



Kulturhistorie i fremtidshus

Udefra er museet i sig selv imponerende med det futuristiske design af arkitektfirmaet Coop Himmelb(l)au, men indeni er Musée des Confluences på Quai Perrache lige så interessant med sin blanding af naturhistorie og antropologi til at forstå vores kulturudvikling i et bredere perspektiv. museedesconfluences.fr

Hyldest til filmen

Filmmediet, som vi kender det i dag, blev født i Lyon af brødrene Auguste og Louis Lumière i 1895, da de opfandt en kinematograf, et apparat, der både kunne optage og vise levende billeder. Denne kulturelle revolution hyldes i Musée Lumière, som har til huse i en pragtfuld villa fra 1902 på Rue du Premier, som i en kort årrække var familiens hjem. institut-lumiere.org



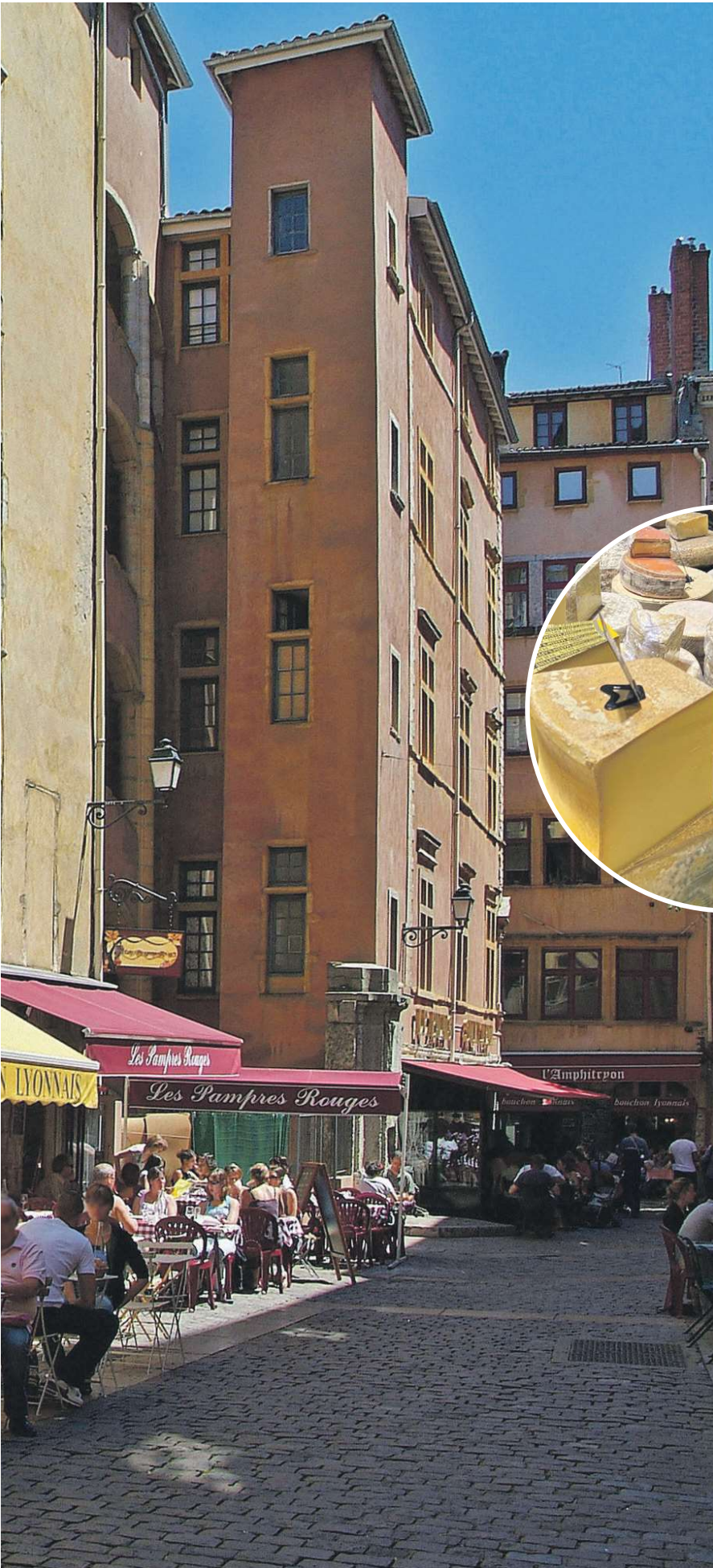
Tidsrejse til toppen

Det er en rejse gennem 2000 år at tage svævebanen fra bydelen Vieux-Lyon op til Fourvière højdedraget, hvor byen blev grundlagt af kejser Cæsars løjtnant år 43 f.Kr. Det er Lyons svar på Montmartre med pittoreske huse, udsigt helt til Alperne og den smukke basilika Notre-Dame de Fourvière, der blev opført i 1872 efter en folkeindsamling. fourviere.org



Livsnyder i Lyon

Den smagfulde: Med 4.000 restauranter skal du nok kunne finde et spisested i byen, som legendariske Paul Bocuse satte på det gastronomiske verdenskort. Lyon er tillæg en charmerende miniature af Paris med caféliv, museer og kulturhistorie, du kan gå lige ind i.



