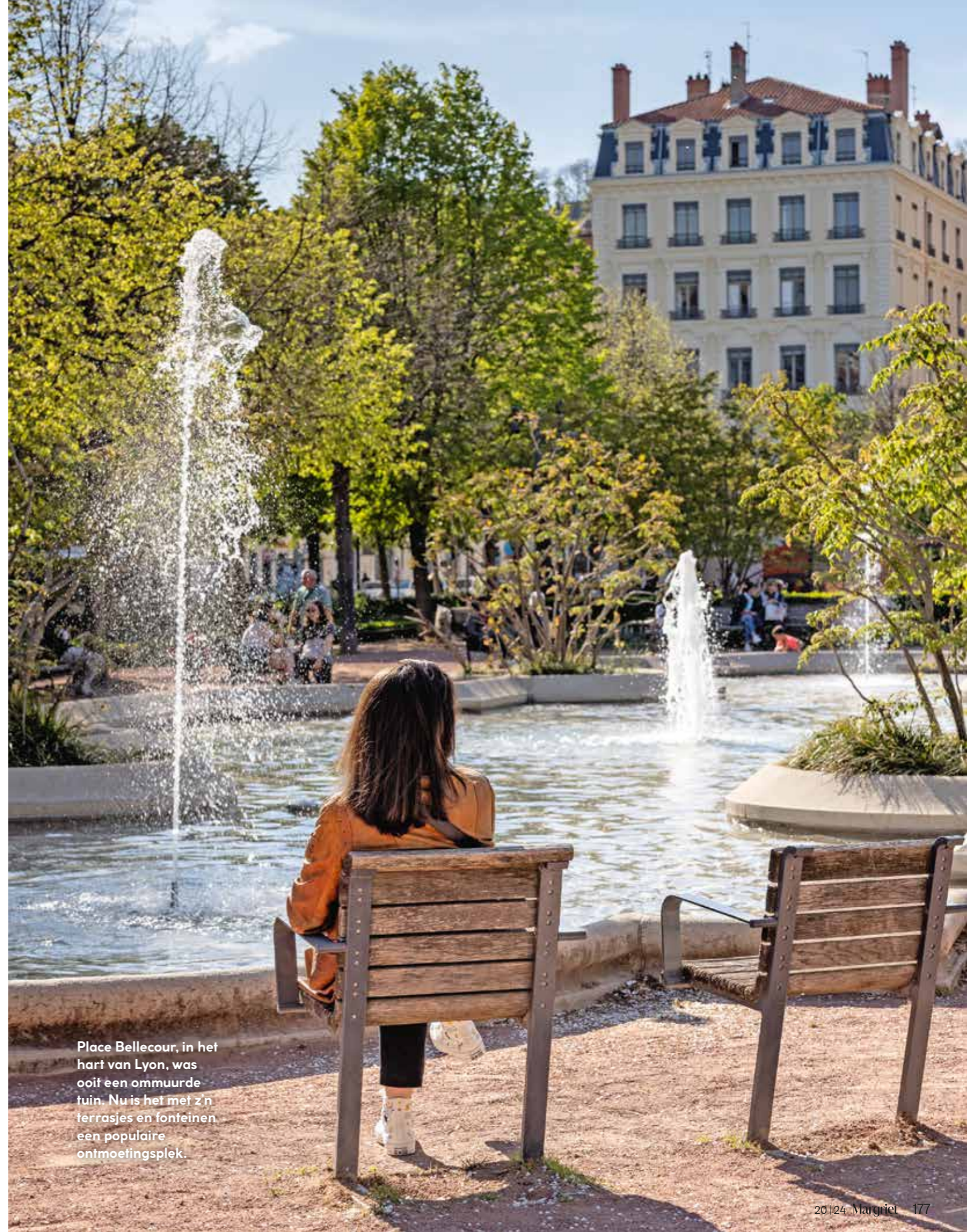
1. Om je culinaire hart op te halen en lekkers mee te nemen: Les Halles de Lyon Paul Bocuse (102 Cr Lafayette).
2. In de Rue Auguste Comte wemelt het van de leuke winkeltjes.
3. Het MOB hotel in La Confluence is van buiten en van binnen spectaculair.

### Flaneren met een handtashondje

Het was akelig vroeg opstaan vanochtend; de wekker ging om vijf uur. Maar dat betekent wel dat ik rond het middaguur uitstap op Lyon Part-Dieu. Nog geen halfuur later heb ik mijn koffer gedropt in Hotel de Verdun 1882 (zie kader) en loop ik over een zonnige boerenmarkt twee straten verder. Ik val met mijn neus in de boter: een kraam vol tweedehands kookboeken uit de glorie-dagen van Bocuse, met juweeltjes als *Lyon à table* en *La Cuisinière Lyonnaise*. Maar ook een klein kraampje met versgeperste lokale appelsapjes en een groentekraam waar ze naast kleine artisjokken en grote coeur de boeuf-tomaten ook flessen verse waterkerssoep verkopen. Er wordt geflaneerd; Franse dames op leeftijd trippelen elegant voorbij met Chanel-tassen aan de arm of een klein handtashondje aan een riem. Niemand lijkt hier haast te hebben.

