

ON SNACKE CHIC

Les Pique-nique au soleil du chef Romain Devery, ce sont de jolies boîtes colorées qui renferment de délicieux mets tunisiens. On aime la salade méchouia, la marinade de légumes, les carottes à la harissa et aux câpres, accompagnées de merguez maison ou de boulettes de bœuf aux épices et d'une salade d'oranges à la cannelle. A savourer sur les quais du Rhône...
Dès 20 € la formule.

L'Étoile d'Orient, 31, rue des Remparts d'Ainay, Lyon 2^e. Tél.: 04 72 41 07 87.

www.etoile-orient.com



ON DÎNE TOUT PRÈS DE L'EAU

A 20 minutes de Lyon, sur les bords du Rhône, on se pose sur la terrasse du restaurant du Pont de Jons, repris par le chef roannais Frédéric Navez, pour déguster croustillant de foie gras poêlé au caramel et chocolat, fromages d'un producteur local et vins du Bugey. Menus dès 18 €.

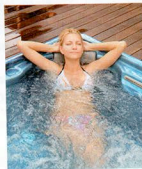
Restaurant du Pont de Jons. Route du Pont, Jons. Tél.: 06 16 26 16 40.



ON SE BALADE À VÉLO

Pour une virée en deux-roues, on file chez Cyclable, une nouvelle boutique qui propose bicyclette de ville (299 €), vélo pliant Brompton (1 228 €), modèle électrique Gitane real (1 399 €) ou bipporteur (1 559 €). On peut aussi opter pour un essai gratuit d'une heure, ou louer un VTT électrique (dès 45 € la demi-journée).

Cyclable, 45, avenue Foch, Lyon 6^e.
Tél.: 09 81 25 46 47. lyon6.cyclable.com



ON BULLE À CIEL OUVERT

Dans le spa extérieur d'une maison d'hôte, on se relaxe dans le Jacuzzi, puis sur un transat côté cour pour une pose de vernis et un déjeuner léger. Le jeudi, de 12 h à 14 h 30. 35 € sur réservation.

Les Loges du théâtre.
6, rue Pailleron, Lyon 4^e.
Tél.: 06 07 15 86 90.

ON SE FAIT UN FILM

Fondée par trois passionnés de cinéma – et surtout du film « The Game » –, l'agence de création événementielle Mimesis imagine des aventures immersives dans Lyon. L'idée ? Devenir le héros d'un thriller, d'un film d'action ou d'horreur. Au programme : enquêtes, suspens, courses contre la montre...
Dès 50 € les 2 h.

mimesis-aventure.com



ON OSE LA ZUMBA

Sur les berges du Rhône, sous la houlette de la chorégraphe Jessica Apollonio, on réactive ses muscles en effectuant pendant une heure des exercices lents et sans à-coups. Une fois échauffée, on se déhanché sur des rythmes latinos, pendant la séance de zumba. Le dimanche, de 10 h à midi. 10 € les cours, 15 € les deux.

Berges du Rhône, au niveau du parc Saint-Clair.
www.youcandance.fr

LE WRAP DE SAISON DE JEAN MATHATH-CHRISTOL, CHEF À DOMICILE*

Emince 2 oignons nouveaux, épluchez 1 poivron rouge, détaillez 1 courgette en tagliatelles. Mélangez et ajoutez 1 avocat, le zeste et le jus d'1 citron vert. Assaisonnez d'huile d'olive, sel et piment d'Espelette. Disposez les légumes sur la moitié de quatre galettes prêtes à l'emploi déroulées, puis ajoutez 150 g de chair de crabe et des peluches de cerfeuil. Roulez les galettes bien serrées, égalisez les extrémités et coupez-les en deux.

* www.ansubstances.net