Menuen i en bouchon skrives stadig på de udendørs tavler.
Foto: G.Reynar.



Den regionale husmandskost har et stort lokalt publikum.
Foto: G.Reynar.

Lyon kan prale med 4.000 restauranter, og det er franskmændene selv, der besøger størstedelen af dem. Foto: G.Reynar.

Paris har romantikken og Nice byder på Middelhavet. Lyon står ofte i skyggen af de andre, men Frankrig tredjestørste by – efter Paris og Marseille – er i virkeligheden en maggi-terning - hvis man må bruge det udtryk om gastronomiens højborg - af alt det bedste i landet: varieret køkken, klassisk arkitektur, fortovscaféer, velholdte parker, historisk bydel og bæredygtig byudvikling.

Hvis turisterne ikke havde fået smag for byen før på grund af de kulturelle dyder, så fik de det, efter Paul Bocuse gjorde sit indtog fra oplandet og gjorde Lyon til gastronomiens hovedstad. Først som forsvarer af den traditionelle kogekunst, som har dybe rødder i byen, dernæst hans udvikling af det storslåede, raffinerede

køkken, som ledte til ‘nouvelle cuisine’, og endelig cementeret af den nu prestigefyldte, internationale kokkekongurrence ‘Bocuse d’OR’, som han lancerede i 1987, i øvrigt med flere danske vindere gennem årene.

84 af byens omkring 4.000 restauranter kan aktuelt prale med en plads i den røde madbibel. Paul Bocuse bevarede selv sine tre Michelin-stjerner i 53 år indtil sin død i 2018, men han har også sat sit aftryk på byens mindre mondæne spisesteder, hvor stolthed og umage er kodeordene for det daglige arbejde i køkkenet.

Østers og husmandskost

Vi finder ved et rent tilfælde ‘Le Vi-varais’ ved Place Gaillon, og lige så vigtige, som de professionelle smagsdommere er, betyder folkets dom og kollegernes anerkendelse også me-

Far vild i renæssancen

De farvestrålende silkehandlerhuse fra renæssancen i de tre sammenhængende kvarterer St. Paul, St. Jean og St. Georges er ikke kun populære for deres ydre. Det er tilladt at gå ind i opgangene og gennem de smalle korridorer, traboules, som forbinder gaderne, hvis du bare respekterer lejerne ved at være stille i din begejstring over den gamle arkitektur. Det hedder at trabouler og er en yndet sport blandt turister. thisislyon.fr



get. Vi vover en reservation på familierestauranten i en sidegade i 2. arrondissement, hvor ejeren William Jacquier flager sin status som vinder af en landsdækkende konkurrence, MOF (Meilleur Ouvrier de France).

Her honoreres kokke hver fjerde år for deres allround færdigheder som madhåndværkere, og symbolet er en sribet kravestand i det franske flags farver på den hvide kokkejakke, som de bærer resten af livet. Paul Bocuse havde den også.

‘Madpaven’, som Lyon-borgere og turistkontoret kærligt kalder Paul Bocuse, kigger ned på os fra husgavlen overfor indgangen til 13.000 kvm. fyldt med de ypperste råvarer i Les Halles Paul Bocuse på Cours La Fayette. Vægmaleriet spejler sig i den moderne bygning fra 1971, hvor godt 50 stande sælger luksuskvalitet til de lokale fra frugt og grønt over bagværk og egnsoste til håndhakket tatar og velnærede kyllinger med fjerkraven intakt. For os andre er det slik for øjnene, men der er faktisk også flere små caféer og restauranter til det hurtige måltid, og vil du prøve en fransk brunch herinde, napper du et fad friske østers og champagne fra formiddagen!

Ellers er byen meget kendt for det traditionelle køkken, det vi vil kalde husmandskost, som blev skabt af nød. Det begyndte omkring 1900 med ‘Mères Lyonnaises’, en sammenslutning af borgerskabets arbejdsløse kokekoner, som startede deres egne restauranter, og Bocuse stod i lære hos den mest kendte, Mère Filloux.

