

Gasztrománoknak kötelező legalább egy hosszú hétvégére kiruccanni Lyonba, amely kis túlzással a világ legínyencebb városának is tekinthető. A Beaujolais és Chardonnay, Syrah bortúrák, az autentikus francia falatok végérvényesen átszabják az ízlésünket!

Lyon, a csillagos!

Budapestről már hetente háromszor közvetlenül is elérhető Lyon, a gasztronómia fővárosa: manapság a városban 77 éttermet ajánl a Michelin katalógus, melyekből 13 egy, 2 pedig két csillagot érdemelt ki. Lyon egyik leghíresebb szülötte Paul Bocuse, a világ legnevesebb gasztroversenyének (Bocuse d'Or) megalapítója, akinek több étterme és bárja is van a városban. A leghíresebb Bocuse étterem, a L'Auberge du Pont de Collonges 7 km-re Lyontól, ahol az asztalfoglalás kötelező.

A hely, ahol rezervátumban élnek a csirkék!

A lyoni gasztrokultúra egyik alapját a kiváló alapanyagok adják, így például a környéken tenyésztett, bressei csirke. Ha ellátogatunk a Lyontól 60 kilométerre fekvő településre, akkor magunk is meggyőződhetünk arról, hogy miért is van ez így. A „csirke-rezervátumok” mellett érdemes betérni George Blanc 3 Michelin-csillagos éttermébe is, ahol a csirke biztosan a legfrissebb.

Isteni nedű a francia napsütötte vidékekről

Hasonló távolságban találjuk Lyontól északra, a Rhone folyó völgyében az egyik leghíresebb bor származási helyét, Beaujolais-t is. Bár ez a vidék hivatalosan a Burgundi borvidékhez tartozik, nemzetközileg önállóan ismerik el, múltja és minősége miatt. Ha többet is szeretnénk megtudni a gyönyörű „piros” bor készítéséről, akkor nézzük meg a Hameau de Boeuf interaktív bormúzeumot vagy csak üljünk be az egyik pincészetbe. A fehérborok rajongói is megtalálják itt a számításukat, lévén Franciaország legjobb chardonnay-ját is itt termesztik.

Csokoládés bortúra a Rhone folyó völgyében

A Rhone folyó völgyében délre barangolva legendás fajták vidékeire bukkanunk: így például a nálunk is egyre népszerűbb Syrah és Viognier szőlők területeire. A remete és szentlegendáiról elhíresült vidéken gyönyörű szőlős lankákat, ódon chateau-kat csodálhatnak meg a kirándulók, emiatt sokan francia toszkánának is becézik. Lyonban számos egynapos Hermitage-túra közül választhatunk, különösen finom a csokikóstolóval egybekötött Valrhona kirándulás, ahol nemcsak a borokról, de a kakaóról is mindent megtudhatunk.

A francia sajtok nyomában

Raklett vagy fondue? Ezen a vidéken egyre megy, a helyi sajtok úgyszólván a legjobbak között vannak a világon. Az északi és déli borvidékeken (Beaujolais és Hermitage) sajtokat is kóstolhatunk a borászatokban, míg Cerdon barlangjának környéke kék sajtjairól és természeti látványosságairól híres, így megéri a 2 órás utazást. Ha nem tudunk ennyi időt szánni a városon kívüli kirándulásokra, akkor természetesen Lyonban is megvásárolhatjuk a legfinomabb portékákat, szinte utánjárás nélkül, keressük a folyóparti boltokat és hajó-éttermeket.