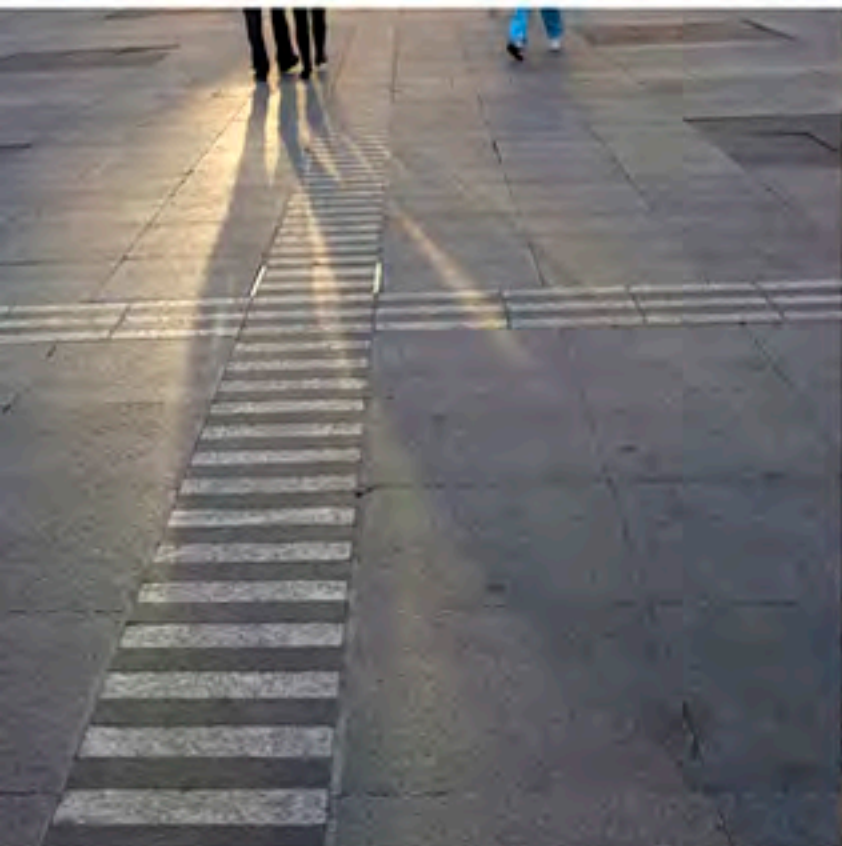


## Amuse-Gueules Lyonnaises

*Kennen Sie das: Sie haben ganz vorzüglich gespeist und sehen danach die ganze Welt als Leckerbissen?  
Die Fotografin Odile Hain erlag dem Charme der Gourmet-Stadt Lyon gleich doppelt:  
Im Restaurant und auf dem Weg nach Hause...*



Lyon - ein angenehmes Pflaster: Place des Terreaux, Gemüse-Ratatouille in geschälter Zucchini auf Sellerie-Auberginen- Bett mit Garnele



Mit Karacho in den Käse: Halfpipes an den Rhone- Quais,  
Gorgonzola im Restaurant „ Le Bec “



Lyonnaiser Innenhöfe - en nature und en miniature: Innenhof in einem Altstadt - Traboule, Mangold - Pinienkern-Riegel im Waffelhaus mit Petersilien-Aufbauten im Restaurant „Villa Florentine “



Weltberühmte Weberschiffchen und kleine Kartoffelboote: Traditionelle Seidenspindeln im Croix-Rousse-Viertel, Kartoffel-Sarkophag mit Farce und Salbeiblatt (an Kaninchen auf Karottenpürree) im Restaurant des Institut Bocuse



Mit Papa durch die Bratensoße: Wasserlandschaft an den renovierten Rhone-Quais , Rinderbraten im „L’Ermitage“



Ich sehe nur noch rote Kreise: Praliné-Tartes in Les Halles, Café am Place des Terreaux



Gut beschirmt: Freibad am Rhone-Ufer, gebratenes Foies Gras im „Cuisine et Dépendance“



Grillgut, rosarot: Sonnenanbeter an der Rhone, Rindfleisch à point im Restaurant „Le Bec“