

Lyon : Une saveur - La Praline

Lyon est la ville française où l'on trouve statistiquement, le plus de restaurants par habitant. Son statut de capitale de la gastronomie étant bien évidemment mérité. Les marchés de qualité abondent et les produits régionaux régaleront tous ceux qui s'y rendent.

La cuisine lyonnaise est riche. Riche en saveur, riche de son histoire et riche au sens propre. Dégager une seule saveur de la célèbre cuisine lyonnaise est encore une fois un travail difficile. Au royaume des quenelles, des tripes et du saucisson lyonnais, j'ai pourtant choisi de vous parler sucré.

La **praline** est à Lyon ce que le calisson est à Aix-en-Provence. A la seule différence que ces amandes enrobées de sucre cuit et coloré en rouge, se retrouvent dans plusieurs spécialités de la gastronomie lyonnaise. On peut les déguster telles quelles, en tarte, en croquant ou encore en brioche.

Elle est donc incontournable et ravira les amateurs de sucrerie. Gare à l'overdose cela dit, car la tarte à la praline est par exemple très nourrissante. Il ne faut donc pas en abuser, mais tout de même se laisser tenter pour découvrir une des saveurs les plus authentiques, qui ravit depuis toujours les petits lyonnais et les grands.

Les adresses ne manquent pas pour y goûter. Si le coeur vous en dit, goûtez la brioche aux pralines de la *Pâtisserie Perroudou* (6 rue de la Barre), à deux pas du funiculaire qui vous mène du Vieux-Lyon à Fourvière. Le prix est un petit peu élevé mais la première bouchée vous fera oublier tout le reste.