



# CARTE DU BAR

## LES COLLECTIONS

« *L'eau est la prose des liquides, l'alcool en est la poésie.* »

*Ferdinand Reiber*

## SNACK (Lundi au Dimanche : de 11H00 à 23h00)

---

### TAPAS

<b>Jambon Cebo de Campo accompagné de pain de campagne</b> <i>Cebo de Campo ham with farmhouse bread</i>	13 €
<b>Saint-Marcellin entier de La Mère Richard</b> <i>Saint-Marcellin cheese from La Mère Richard</i>	8 €
<b>Assiette de fromages affinés « La Mère Richard » Halles de Lyon</b> <i>Selection of cheese</i>	21 €
<b>Assiette de Saumon fumé maison le Borvo</b> <i>Smoked salmon le Borvo</i>	25 €
<b>Toastado</b> <i>Grilled cheese and truffled ham sandwich</i>	11 €
<b>Gaspacho et minestrone de légumes d'été</b> <i>Summer vegetable gazpacho and mine</i>	14 €
<b>Club sandwich</b> <i>Club Sandwich</i>	20 €
<b>Salade César</b> <i>Caesar salad</i>	16 €
<b>Melon français et jambon de Parme</b> <i>French melon and Parma ham</i>	18 €

## SNACK (Lundi au Dimanche : de 11H00 à 23h00)

---

### DESSERTS • DESSERTS - 10 €

Panna cotta noix de coco, tartar de fraise

*Panna cotta*

Mousse au chocolat Grand Cru Valrhona 66% praliné noisettes du Piémont

*Chocolate mousse*

Crème brûlée à la vanille de Bourbon de Madagascar, fèves de Tonka

*Crème Brûlée*



## CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Frèrejean Frères « Premier Cru »	14 €	85 €
Bollinger Cuvée Spéciale	18 €	115 €
Bollinger Rosé		145 €
Ayala Rosé	20 €	120 €
Abelé 1757 Blanc de Blancs	22 €	130 €
« R » de Ruinart Brut	18 €	115 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Bollinger Grande Année 2005		265 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
Bollinger Cuvée PN 2015		180 €
Frèrejean Frères Magnum · 150 cl		175 €

## VINS AU VERRE · GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

### VINS ROUGES · RED WINES

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes · Domaine Masse	2021	9 €
Brouilly Vieilles Vignes · Jean Paul Dubost	2022	10 €
EncOR pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2020	11 €
Saint Joseph Vieilles Vignes · Domaine Thomas Farge	2020	13 €

### VINS BLANCS · WHITE WINES

Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2019	8 €
Côtes du Rhône AOP · Redonne BIO Jean Luc colombo .	2021	9 €
Saint Véran les Climats BIO · Domaine des Poncety	2021	8 €
Macon Solutré · Domaine Renaud	2022	10 €
Cuvée Mathilde IGP Ardèche · Domaine Vigier	2022	10 €

### VINS ROSÉS · ROSÉS WINES

Figuière BIO Cuvée « Première » · Côtes de Provence · Famille Combard	2022	10 €
Côte de Provence la londe · Cuvée Olivier	2022	9 €
Maison Sainte Marguerite Cuvée « Symphonie » · Côtes de Provence	2022	12 €

### VIN ROSÉ PISCINE

16 cl

Figuière BIO Cuvée « Première » · Côtes de Provence · Famille Combard	2021	14 €
Côte de Provence la londe · Cuvée Olivier	2022	13 €
Maison Sainte Marguerite Cuvée « Symphonie » · Côtes de Provence	2022	16 €

## VINS À LA BOUTEILLE • GLASS OF WINE

---

### LES VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

---

	Millésimes	75 cl
Maison Sainte Marguerite Cuvée « Symphonie » · Côtes de Provence	2022	55 €
Figuère BIO Cuvée « Première » · Côtes de Provence · Famille Combard	2022	46 €
Figuère BIO Cuvée « Pionnière » AOP · Côtes de Provence · Famille Combard	2018	72 €
Côte de Provence la londe · Cuvée Olivier	2022	42 €

