



Par **Véronique Lopes**

absolutveroo

Bô & Me

4 cours Vitton,
Lyon 6^e.
04 78 65 79 78.

Ouverture

Du mardi au
samedi de 10h
à 19h.

Notre avis



Les tarifs

Banh mi: 7,50 €.
Nouilles
sautées: 10 à 12 €.
Plat du jour: 10 €.
Bubble tea: 6 à 7 €.

Sur le pouce



Roselyne et Léonard Valente ont ouvert leur épicerie-comptoir le 15 novembre dernier.

Saveurs du Laos

La passion de la cuisine, Roselyne Valente l'a héritée de ses parents. Originaires du Vietnam, mais ayant vécu au Laos, elle a toujours mangé des plats qui oscillaient entre les deux pays. Et elle a eu envie de partager cette double influence gustative avec le plus grand nombre. C'est comme cela qu'est né Bô & Me, qui signifie «père et mère» en vietnamien. Alors dans son comptoir-épicerie à la décoration léchée, aux tons turquoise et dorés, Roselyne propose des *banh mi* faits à la minute dans un pain baguette qui vient de la boulangerie Thomas (Lyon 6^e), déclinés en quatre

recettes (poulet saté, poulet curry, porc laqué et *veggie*), des nouilles sautées, des rouleaux de printemps et des plats qui changent chaque semaine: poulet au caramel, boulettes de porc à la vietnamienne, *bo bun* (pour le Nouvel An chinois) ou lap de porc à la citronnelle. Des recettes qu'elle partage volontiers *via* des fiches recettes bientôt à disposition, et dont on peut retrouver tous les ingrédients dans sa partie épicerie. Et pour le goûter, on peut venir chercher des *bubble teas* aux perles de fruits (et non de tapioca) et des *mochis* glacés. Une invitation au voyage, à emporter.

Bar à vin discret

Si La Cave d'à Côté est connue des Lyonnais qui arpentent le nord de la Presqu'île et n'hésitent pas à se faufiler dans les rues étroites entre Saint-Nizier et les Terreaux, elle ne l'est pas de tous, et cela la rend unique. Reprise en 2019 par Fabien Chalard (déjà propriétaire de Léon de Lyon et de Mamma dans la rue Pléney, et récemment du Passage), elle n'a pas pu ouvrir longtemps essayant les différentes fermetures «covidiques». Depuis fin novembre, on peut y retourner. S'asseoir sur une banquette rouge ou un fauteuil club, sous un plafond parsemé

Où boire un verre



de bouchons de liège, un verre de vin à la main (à commander au verre ou à la bouteille), alternant avec une tranche de pain grillé sur laquelle on tartine des rillettes de canard, ou un croq'... Le temps semble s'arrêter ici, et ça fait du bien. **V.L.**

pétales de topinambour grillés), poulet aux morilles, ou un évident filet de maquereau, pommes de terre, céleri et carottes glacées (un peu d'aneth, d'oignon rouge, et de miettes de pain «grillotées» qui apportent ces agréables petites séquences de «crouche» sous la dent). Mais on aurait aussi pu commencer par la fin, non pas «ils se marièrent et eurent beaucoup d'enfants» qui est de moins en moins un projet de vie, mais par les desserts. Pour une fois, ils ne sont pas relégués dans le réduit sous l'escalier, mais conçus simplement dans un esprit de gourmandise absolue (là, c'est Mathieu). Le soir, en ambiance bar à vins (très fourni), coques à la citronnelle, carpaccio de poulpe, beignets de joue de cochon parcourent l'ardoise. ■

La Cave d'à Côté

7 rue Pléney,
Lyon 1^{er}.
04 78 08 64 76.

Ouverture

Du mardi au
samedi de 15h
à minuit.

Notre avis



Le genre

Cave à vin.

Les tarifs

Verre de vin
à partir de 5 €.