### Kabelspoorbaantje

Via de markt slenter ik door de Rue Auguste Comte richting Place Bellecour, het grote plein midden op het schiereiland van Lyon, daar waar de Rhône en de Saône samenkomen. Het ene winkeltje is nog leuker dan het andere. Ik ga naar binnen bij keramiste Lisa Chamoun, snuif aan antieke flesjes Italiaans parfum bij Santa Maria Novella en struin tussen de hippe mode bij Les Fringantes. Volgende stop is Vieux Lyon, waar de Basilique Notre Dame de Fourvière hoog boven me uittorent. Lyon ligt ingeklemd tussen twee heuvels en de Fourvière is er een van. Het is een aardige klim



Place Bellecour, in het hart van Lyon, was ooit een ommuurde tuin. Nu is het met zijn terrasjes en fonteinen een populaire ontmoetingsplek.

## Doen

- Boek een streetart- of historische tour in de wijk Croix-Rousse.
- Maak een tochtje met de vaporetto over de Rhône en naar Musée des Confluences.
- Bezoek Les Halles Lyon de Paul Bocuse voor delicatessen.
- Ga eten bij een van de tientallen bouchons. Info: lesbouchonslyonnais.org

## Logeren

Hotel de Verdun 1882, 82 Rue de la Charité. Boetiekhotel in een verbouwd jarendertighuis, vijf minuten lopen van metrostation Perrache. Elegant ingericht en met een ontbijtbuffet met heerlijke Franse viennoiserie.

## Eten & drinken

- Bouchon Les Lyonnais, 19 Rue de la Bombarde. Knalblauwe gevel, oranje interieur en op de kaart traditionele Lyonnaise kost, alles huisgemaakt.
- Brasserie Le Nord, 18 Rue Neuve, een Bocuse-brasserie. Info: maisons-bocuse.com
- Brasserie Georges, 30 Cours de Verdun. Reserveer een tafeltje en vergaap je aan het spektakel. Info: brasseriesgeorges.com

## Lezen

*Time to Momo Lyon* bevat routes én top-adresjes per wijk (€ 19,99, timetomomo.com).



In Lyon lijkt niemand haast te hebben

4

richting kathedraal, door een wirwar van kronkelige straatjes, dus neem ik de funiculaire, een schattig klein kabelspoorbaantje dat piepend en krakend de heuvel op gaat. Eenmaal boven is het uitzicht adembenemend: ik kijk uit over de hele stad en doe mijn best om in de verte de Alpen te ontwaren. Fourvière is met z'n goudgele en roze kalkstenen gevels één van de best bewaarde renaissancewijken van Europa en inmiddels ook geclasificeerd als Unesco Werelderfgoed.

## Grandeur en tarte aux pralinés

Na mijn uitgebreide wandeling is het tijd voor een drankje bij Le Dôme, de adembenemend mooie bar van het InterContinental Hotel. Weggezakt in een comfortabele pluchen bank geniet ik van de grandeur, het geroezemoes, het constante geklikklak van de cocktailshakers en de prachtige koepel hoog boven me. Die avond eet ik in bouchon Les Lyonnais. Het is er stampvol, maar desalniettemin staat mijn salade Lyonnaise met croutons, gepocheerd ei en – op mijn verzoek – zonder spekjes binnen de kortste keren op tafel. De vis die later volgt is, zoals ongeveer alles in Lyon, voorzien van een flinke hoeveelheid saus. De gerechten zijn perfect in al hun eenvoud. Tegen de tijd dat het toetje arriveert – een tarte aux pralinés maison dans la tradition – schuift de vrolijke eigenaar van de bouchon nog even aan om te vertellen over de foto's van alle Franse beroemdheden, kunstenaars en trouwe klanten die hier de muren sieren.