### NOTRE SÉLECTION DE CÔTE RÔTIE

---

	Millésimes	75 cl
Côte Rôtie Cuvée du Plessy AOP · Gilles Barge	2019	90 €
Côte Rôtie Les Schistes AOP BIO · Clusel Roch	2018	112 €
Côte Rôtie Promesse AOP · Christophe Pichon	2021	110 €
Côte Rôtie La Madinière AOP · Yves Cuilleron	2020	150 €
Côte Rôtie Ampodium AOP · Domaine Rostaing	2019	160 €

### LES VINS ROUGES • RED WINES

---

#### BEAUJOLAIS

	Millésimes	75 cl
Brouilly Vieilles Vignes · Jean Paul Dubost	2022	43 €
Morgon Corcelette AOP BIO · Domaine des Marrans	2021	45 €
Saint Amour AOP · Jean-Paul Brun	2022	46 €
Fleurie "La Madone" BIO · Domaine les deux flèches	2021	41 €
Moulin à vent "Les Grenieriers" BIO · Domaine les deux flèches	2021	46 €

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir vieilles vignes · Domaine Masse	2021	40 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou AOP · Domaine Larue	2021	69 €
Givry 1er Cru en Veau AOP · Domaine Fabrice Masse	2021	63 €
Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau AOP · Domaine Claude Nouveau	2020	84 €
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Larue	2021	85 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau	2020	61 €
Volnay 1er Cru Les Caillerets · Bouchard Père et fils	2016	153 €
Aloxe Corton · Domaine Larue	2020	86 €
Gevrey Chambertin AOP · Domaine Chanson	2016	133 €
Chambolle Musigny · Domaine Arlaud	2020	128 €
Nuit Saint George · Domaine Arlaud	2019	155 €
Savigny les Beaune Clos des Godeaux · Domaine Drouhin	2020	105 €
Pernand- Vergelesses 1er Cru les Vergelesses · Domaine Chanson	2014	105 €
Savigny les Beaune 1er Cru aux Clous · Domaine Drouhin	2017	122 €
Aloxe Corton · Domaine Drouhin	2013	116 €
Mercury · Domaine Drouhin	2020	70 €

VALLÉE DU RHÔNE

Les Serines d'Or pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2019	79 €
Côtes du Rhône Les Forêts BIO AOP · Jean-Luc Colombo	2020	42 €
Cornas Terres brûlées BIO AOP · Jean-Luc Colombo	2018	95 €
Crozes Hermitage Les Pontaix AOP · Domaine Laurent Fayolle	2020	65 €
Saint Joseph Cuvée Caroline · Louis Chèze	2021	59 €
Saint Joseph vieilles vignes · Domaine Thomas Farge	2020	62 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2020	110 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	89 €
Saxeolum Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2019	106 €
EncOR pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2020	48 €
Crozes Hermitage Les Pontaix AOP · Domaine Laurent Fayolle	2015	85 €
Syrah · Christophe Pichon	2022	38 €

## BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes · Domaine Renaud	2021	61 €
Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2019	36 €
Santenay « Le Chainey » AOP · Domaine Claude Nouveau	2020	69 €
Chablis AOP · Domaine Gérard Tramblay	2022	60 €
Chablis 1er Cru AOP Beauroy · Domaine Gérard Tramblay	2020	78 €
Mercurey « Les Ormeaux », Château d'Étroyes AOP · Domaine Maurice Protheau	2020	53 €
Saint Véran les Climats · Domaine des Poncetys	2021	39 €
Macon Solutré · Domaine Renaud	2022	42 €
Saint-Aubin 1er Cru les Combes AOP · Domaine Larue	2021	82 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Caradeux AOP · Domaine Chanson	2017	115 €
Saint Romain AOP "le Jarron" · Domaine Henri Latour et Fils	2018	76 €
Auxey Duresses AOP · Domaine Henri Latour et Fils	2020	77 €
Meursault Genevrières · Bouchard Père et Fils	2016	160 €
Beaune 1er Cru Saint-Landry · Bouchard Père et Fils	2017	140 €
Corton -Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2013	185 €
Beaune Clos des Mouches · Domaine Chanson	2011	130 €

## VALLÉE DU RHÔNE

Croze Hermitage « Les Pontaix » AOP · Domaine Laurent Fayolle	2021	60 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP BIO · Jean-Luc Colombo	2020	60 €
Condrieu AOP · Christophe Pichon	2021	81 €
Condrieu Pagus Luminis AOP · Louis Cheze	2021	74 €
Saint Joseph Ro-Rée AOP · Louis Cheze	2021	58 €
Côtes du Rhône AOP « La Redonne » BIO · Jean-Luc Colombo	2021	40 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2019	110 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	79 €
Cuvée Mathilde IGP Ardèche · Domaine Vigier	2022	43 €
Ermitage Vieilles Vignes · Philippe et Vincent Jaboulet	2013	90 €