Det udviklede sig til ‘bouchon’, de billige hverdagsrestauranter, der blev skabt for arbejdere, som ikke kunne nå hjem og spise varm frokost. De er nu kendte og populære for deres traditionelle køkken med tung kost af Puy-linser, geddefarsdeller, nyrer, blodpølse, komave, tatar og sylte af grisesnude serveret i folkelige omgivelser, og dette regionale køkken fås bedst hos La Mère Léa på Quai des

Fortsættes side 6



Kunst på sukkerlagret

Det velbevarede sukkerlager i art deco-stil fra 1930, La Sucrière, er forvandlet til museum for samtidskunst, hvis skiftende, internationale udstillinger er lige så opsigtsvækkende, som byggestilen var det for næsten 100 år siden. lasucriere-lyon.com



Udsigten fra Fourvière-højdedraget giver et flot perspektiv på Lyon. Foto: B.Robert.

Rejseinfo:

FAKTA

Lyon er Frankrigs 3. største by med godt 500.000 indbyggere i den centrale del. Den er opdelt i arrondissementer ligesom Paris. Klimaet er varmt fra marts til oktober med høje sommertemperaturer og mildt vejr om vinteren.

OPHOLD

Byen har 270 hoteller med 18.000 værelser i alle kategorier og stilarter. FRI boede på det art deco-inspirerede Grand Hôtel des Terreaux hotel i 1.arr., det moderne Hotel Cité Concorde i 6. arr., som ligger tæt på Tête d'Or-parken, og det traditionelle Hotel Alexandra i 2.arr.

TRANSPORT

Easyjet har direkte flyvning fra København til Saint-Exupéry lufthavnen 25 km. fra Lyon på fredage og søndage fra ca. 200 kr. afhængig af årstid. Du kan også flyve med Airfrance via Paris. Du kan tage Rhonexpress-toget til Part-Dieu stationen på 30 min. og derfra bus eller metro. Pris 200 kr.t/r. Taxa koster 4-600 kr. afhængig af trafik. Et Lyon CityCard, som giver adgang til al offentlig transport, bycykler, indgang til museer og rabat på guidede ture fås på turistkontoret på place Bellecour.

INFORMATION

lyon-france.com,
rhonealpes-tourisme.com



Tour Rose, det lyserøde tårn i den gamle bydel, er indtaget af 12 superkokke, som serverer raffinerede småretter som på et madmarked. Foto: G. Reynar.



Det traditonelle køkken er kødbaseret, men der sniger sig også nogle grøntsager ind som denne gazpacho hos Le Vivarais. Foto: Elsebeth Mouritzen.



De gamle industrigrunde i Confluence-distriktet er forvandlet til bæredygtigt kvarter for boliger og innovative virksomheder. Foto: Elsebeth Mouritzen.

Célestins, Café Comptoir Abel i Rue Guynemer og La Meunière i Rue Neuve.

Gastro-chik og torve-smart

Den nyeste trend i Lyon er 'bistro-nomique', en sammentrækning af de franske ord for bistro og gastronomi, som praktisk oversat betyder bistro-restaurantens afslappede atmosfære parret med en kulinarisk oplevelse på højgastronomiens råvarer, men i mere forenklet udgave og til spise-lige priser.

Oveni kommer beliggenheden, som for Chez Pimousse på Quai Saint-Vincent ikke kan blive mere pikant end et nedlagt bordel som ramme for den moderne restaurant. Mere kysk er Le Grand Réfectoire i Cour Saint-Henri Grand Hôtel-Dieu, som er indrettet i en forhenværende spisesal for nonner i det over 100 år gamle klosterhospital, hvis in-

dre gårdhave er et yndet udflugtssted i dagtimerne på varme dage. Lyons renommé som håndværker-by har inspireret mange indretningsarkitekter, og Substrat Restaurant i Rue Pailleron hylder fortidens flittige hænder i en atmosfære af bondehus og værksted.

Vi slutter, hvor vi begyndte. Det er svært at overgå Les Halles Paul Bocuse i kvalitet og indendørs elegance, men 12 superkokke har slået sig sammen i det historiske tårn, Tour Rose, på Rue du Bœuf i den ældste bydel, hvor de serverer fransk fast food på højt niveau. De sidste par år er der også skudt en ny generation madmarkeder op, som kan minde om Københavns Reffen, nemlig i Lyons svar på Nordhavn, den bæredygtige Confluence-bydel. Her en halv times spadseretur fra centrum ligger Heat og La Commune i industrilignende bygninger med velsmagende verdenskokken.

Mæt af mad er det tid til at stille sulten på Lyons varierede kulturop-levelser.