

2. La Mère Léa



La quenelle aux écrevisses, plat phare de La Mère Léa © La Mère Léa

En 1943, Léa Bidaut, qui se qualifiait elle-même de "faible femme mais avec une forte gueule", ouvre à quelques pas du marché Saint-Antoine, son restaurant baptisé La Voûte de Léa. Figure des mères lyonnaises aux côtés d'Eugénie Brazier, Françoise Fayolle et Alice Vittet, elle marque l'histoire de la cuisine lyonnaise avec sa recette personnelle du tablier de sapeur, du canard au sang et du gigot d'agneau qui lui valent une étoile au Guide Michelin.

Cette adresse emblématique, reprise en 2019 par Christian Têtedoie et Christian Morel, reste une valeur sûre pour déguster les spécialités lyonnaises comme le saucisson pistaché, la tête de veau sauce Gribiche, la quenelle aux écrevisses ou encore le poulet au vinaigre de vin vieux. Avec en prime, une jolie vue sur les quais colorés de la Saône.

Informations pratiques

Adresse : 11 quai des Célestins, 69002 Lyon