## COCKTAILS

---

### COCKTAILS CRÉATION

Cocktail de la semaine 12 €

**002 - L'Empereur Claude** · *Chaleureux, Florale et Herbacé* · 19 €  
Italicus, Chartreuse verte, sirop de gingembre, jus de citron vert, menthe fraîches, Angustura bitter, poivre rouge, Perrier · 16cl

**214 - Marcel Teppaz** · *Épicé, Souple, Audacieux* · 17 €  
Armagnac clé des ducs, crème de pêches de vignes, jus de citron vert, Peychaud bitters, ginger Ale · 12cl

**206 - Ninon Vallin** · *Mentholé, Fruité, Acidulé* · 16 €  
Menthe fraîche, Vodka Pyla, jus de citron vert, sucre de canne, jus de Cranberry, Purée de fruits rouges, crèmes de fruits rouges · 15cl

**001 - Lucius Munatius Plancus** · *Boisé, Subtil, Animal* · 19 €  
Calvados La Blanche, crème de figes, sirop de vanille, jus de citron vert, bourgeons de sapin, jus de pomme, blanc d'œuf · 17,5cl

**108 - Juliette Récamier** · *Fruité, Sucré, Léger* · 18 €  
Liqueur de prunelles, sirop de praline, jus d'orange, blanc d'œuf · 14cl

*Retrouvez les portraits des personnages  
à la fin de la carte*

---

# COCKTAILS

---

## COCKTAILS CLASSIQUES

- Spritz** · au choix : Apérol, Campari, St Germain ou Italicus 14 €  
*Frais, Amer et désaltérant · 16cl*
- Mojito** · Rhum blanc Neisson, menthe, citron vert, sucre de canne, 14 €  
*Angostura bitter, eau gazeuse. Frais, herbacé et équilibré · 14cl*

## MOCKTAILS · COCKTAILS SANS ALCOOL

- Nona Spritz** 9 €  
*Nona Spritz, eau gazeuse · 14cl*
- Abstinence Tonic** · Cape : spicy, fynbos, citrus accompagné de 11 €  
*Schweppes Spiritueux sans alcool, vegan, Afrique du Sud · 10,5cl*
- 014 - Pierre Poivre** · *Surprenant, frais, élégant ·* 9 €  
*Abstinence flower, sirop vanille, jus de de citron vert, jus de pomme, poivre rouge torréfié, blanc d'œuf · 15,5cl*
- 212 - Jacqueline Delubac** · *Fruité, frais, désaltérant ·* 9 €  
*Abstinence flower, jus de citron vert, grenadine infusé au thé vert · 12cl*

## BIÈRES - BEERS & APERITIFS

---

### BIÈRES PRESSION

25 cl 33 cl 50 cl

**Heineken** · Blonde · Pays-Bas · 5°

6 € 12 €

**Duvel** · Blonde · Belgique · 8,5°

7 € 9 €

### BIÈRES BOUTEILLE

33 cl

**La Part des Autres** · Blanche · France · 4,5°

7 €

**La Part des Autres** · Blonde · France · 5°

7 €

**La Part des Autres** · Rousse Fumé · France · 7°

8 €

**La Part des Autres** · IPA · France · 6,8°

8 €

**Duvel** · Blonde · Belgique · 8,5°

8 €

**Corona** · Blonde · Mexique · 4,6°

9 €

### APÉRITIFS

4 cl 15 cl

**Kir**

9 €

**Kir Royal**

15 €

**Ricard**

8 €

**Porto Nieport Tawny**

8 €

**Porto Nieport blanc**

8 €

**Campari**

8 €

**Vermouth rouge Dolin France**

8 €

**Vermouth blanc Dolin France**

8 €

**Vermouth Dry Noilly Part France**

8 €

## GIN

Schweppes · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Beer

Le Gin · France · 40°	15 €	9 €
Ki No Bi Sey · Kyoto, Dry Gin · Japon · 54,5°	21 €	15 €
Elephant · Allemagne · 45°	17 €	11 €
Tanqueray n° Ten · Distilled Gin · Ecosse · 47,3°	18 €	12 €
Caorunn · Ecosse · 41,8°	19 €	9 €
Ahoy · France · 41,2°	16 €	10 €
Anaë · France · 43°	17 €	11 €

