

■ La Mère Léa : la tradition remise au goût du jour

Léa Bidaut, la fameuse Mère Léa, ne renierait pas la carte actuelle de « La Mère Léa », le bouchon gastronomique du quai des Célestins. Fin 2019, l'adresse reprise par Christian Morel, associé avec le chef étoilé Christian Têtedoie, s'est séparée en deux entités. Le Comptoir de Léa propose une cuisine qualifiée de « canaille », quand La Mère Léa s'ancre dans la tradition... modernisée. Et depuis peu, Christian Têtedoie tient à affirmer sa patte dans le contenu de la carte, réalisée au quotidien par Éric Chamarande. Car pour lui, « C'est une maison vraiment à part à Lyon, et je souhaite garder la tradition, faire perdurer cet esprit d'excellence des mères lyonnaises, mais la faire évoluer. » Concrètement, certaines recettes comme par exemple le lièvre à la royale, sont adaptées au goût du jour, que ce soit au niveau des accompagnements, des sauces ou des quantités. « Pour les gibiers, on a entière-

ment revu la préparation. On fait macérer la grouse dans le lait pendant 48 heures pour lui ôter son amertume, et on la cuit différemment pour qu'elle soit plus tendre ». Les suggestions du moment s'encanaillent un peu, mais pas de panique, on retrouve évidemment tous les classiques lyonnais que l'on attend dans un bouchon : suprême de poulet fermier au vinaigre vieux, saucisson pistaché chaud, sauce au Mâcon-Fuissé, œuf à la neige à la praline, baba au mètre imbibé au rhum...

► La Mère Léa, 11 quai des Célestins, Lyon 2e. 04 78 42 01 33. Menu à partir de 31,50 €. Ouvert du mercredi au dimanche midi et soir.
www.lamerelea.com