5



6



7

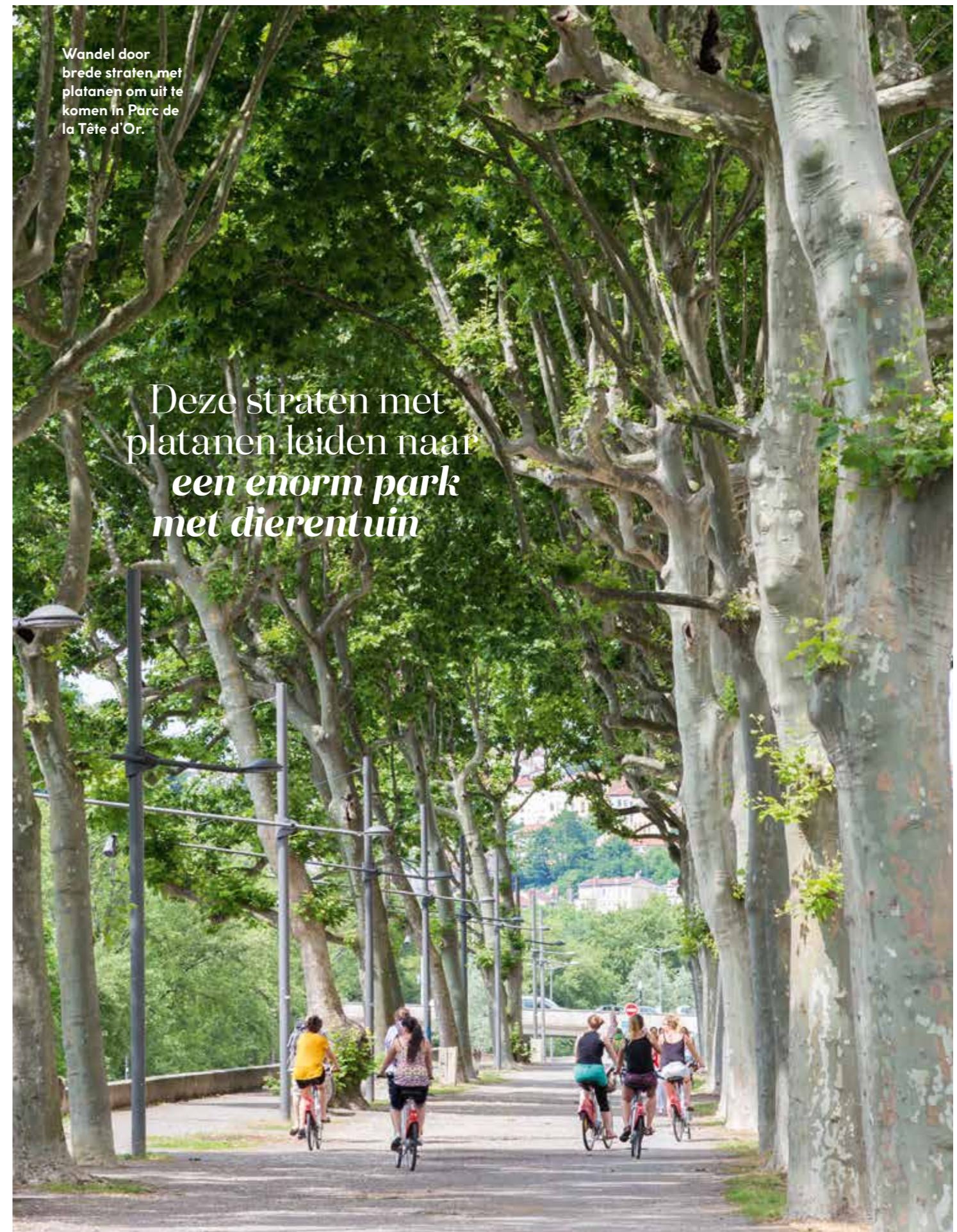
4. Het Presqu'île is de wijk op het schiereiland tussen de twee rivieren die door Lyon stromen: een fijne plek om neer te strijken op een terrasje.  
5. Hoewel het nog maar april is, lijkt het in het Lyon wel zomer.  
6 + 7. De boerenmarkt op Place Carnot heeft naast groente- en delicatessenkraampjes ook een mooie collectie antieke kookboeken.

## De tijd is stilgezet

De volgende dag staat La Croix-Rousse op het programma. Ook deze wijk ligt tegen een heuvel aangebouwd, maar is een stuks volkser. Het is dé plek voor kunstenaars en jonge ontwerpers en het wemelt er van de ateliers, boetiekjes en opvallend mooie streetart. La Croix-Rousse was vroeger het bolwerk van de zijde- en textielindustrie. De hoge gebouwen waarin vroeger de weefgetouwen waren ondergebracht, zijn nu een gewilde plek voor jonge gezinnen om te wonen. De sfeer in de wijk is ontspannen; door het doolhof van smalle straatjes is er nauwelijks verkeer en kun je hier heerlijk rustig wandelen. Lunchen doen we die dag bij Bocuses Brasserie Le Nord. Bocuse had, naast zijn fameuze driesterrenrestaurant net buiten Lyon, in de stad zelf vier brasseries, waarvan Le Nord er één is. De tijd lijkt hier te hebben stilgestaan met antiek meubilair en gesteven linnen. Er staan typisch Franse brasseriegerechten op de kaart: pâté en croute, quenelles van snoek in kreeftensaus en pistacheworst in brioche.



