

Lyon

L'Atelier du Ruck, au-dessus de la mêlée

Situé au sein du village du Matmut stadium à Gerland, l'Atelier du Ruck se situe largement au-dessus de la mêlée.

C.B. - 24 juin 2023 à 13:00 - Temps de lecture : 2 min



Alexis Courbière et Constance Patrina, aux fourneaux de l'Atelier du Ruck. Photo Céline BONNAUD

Il est encore tout neuf, et donc pas très connu, mais il vaut le détour : l'Atelier du Ruck, à Gerland, c'est le restaurant du Ruck Hôtel. Situé au sein du village du Matmut stadium, il se situe largement au-dessus de la mêlée (!).



01 / 07 Brunch de tomates, mozzarella et pesto. Photo Céline BONNAUD



02 / 07 La belle terrasse permet de profiter des beaux jours. Photo Céline BONNAUD



03 / 07 Le choco'ruck, un éclair très chocolaté et sa crème au pop-corn. Photo Céline BONNAUD



04 / 07 Ceviche de filet de daurade, framboises, citron vert et menthe fraîche. Photo Céline BONNAUD



05 / 07 Le lemon ruck'ette, un dessert réussi, qui s'accompagne d'un sorbet au pesto roquette. Photo Céline BONNAUD



06 / 07 À l'arrière du bâtiment, une terrasse piétonne pour profiter des beaux jours. Photo Céline BONNAUD

Et bonne nouvelle : on n'est pas forcé d'être rugbyman pour y déguster la cuisine d'Alexis Courbière et de sa pâtissière. Parlons tout de suite des desserts, d'ailleurs ! Les chefs ont créé leur propre chocolat, équilibré comme ils le souhaitent : « tourbé, un peu fumé, et peu sucré » explique Constance Patrina, qui fait preuve d'une belle créativité.

Un chocolat à découvrir dans l'éclair choco'ruck côté salé, parmi les plats phare du moment, le carré d'agneau mariné, cuit sous-vide en basse température, puis snacké, tranché, accompagné d'un cannelloni de courgettes garni d'une compotée de ratatouille, avec du jus d'agneau réduit à la sarriette... À moins qu'on ne lui préfère le très estival ceviche framboise, citron vert et menthe fraîche, ou les ravioles maison aux gambas.

Un lieu à la déco soignée, à la fois sport, chic et convivial, où l'on retrouve des ambiances différentes selon les moments de la journée. Le soir, autour de l'immense bar (ovale bien sûr...) au milieu de la pièce ou sur la très très agréable terrasse, c'est tapas et cocktails !

345, av. Jean-Jaurès, Lyon 7^e – 04 28 38 69 03 – www.theruckhotel.com/restaurant-bar/ – Menu complet le midi : 28 €. Plats de 21 à 29 € – Ouvert midi et soir, 7 jours sur 7. Brunch le dimanche.
