

EN WEEKEND I

LYON

Lyon er gastronomiens højborg. Men ikke kun mavens glæder gør byen et besøg værd. Renæssancebydelen bringer én hundreder af år tilbage i historien, mens nogle af verdens ypperste arkitekter fører byen ind i den moderne tidsalder.

Lyon, Frankrigs tredjestørste by, har et trumfkort: Beliggenheden ved de to store floder Saône og Rhône er tæt på såvel celebre vinstokke som mondæne skisportssteder i Alperne. For udlændinge – og mange franskmænd – er byen dog ofte blevet set som et gennemfartssted mellem Paris og Sydfrankrig.

Men i dag får flere og flere øjnene op for den bakkede bys charme: dens re-

næssancekvarter klemte inde mellem Fourvière-højen og Saône-floden, de stilige okkerfarvede, rødlige eller hvidlige husfacader ved floderne, bohemekvarteret på højen Croix-Rousse og naturligvis ikke mindst byens berømte gastronomi.

Lyon har ikke færre end 2.000 restauranter fra de traditionelle *bouchons*, der serverer retter med eksempelvis blodpølser og indvolde, til feinschmeckersteder i topklasse opstået under gastronomiguruer som Poul Bocuse og Daniel Boloud.

Engang var Lyon kendt som en konservativ og katolsk by. Men i dag er klublivet stadig mere spændende, og byens nye arkitektur inddrager internationale stjerner som Jean Nouvel, Renzo Piano og Wolf Prix. Den mest spændende del af byen kan opleves til fods med udgangspunkt i den gamle by.

FREDAG

Kl. 18 Gymnasiehotel

1 Hôtel Collège har en fantastisk beliggenhed i det gamle Lyon, Le Vieux Lyon. Navnet betyder gymnasiehotellet, og traditionelt fransk skoleliv dyrkes her som et koncept. Skolestole hænger dekorativt på facaden, og man spiser morgenmad ved små skriveborde.

Lobbyen har lighedspræg med biblioteket på en gammel fransk skole. Mellem reolerne og de gamle lænestole kører en gammel film om skolebørn i sløjfe på et udtjent tv-apparat. Flot udsigt fra værelse 72 på 7. etage. I hotellets bar, *baragogne*, som betyder bar med små anretninger, kan man stille sulten. **Hôtel Collège, Place Saint-Paul 5.** www.college-hotel.com

Kl. 18.30 Fourvière-højen

2 Prøv at slentre ad rue Saint-Jean og de snævre gamle gader til katedralen. På et minut fører svævebanen, *le funiculaire*, dig op på højen La Fourvière. Det er herfra, basilikaen La Fourvière og en stor jomfrustatue tro-

ner over byen. Undertiden kan man se Alperne og Mont Blanc fra terrassen bag basilikaen. Fra terrassen går du tilbage mod svævebanen og så til venstre til det romerske teater. Dette er det største af sin art i Frankrig, og om sommeren er der udendørsforestillinger. Gå den stejle tur ned ad højen til den gamle by gennem grønne haveanlæg.

Kl. 20 Se Paul Bocuse efter i kortene

3 Så er tiden inde til at forsøge sig på en af madguruen Paul Bocuses mange steder i byen. Den 88-årige mester åbnede i november sidste skud på stammen i et velvoksnet madimperium på byens hovedtorv, Place Bellecour. Det fungerer blandt andet som praktiksted for elever fra Bocuse-universitetet i Écully uden for byen. Vil du lure madgeniet Bocuse kunsten af, kan du følge små kokkekurser på mellem en halv dags og tre dages varighed på instituttet.

Place Bellecour er byens centrale plads med en rytterstatue af Ludvig XIV, en statue af bysbarnet Saint-Exupéry's lille prins og pilot samt udsigt op mod Fourvière-højen.

Institut Paul Bocuse, place Bellecour 20. www.institutpaulbocuse.com

Kl. 22 Jazz og tekno

4 Gå tilbage til Saône-floden, og følg den til højre uden at krydse. Efter få minutter kommer man til La Maison Mère. Det nyligt åbnede musiksted har hurtigt etableret sig som et af byens sjoveste. Torsdag og fredag er her live optræden med for eksempel jazz. Senere på aftenen er der tekno- og popdiskotek med et fortrinsvis ungt publikum.

Stemningen er meget afslappet og hyggelig. Selv dørmændene byder gæsterne velkommen med overskud. Der er ingen entré, og en øl koster 25 kr., en cocktail 75 kr.