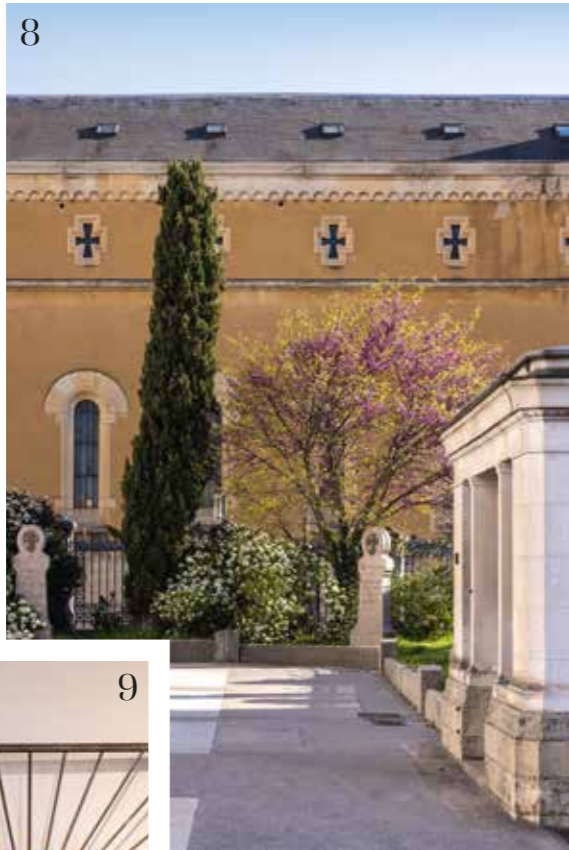
Place Bellecour, het grootste voetgangersplein van Europa, vormt het hart van Lyon. Welk stadsdeel je ook gaat bezoeken, je trip begint meestal hier.



Wandel door brede straten met platanen om uit te komen in Parc de la Tête d'Or.

Deze straten met platanen leiden naar *een enorm park met dierentuin*

8



9



10



### Met de trein naar Lyon

Met een overstap in Brussel of Parijs, ben je met de trein zó in Lyon. Kijk voor prijzen, tijden en meer informatie op [nsinternational.com](http://nsinternational.com)

8. De binnenplaats van het Inter-Continental Hotel. 9. Ambachtelijk brood bij een bakkerij in Les Halles de Lyon Paul Bocuse. 10. Eén van de vele terrasjes langs de Rhône.

Na de lunch verruilen we het oude Lyon voor de hypermoderne wijk La Confluence. Zo'n tien jaar geleden stond dit nog bekend als een no-goarea met verpauperde industriële panden en veel prostitutie. Nu is het een hippe woonwijk met een futuristisch museum – Musée des Confluences – dat eruitziet als een ruimteschip.

### Eetspektakel

Het diner 's avonds bij Brasserie Georges wordt het culinaire hoogtepunt van mijn reis. Niet omdat het eten hier beter is dan bij de bou-chons of bij Bocuse, maar omdat deze brasserie één groot theater is. Le Georges bestaat al sinds 1836, biedt plaats aan vijfhonderd (!) gasten en verwelkomde in het verleden grootheden als Jules Verne, Emile Zola en Auguste Rodin. Er is voor ons een tafel achter in de grote eetzaal gereserveerd met uitzicht op obers die af en aan rennen met enorme dienbladen vol choucroute garni royale (zuurkool met allerlei soorten vlees), bloedworst met peer en steak tartare die aan tafel wordt bereid. De Alaska flambé is de *spécialité* van het huis. Wanneer die wordt geserveerd, gaan alle lichten in het restaurant even uit en snelt er een ober toe met een klein draai-orgeltje om de flambeeract glans bij te zetten. Ik raak niet uitgekeken op het spektakel en rol intens tevreden rond middernacht mijn bed in. De volgende dag rest me nog één ding, voordat ik weer in de TGV stap: een bezoek aan Les Halles de Lyon Paul Bocuse, de foodhallen van Lyon waar ik zo veel mogelijk lekkers insla voor het thuisfront. Terrines, paté, pistacheworst en brioche aux pralines roses – fluweelzacht brood waarin de typisch rode Lyonnaise pralines zijn meegebakken. Mijn eerste bezoek aan Lyon smaakt zeker naar meer!

Het is prima toeven op en rondom het grootste plein van Lyon



Place Bellecour.