



Tout Lyon Affiches

[QUI SOMMES-NOUS ?](#) [ORGANIGRAMME](#) [CONTACTS](#)

 Vendredi 25 janvier 2013
 11:50

[NEWSLETTER](#)
[REGARD SUR L'ACTU](#) [ECONOMIE](#) [VIE JURIDIQUE](#) [DÉVELOPPEMENT LOCAL](#) [ACTUALITÉS-LOISIRS](#) [ARCHIVES](#)
[RECHERCHE](#)

REGARD SUR L'ACTU

Dimanche 6 janvier 2013 à 1h00

Gastronomie - Le Bugeautin - Table classique à prix d'amis



Martine et Dominique Fuet (© Max)



Depuis 2005, Dominique et Martine Fuet ont trouvé leur place dans le bas de la rue Bugeaud avec deux partis pris : servir une bonne cuisine de marché traditionnelle et, autant que possible, à petits prix. Carte courte, souvent renouvelée, inspirée en majeure partie par le terroir de la Bourgogne – dont Dominique, le chef, [...]

Depuis 2005, Dominique et Martine Fuet ont trouvé leur place dans le bas de la rue Bugeaud avec deux partis pris : servir une bonne cuisine de marché traditionnelle et, autant que possible, à petits prix. Carte courte, souvent renouvelée, inspirée en majeure partie par le terroir de la Bourgogne – dont Dominique, le chef, est natif – et du Lyonnais, puisqu'il a, précédemment, officié comme chef de cuisine chez Jean-François et aux Comédiens, place des Célestins.

La salle, sobre et élégante, éclairée par le sourire de Martine, accueille un nombre compté de clients. Petite structure oblige.

Au menu le plus onéreux (28 €) pour commencer, une entrée originale : tête de veau croustillante à l'ail doux, sauce gribiche, très goûteuse, habile re-visitation d'un grand classique ou un agréable gratin de queues d'écrevisses aux épinards. Une spécialité de la maison ensuite, l'effiloché d'aile de raie gratiné à l'échalote, pomme duchesse (le patron affiche fièrement, en salle, le diplôme d'honneur décerné par l'Ordre de la Raie). La Bourgogne est loin, mais la réussite est là.

Desserts assez convenus sur une table lyonnaise, mais tous excellentement élaborés « à la maison » (hors glaces et sorbets) dont une délicieuse tarte tatin aux pommes, glace vanille, sauce caramel.

Avec le respect des produits achetés en petites quantités, en fonction du marché, et le souci de se conformer à une certaine orthodoxie dans les apprêts et les présentations, Dominique Fuet contribue à conforter la cuisine classique de qualité sans laquelle il n'y aurait pas l'autre.

Max

Le Bugeautin
 3, rue Bugeaud, 69006 Lyon
 Tél. 04 78 24 49 51

Notez cet article

Partagez

RÉAGISSEZ

Laissez des commentaires via le formulaire ci-dessous

Réagir à cet article

Nom (requis)

Email (requis)

Votre commentaire :

 ANNONCES LÉGALES ET
 INFORMATIONS
 COMMERCIALES

[PUBLIEZ UNE ANNONCE](#)
[CONSULTEZ](#)

 MARCHÉS
 PUBLICS

[RECHERCHEZ UN APPEL D'OFFRE](#)
[RÉPONDEZ À UN APPEL](#)

ABONNEMENT

[PAPIER](#)
[PDF](#)

 PUBLICITÉ
 COMMERCIALE

[CONTACTS](#)
[SUPPLÉMENTS](#)
[TARIFS](#)
[PETITES ANNONCES](#)

 NOS
 PRODUITS

[ARCHIVES](#)

 TOUS
 NOS
 PRODUITS

 VENTES
 AUX ENCHÈRES

[CONSULTEZ](#)

PRATIQUE

[Annuaire](#)
[Cinéma](#)
[Télévision](#)
[Météo](#)
[Jeux](#)
[Agenda](#)

SONDAGE

 Que pensez-vous du nouveau site du
 Tout Lyon?

- Je préfère ce site à l'ancien
 Je préférerais l'ancien site

[Voir les résultats](#)