Nyd den korte hjemtur over Saônebroen. Lyon gør sig allerbedst om nattemed sine 300 oplyste bygninger.

La Maison Mère, Place Gabriel Rambaud 21. www.mmlion.com

LØRDAG

Kl. 9.30 Smalle stræder

5 Start dagen med at gå på opdagelse i de snævre gyder i renæssancekvarteret ved hotellet.

Lyon er berømt for sine mange *traboules*, smalle passager mellem gader, som går under husblokke og gennem indre gårde. Nogle af korridorerne har ansigter udhugget i sten. I de indre gårde kan man nyde 1600- eller 1700-tals arkitektur med udsyn mod italienske loggia, balkoner og smalle spiraltrapper.

Under Anden Verdenskrig blev les *traboules* ivrigt benyttet af den franske modstandsbevægelse.

Rue du Boeuf nr. 6, 16 og 27. www.lyontraboules.net



UDSYN. Fra Place Bellecour kan man se op til Fourvière-højen.



Vil du lure madgeniet Bocuse kunsten af, kan du følge små kokkekurser på mellem en halv dags og tre dages varighed



Research: Rasmus Hørmann-Pallesen

Kl. 11 Lyons torvehaller

6 Hop i den elektriske bus C3, som går fra banegården Saint Paul lige over for Hôtel Collège. Paul Bocuse har – naturligvis – lagt navn til torvehallerne, der siden 1972 har ligget i finansdistriktet Part-Dieu. Her finder man hemmeligheden bag Lyons gastronomiske verdenssucces: tilvejebringelsen af gode råvarer.

Læg mærke til slagter Céliérier, som stolt bærer udmærkelsen som årets bedste arbejder om halsen. Konkurrencen er hård, for længere henne sælger fru Sibillia angiveligt Lyons bedste pølser. Køb for eksempel *quenelles* – Lyon-fiskeboller tilberedt af geddefars. Eller køb en Saint-Félicien-ost hos La Mère Richard. Længst fremme i hallerne kan du se frøer stegt i mel – og smage dem.

Tag et smut i bussen tilbage til hotellet for at opbevare eventuelle indkøb i hotellets køleskab.

Les Halles Paul Bocuse, Cours Lafayette 102. www.hallespaulbocuse.lyon.fr

Kl. 12.30 Klassisk chokolade

7 Chokoladeforretningen Bernachon blev etableret i 1953. Nu er det tre søskende, der som tredje slægtled af chokoladeproducenter driver forretningen. Stamtavlen borger for kvali-

tet: Morfaren hedder Paul Bocuse. 48 ansatte fremstiller chokolade og kager i fineste kvalitet. Huset importerer selv kakaobønnerne fra Mexico, Colombia og Venezuela m.v. og rister dem på stedet.

Der er både tesalon og butik.

Bernachon, cours Franklin Roosevelt 42. www.bernachon.com

Kl. 13 Tjek en michelinstjerne

8 Gå ned mod Rhône-floden og så til højre. Den uhyre enkle og forfinede zenagtige restaurant Takao Takano med 25 pladser – betjent af 5 ansatte – er netop blevet udmærket med en michelinstjerne. Kokken har som en række andre japanske mesterkokke søgt at udforske og berige fransk kogekunst.

Takao Takano har tidligere arbejdet på den tostjernede Nicolas Le Bec.

Michelinjuryen gav begrundelsen: »Man forføres af hans sans for præcision og smageffekter, hans kompositioners raffinement«.

Smag selv efter.

Takao Takano, Rue Malesherbes 33. www.takaotakano.com

Kl. 15.30 Ungt design

9 Der skal nu brændes kalorier af: Gå over Rhône-floden til det ældre kvarter på halvøen mellem Rhône- og Saône-floderne. Nu er tiden inde til lidt shopping.

L Lyons bystyre støtter unge designere og har tildelt flere af dem en butik med tilhørende værksted i en gyde i det fashionable kvarter tættere på Place des Terraux. Hvad med en taske fremstillet af genbrugte målebånd, eller hvad med brasilians inspirerede smykker?

Village des Créateurs, passage Thiaffait. www.villagedescreateurs.com

Kl. 17.30 Sidste stop på silkevejen

10 Gå op ad La Montée de la Grande Côte til bakken Croix-Rousse. Her lå mange silkevæverier i det 18. og



Niels Boel er politolog og BA i fransk. Har boet mange år i Frankrig. Er rejsekskribent og forfatter til 'Det nye Latinamerika'.