

# 33 CITÉ, LE BON NUMÉRO

Pascal Auclair

La brasserie chic de la Cité Internationale vient d'accueillir un nouveau visiteur inattendu: une immense sculpture de près de 2 mètres signée de l'artiste lyonnais Aladin Sand. Un renfort de taille pour le chef, Frédéric Berthod, qui nous prépare un savoureux automne gastronomique.



Depuis novembre 2007, l'ancien protégé de Paul Bocuse a fait de l'établissement des quais du Rhône une halte gastronomique appréciée des businessmen lyonnais.

*"On sert en moyenne 260 couverts, dont 60% à midi. Parmi eux, beaucoup de décideurs de la région qui n'hésitent pas à faire le déplacement"*, confie Frédéric Berthod.

Couronné d'un Bib Gourmand, le 33 Cité fait l'unanimité pour son menu du jour à prix doux et ses best-sellers de la carte: œuf cocotte "Iberico" aux pétales de jambon cru, pâté en croûte, duo de ris de veau et rognon, risotto Arborio... sans oublier quelques délices marins comme le filet de Saint-Pierre rôti sur sa peau, le thon rouge mi-cuit au sésame ou la bouillabaisse maison.

## Gibier et truffes à la carte

Beaucoup de plats aux accents méridionaux qui cohabitent, dès les premiers frimas, avec des préparations aux notes automnales dans la grande salle au décor contemporain ou à l'étage, espace privatisable pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes.

*"J'adore travailler le gibier et les champignons"*, souffle ce membre éminent des Toques Blanches Lyonnais, sacré Maître Restaurateur en 2012, associé dans l'aventure du 33 Cité à Mathieu Viannay et Christophe Marguin.

Les amateurs de truffes, quant à eux, devront encore patienter quelques semaines, le temps pour Fred d'effectuer un aller-retour jusqu'à Richerenches, la Mecque de *la tuber melanosporum*, dont les parfums envoutant vont sublimer dès décembre cappuccinos de potiron, suprêmes de volaille, tagliatelles et crêpes maison. *"Cette année, je vais aussi proposer de la truffe blanche d'Alba vendue à prix coûtant au poids"*, précise le chef lyonnais.

Des pépites du terroir arrosées d'un Cornas ou d'un Hermitage choisi par Fabrice Vial, le sommelier - avisé - de la maison... Oh, le bel automne que voilà !

## 33 Cité

33, quai Charles de Gaulle 69006 Lyon ; Tél. 04 37 45 45 45 ; [www.33cite.com](http://www.33cite.com). Ouvert 7 jours sur 7 de 12 à 14h30 et de 19 à 23 heures.

Menus du lundi au samedi, midi et soir: entrée/plat à 21 €, plat/dessert à 19,50 €, entrée/plat/dessert à 24 €. Menu du dimanche et jours fériés à 28 €.

Publiée le 10 oct. 2013 par LARGERON Dominique. Mis à jour le 11 oct. 2013