

ANNE-CHARLOTTE

chargée de projet dans l'événementiel,
PASSIONNÉE DE PRODUITS FRAIS

Elle a beau être toute jeune (24 ans), Anne-Charlotte a le palais bien éduqué et sait précisément ce qu'elle veut. Sa passion pour la cuisine l'a conduite à ouvrir un blog où elle présente des plats simples, frais et légers, préparés et mis en scène selon l'envie, la saison et l'inspiration qu'elle puise au marché. Elle cuisine tout le week-end puis, du lundi au vendredi, publie ses recettes au saut du lit. Une fervente qui a valu à son blog vitaminé un succès grandissant.

■ lapottedannecharlotte.blogspot.com

SES MEILLEURES ADRESSES

✓ **Pour les fromages.** « Je trouve qu'un fromage bien choisi ne doit pas être trop cuisiné. Il suffit de l'accompagner d'herbes aromatiques ou de confitures artisanales pour obtenir un plat simple et délicieux. Je me fournis chez Etienne Boissy, à la fromagerie Mons. Leurs caves d'affinage se trouvent dans la Loire, d'où est originaire ma famille. La diversité des variétés, leur présentation et leur saveur incomparable, tout me fait fondre! »

■ **Fromagerie Mons.** 102, cours Lafayette, Lyon 3^e.
Tél. : 04 78 62 36 77. www.mons-fromages.com

✓ **Pour le pain.** « Sans hésiter, je vais chez Le Garçon boulanger. Très bien achalandée, cette boulangerie propose deux vastes rayons de pains spéciaux, dont l'un intégralement bio. Ils travaillent différentes farines et se distinguent par leurs variétés originales. Je craque pour leur pain raisinoisette, divin avec du fromage et du vin. »

■ **Le Garçon Boulanger.** 37, rue de la Charité, Lyon 2^e.
Tél. : 04 72 40 20 79.

✓ **Pour les primeurs.** « Ma cuisine se nourrit essentiellement de produits frais. Je reçois chaque semaine un panier de chez Maréchal fraîcheur, composé de fruits, légumes et herbes aromatiques: des produits de saison, exclusivement fournis par des producteurs installés dans un rayon de 250 km autour de Lyon. Chaque mois, je crée pour eux une recette de saison, qu'ils glissent dans tous leurs paniers! »

■ **Maréchal fraîcheur.** Paniers livrés à Lyon et aux environs, dans des points-relais ou des entreprises partenaires.
Tél. : 06 15 39 73 66. www.marechal-fraicheur.fr

✓ **ATELIERS GOURMANDS.** Parallèlement à l'ouverture, le 16 septembre dernier, d'une nouvelle boutique de l'enseigne culinaire Alice Délice (où l'on trouve ustensiles, livres, épicerie fine) en presque île, des démonstrations hebdomadaires sont organisées autour de thèmes variés, comme les sushis ou la préparation de foie gras maison.

■ **Alice Délice.** 80, rue du président Edouard-Herriot, Lyon 2^e. Tél. : 04 78 62 36 11.



« Je suis capable de cuisiner tout le week-end, mais j'apprécie aussi la simplicité d'un beau plateau de fromage. »

✓ **Pour le matériel.** « J'achète tous mes ustensiles à l'Atelier des chefs. J'ai investi dans une mandoline, une planche à découper et un pèle-tomate. Du matériel pro, d'excellente qualité que l'on ne trouve pas ailleurs. »

■ **L'Atelier des chefs.** 8, rue Saint-Nizier, Lyon 2^e.
Tél. : 04 78 92 46 30.

SON RESTO FÉTICHE

« Ce bar à vin est un régal pour les gourmets. On y savoure plus d'une centaine de vins au verre à tous les prix, une incroyable sélection de charcuteries et de fromages proposés en assiettes de dégustation, et on bénéficie de conseils d'expert. Seul bémol: il faut réserver longtemps à l'avance! »

■ **Georges Five.** 32, rue du Bœuf, Lyon 5^e. Tél. : 04 72 40 23 30.
Fermé dimanche et lundi.

SES SOURCES D'INSPIRATION

« Je suis une fervente adepte du marché et du dialogue avec les producteurs. Je m'inspire aussi du livre "Pâtisserie! L'ultime référence" de Christophe Felder, dont la couverture est toute rose, comme mon blog, et de la chaîne Cuisine TV. J'admire en particulier le parcours de Carinne Teyssandier, qui a fait ses études à Lyon avant de devenir présentatrice et chroniqueuse dans de nombreuses émissions culinaires. Elle a également écrit des livres de recettes. »

VALERIE ROBERT