

Mertensia, la table du chef Flavien Guarato à nouveau distinguée, cette fois-ci par le Petit Futé

À Lyon, le restaurant Mertensia du chef Flavien Guarato continue de séduire les guides gastronomiques. Après Gault&Millau, Le Guide Michelin, We're Smart World, Le Petit Paumé, ... l'adresse du 6^e arrondissement vient d'être distinguée par le Petit Futé, qui célèbre cette année ses 50 ans, véritable coup de coeur du guide en intégrant le Top 5 des adresses gourmandes lyonnaises "Graine de vainqueur" 2026.

Révélee fin mars lors d'une sélection spéciale consacrée à la scène culinaire lyonnaise, cette distinction met en lumière des tables prometteuses et des chefs qui incarnent le renouveau gastronomique de la ville.

Depuis son ouverture, **Mertensia** s'est imposé comme une adresse singulière dans le paysage culinaire lyonnais. Le chef Flavien Guarato y développe une cuisine contemporaine et sensible, guidée par le végétal, et le marin, les saisons et la précision des saveurs. Aux menus (2 au déjeuner en 6 séquences, 2 au dîner en 8 séquences, tous à l'aveugle): aucune viande, un mariage insolite de savoir-faire français, de produits locaux et de techniques japonaises et une cave impressionnante au centre du restaurant pour des accords exceptionnels avec vins et saké. Et des prix volontairement très abordables pour une expérience gastronomique de haute volée (à partir de 32 euros au déjeuner).

Cette reconnaissance du **Petit Futé** confirme l'intérêt croissant porté à cette table déjà remarquée par les gastronomes et les professionnels du secteur.