

LYON 6E 50 ans que le train du parc de la Tête d'Or fait toujours recette

Ballade. Depuis plus de cinquante ans, ce train promène Lyonnais et touristes, sur 1,2 km au parc de la Tête d'Or. Une manière originale de découvrir la ville et le parc.

Il fait toujours autant recette ! Depuis plus de cinquante ans qu'il est en service, le petit train du parc de la Tête d'Or, promène les visiteurs. Et combien d'enfants des écoles ont fini l'année scolaire par une promenade à bord du train ? Car au fil des années, il est devenu une institution. La Dauphinoise, sa locomotive, qui rem-

place un modèle encore en fonctionnement, franchit depuis douze ans les bras du parc, longe le lac et offre une vue unique sur Lyon et la cité internationale.

Un circuit unique de 1,2 km

Une attraction qui a été exploitée pendant plus de cinquante ans par Martine et Bernard Moiriat. La Dauphinoise était utilisée, avant de circuler au parc, dans une carrière de pierres à Crémieu. Elle est remise pour une machine neuve en 2008. Une locomotive construite comme la précédente, par les établissements Soquet, basés à Ambérieu-en-Bugey. Une réplique à l'échelle d'une locomotive Stainz, réalisée en quatre mois.

Depuis peu, c'est un autre



■ Le petit train du parc entre en gare. Photo Dominique Cairon

couple d'anciens forains qui a repris l'exploitation de ce petit train touristique. Sandrine Fanget et son époux assurent le fonctionnement de cette attraction emblématique du parc. Auparavant, ils exploitaient Le palais du

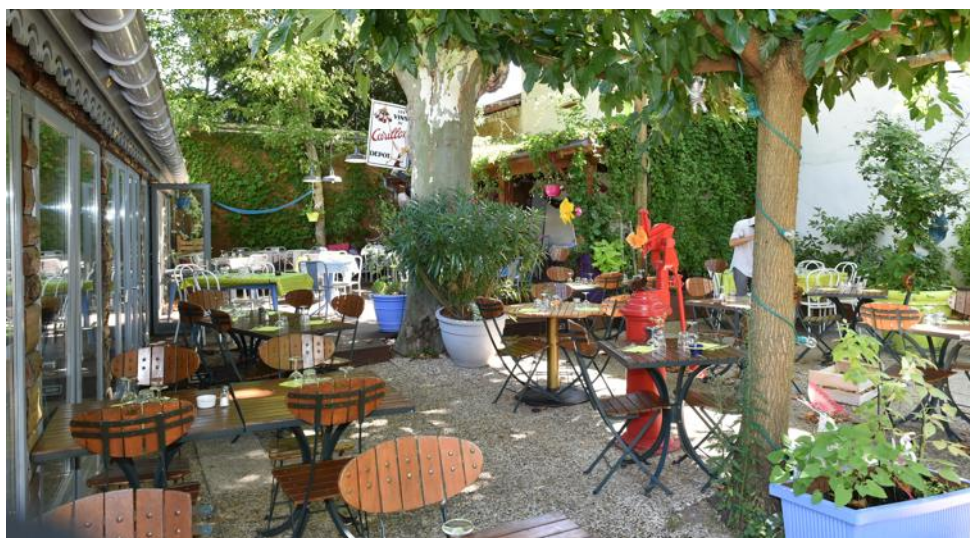
rire dans les parcs d'attractions français. « Nous avons eu un mois de juillet difficile avec les épisodes de chaleur, mais les Lyonnais et les touristes étrangers aiment toujours autant découvrir le parc à bord de ce train ». Depuis,

le train qui dispose d'une cinquantaine de places, il n'est pas rare de voir les tortues se dorer au soleil, les canards batifoler, ou encore quelques castors. Une bien jolie et agréable façon de découvrir le parc de la Tête d'Or. ■



■ La gare du parc accueille les voyageurs pour un trajet à 2 €. Photo Dominique Cairon

LYON 5E Restaurant Campagne, une bouffée d'oxygène dans la ville



■ Une bouffée d'oxygène sur cette terrasse cachée sur la colline de Fourvière. Photo Eric Baule

Pause. La colline de Fourvière cache un petit restaurant atypique, Campagne, tenu par Marie Thouret, accompagnée de son chef cuisinier Juan Carlos Eurozco Rodriguez.

Une petite montée en lacets et vous voilà à l'écart de la ville, presque au sommet de la colline de Fourvière. C'est une bouffée d'oxygène lorsqu'on tombe dans ce jardin hors du temps ! Le bar est bâti autour d'un

platane, ce restaurant fleure bon l'esprit guinguette. Marie Thouret, la gérante, s'est prise de passion pour les vergers et les fruits et légumes de saison, qu'elle utilise comme décoration. Depuis mars, un nouveau



■ Marie Thouret et son nouveau chef de cuisine, Juan Carlos Eurozco Rodriguez depuis mars. Photo Eric Baule

chef, mexicain d'origine, Juan Carlos Eurozco Rodriguez, a apporté une fine créativité à la cuisine. Ainsi, tous les clients apprécient les saveurs et les tableaux de couleurs qui se présentent, bien ordonnées dans l'assiette.

« Cette nouvelle cuisine que le chef propose m'a reboostée ! », raconte Marie Thouret. ■ Restaurant Campagne, 20, rue Cardinal Gerlier, Lyon 5^e. www.restaurant-campagne-lyon.fr