

LIONE, la città è servita

Nella capitale storica della gastronomia francese per assaggiare, dopo Paul Bocuse, la cucina stellata dei nuovi chef. E poi in campagna, tra le feste del vino novello, nelle cantine dove matura il miglior Beaujolais TESTI ALESSANDRA QUAGLIA - FOTO STEFANO SCATÀ

offre attraverso i vari quartieri una lettura di duemila anni di storia e di architettura. Dal nucleo medievale-rinascimentale, attorno alla cattedrale gotica di St-Jean, alla penisola alla confluenza tra Rodano e Saona. Qui è il cuore della città, dove si concentrano i palazzi borghesi sette e ottocenteschi e i principali musei e monumenti. Hôtel de Ville, Musée des Beaux-Arts, l'Opéra restaurata da Jean Nouvel. Sullo sfondo la collina della Croix-Rousse, il quartiere della seta, che da popolare com'era quando vi abitavano i *canuts*, è diventato luogo prediletto per gallerie d'arte e bar *branchés*. Senza dimenticare la trentina di ponti che la attraversano, particolarmente suggestivi nelle luci della sera.

Intorno c'è la Lione contemporanea, e proprio qui, nel quartiere degli affari, Laurent Rigal ha rilevato nel 2007 il piccolo ristorante L'Alexandrin, facendogli ritrovare immediatamente la stella Michelin perduta. Cosa rara per un ristorante in Francia, tra i menù del giovane chef c'è *Tendances légumes*, dedicato interamente alle verdure, una delle sue grandi passioni. «Se non molti possono permettersi un'aragosta, una zuccina o una carota sono alla portata di tutti: peccato non saper approfittare della ricchezza dei loro profumi e sapori». Un menù che segue fedelmente l'alternarsi delle stagioni regalando nei mesi autunnali una raffinata sinfonia di funghi.

Terra di vini per vocazione
L'autunno, appunto, stagione ideale per una gita tra villaggi, castelli e colline sulle tracce

Pietra a vista e torretta d'angolo per il seicentesco Château de Cercy (in alto).

Sopra, da sinistra: le botti di vino riposano nella cantina dalle volte ribassate; un assaggio di Beaujolais nouveau, servito in un bicchiere col nome di Michel Picard, proprietario con il fratello Cyril dello Château. Nella tenuta (30 ettari) si producono vini rossi e bianchi Aoc.

o *primeur*. Un gusto inconfondibile, l'impressione di assaporare un frutto appena colto, e una vita breve, perché dopo il 15 dicembre non è più un vino novello e diventa semplicemente un Beaujolais.

Lungo la *Route des vins du Beaujolais*, che dal nord di Lione si snoda fino al confine con la Borgogna, è tutto un susseguirsi di produttori con una lunga storia alle spalle. È il caso di Pierre-Marie Chermette, enologo di formazione, che gestisce con passione la proprietà familiare di Vissoux. Lui e la moglie Martine sono stati tra i primi viticoltori della regione a sviluppare una coltivazione nel rispetto della natura, privilegiando la qualità rispetto alla quantità. Una scelta premiata dalla critica francese e internazionale, nonché dalle tavole dei migliori ristoranti e chef lionesi, da Bocuse a Le Bec a Viannay.

Proseguendo verso nord, senza dimenticare una visita a Oingt, antico villaggio di origini celtiche e romane, tra i più belli della regione, che conserva intatte le sue tipiche

Mucche al pascolo (sopra) sulla strada da Oingt a St-Vérand. **Pagina accanto, sopra:** la cantina del Domaine du Vissoux e Martine Chermette. **A destra e sotto:** il cancello d'ingresso allo Château de Vaurenard; il castello col tipico impianto a U; una vecchia *réclame* turistica del Beaujolais.

