

Bonnes recettes de chez nous !

Bon pour les pupilles et les papilles, ce concentré de saveurs et de passions recueilli auprès des lauréats de la Griffre lyonnaise.

Michel Richart

Griffe d'honneur de la Ville de Lyon

Il est tombé dans la marmite dès sa naissance grâce à des parents installés comme chocolatiers à la Croix-Rousse. Depuis, on le qualifie de « designer du chocolat » ; une dénomination qu'il accepte volontiers pour peu que l'on aille chercher sa signification au cœur. « *Un produit "desi-*

gné" est d'abord amélioré dans sa fonction et, ensuite seulement, doté d'une certaine esthétique ; c'est pourquoi toute collection doit être avant tout porteuse de sens, de signification », explique Michel Richart.

À soixante ans, cet incorrigible gourmand, pas lassé de dégustations ni d'expériences, continue d'orchestrer, au rythme de collections inédites, de véritables voyages gustatifs dans le temps ou l'espace. En ce moment, il cultive dans son jardin un plant de « shiso » ramené du Japon afin de donner matière à une nouvelle aventure culinaire... ■



www.chocolats-richart.com

Le Griffre Lyonnaise récompense chaque année, au mois de décembre, les créateurs qui font rayonner l'agglomération par leur talent et leur succès. Retrouvez dans chaque numéro de *Grand Lyon Magazine* les lauréats des six catégories : mode et accessoires, gastronomie, artisanat d'art, design-décoration, multimédia, communication visuelle et graphisme.

Altitudes Développement

Griffe « communication visuelle et graphisme »



En 1998, tout juste sortis de l'école d'arts appliqués de Lyon, Stéphane Velay et Guillaume Bourdon décident de prendre de la hauteur en créant Altitudes Développement, une agence de « design d'environnement », sur l'intuition qu'il existait une niche à développer en design signalétique. Depuis, ils s'ingénient à donner une identité aux collectivités en mettant en relief les spécificités de sites qui peuvent être naturels, urbains, patrimoniaux, hospitaliers... Leur recette ? Une observation attentive et panoramique pour dresser un diagnostic et dénicher le fil conducteur qui leur permettra de mettre au point des outils de signalétique pertinents, respectueux de l'environnement et novateurs. Altitudes Développement crée aussi du mobilier, notamment une gamme complète et terriblement moderne de meubles urbains adaptés à l'usage du roller. À leur actif également, l'«urban park», structure de parcours d'aventure, démontable et donc transportable. ■

www.altitudes-developpement.com

Questions à...



Alain Alexanian
L'intermittent du chef étoilé a reçu la Griffre « gastronomie » pour son restaurant l'Alexandrin et son concept de restauration rapide basé sur le bio et le commerce équitable, @ (« à point »).
Petit florilège...

Les péchés mignons d'Alain Alexanian

Quels sont vos légumes - rois au printemps ?

▶▶ L'asperge, les morilles et la roquette.

Un joli plat à la carte du mois de mai ?

▶▶ Le Saint-Pierre rôti, sauce aux morilles fraîches, servi avec asperges blanches et premiers poireaux.

Une spécialité de l'Alexandrin ?

▶▶ Sa légendaire mousseline de brochet en quenelle et son coulis d'écrevisses.

Une odeur ou un bruit de cuisine que vous aimez ?

▶▶ L'odeur d'un petit pain chaud et le craquement de la croûte que l'on rompt entre ses mains.

Une source d'inspiration ?

▶▶ Tous les marchés lyonnais.

Votre dessert préféré ?

▶▶ Des madeleines tièdes au chocolat grand cru « Guanaja » accompagnées d'une salade d'oranges au Grand Marnier.

Une recette d'enfance ?

▶▶ L'aubergine farcie à l'épaule d'agneau confite, jus à la niora et riz pilaf à l'arménienne.

Un produit et son fournisseur ?

▶▶ La fleur de courgette de Chasselay, par Frédérique et Philippe Bail.

Un marché à conseiller ?

▶▶ Celui de la Croix-Rousse, surtout le samedi matin avec son côté « bio ».

Un lieu pour une balade-nature dans les environs de Lyon ?

▶▶ Le massif du Pilat.

www.lalexandrin.com