CRAUSER BELLO

Posted on février 19, 2023 by Florence Breuil



Category: Boucheries - Charcuteries
Tag: Lyon

Deux noms pour cette menue boutique de la rue Franklin, sur la presqu'île de Lyon. Jérémie Crauser et Frédéric Bello ont pris tous deux la suite de Christian Montalland, qui rendit en 2020 son tablier après trente années à régaler les lyonnais.





Cervelas pistachés, saucissons de Lyon et rosettes à regonfle suspendus en vitrine apostrophent le chaland et mettent les papilles en émoi. Les lyonnaiseries et autres gloûtonneries sont élaborées dans l'arrière-boutique et dans les règles de l'art tels que les gratons, ce gras mou de porc cuit dans du saindoux, à la fois fondant et croustillant. Bien d'autres spécialités charcutières comme l'oreiller de la Belle Aurore sont travaillées par Jérémie Crauser, fils et petit-fils de charcutier lorrain, disciple d'Escoffier et Toques Françaises, attaché aux traditions et au savoir-faire.







Des viandes aux poissons, des crustacés aux légumes, tous les produits que composent les préparations de Crauser & Bello sont sélectionnés chez des éleveurs passionnés et des fournisseurs attachés à la qualité et la saisonnalité.







Le pâté croûte, traditionnel, ou Haute-Couture, s'accommode d'associations délicates. Le canard des Dombes flirte avec des figues, du cochon et du foie gras pour une recette coquine. Que les becs sucrés s'égayent, le flan de Crauser & Bello, que les lyonnais connaissent, ne les laisseront pas en reste...






bello