## VODKA

Grey Goose · France · 40°	12 €
Pyla · France · 40°	10 €

## RHUM

La Hechicera Soleira 21 · Colombie · 40°	13 €
Neisson blanc · Rhum agricole · Martinique · 55°	9 €
Hampden overproof · Jamaïque · 60°	15 €
Kirk and sweeney reserva · République Dominicaine · 40°	14 €
Worthy park single estate reserve · Jamaïque · 45°	14 €
Elephantom · Afrique du sud 43°	11 €

## TEQUILA

Zignum Mezcal · Mexique · 40°	14 €
Zignum anejo Mezcal · Mexique · 40°	20 €
Cimarron blanco · Mexique · 40°	8 €
Ocho blanco las aguilas black bottle · Mexique · 40°	12 €
Olmea altos blanco · Mexique · 38°	8 €

## CACHAÇA

Janeiro · Brésil · 40°	10 €
------------------------	------

## LES WHISKIES

4 cl

### ECOSSE

<b>Scapa Glansa</b> · Single Malt · 40°	17 €
<b>Glen Scotia</b> · Bordeaux cask finish · 10 ans d'âge · 56,1°	17 €
<b>Arran</b> · Ile d'Arran Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 46°	10 €
<b>Old Ballantruan</b> · Speyside Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 50°	17 €
<b>Aberlour Casg Annamh</b> · Single Malt · 48°	12 €

### IRLANDE

<b>Hinch Peated</b> · Single malt · 43°	13 €
---	------

### FRANCE

<b>D'un Verre Printanier</b> · Single Malt Whisky · 46°	9 €
<b>Armorik classic</b> · Single Malt Whisky · 18 ans d'âge · 46°	9 €
<b>Domaine des Hautes Glaces</b> · Les Obscurus · Single Rye organic · 52,5°	20 €
<b>Domaine des Hautes Glaces</b> · Les moissons · Single Rye organic · 44,8°	16 €
<b>Fin de partie</b> · Single Malt Whisky · 46°	11 €

### USA

<b>Mitcher's</b> · Bourbon Kentucky · 46,5°	12 €
---	------

### NOUVELLE ZÉLANDE

<b>Pokeno origin single malt</b> · Nouvelle Zélande · 43°	12 €
---	------

### TAIWAN

<b>Kavalan</b> · Taiwan · Sherry Oak Matured · 46°	15 €
<b>Kavalan « Solist »</b> · Taiwan · Sherry Cask · Cask Streight · 59,4°	30 €

### JAPON

<b>Togouchi kiwami sakuaro</b> · Blend · 40°	11 €
<b>Togouchi saké cask finish</b> · Blend · 40°	22 €
<b>Akashi cherry cask</b> · Single malt · 50°	32 €

### COREE DU SUD

<b>Hwayo x premium</b> · Single Malt · 41°	10 €
--	------

EAUX DE VIE

ARMAGNAC

**Château de Bordeneuve** Bas Armagnac VSOP · 41° 18 €

**Château de Bordeneuve** Bas Armagnac Hors d'âge · 41° 22 €

COGNAC

**Delamain** Grande champagne XO · 40° 20 €

**Delamain Pléiade révélation "Malaville"** 25 €

Grande champagne XO · 45°

**Le Reviseur** · VSOP · 40° 13 €

CALVADOS

**Christian Douin VSOP** · Pays d'Auge · 40° 10 €

**Christian Douin XO** · Pays d'Auge · 40° 14 €

ABSINTHE

**Absinthe Pernod** · 68° 9 €

SÉLECTION JACOULOT

**Menthe poivrée** · France 21° 8 €

**Lemon** · France 26° 8 €

**Verveine verte** · France 35° 8 €

**Prunelle de bourgogne** · France 40° 12 €

**Fine de Bourgogne** · France 45° 12 €

LIQUEURS & EAUX DE VIE DE FRUITS

**Poire Williams** · Flute classique, maison Colombier · 50° 9 €

**Baileys** · 17° 7 €

**Get 31** · 24° 8 €

**Grand Marnier** · 40° 9 €

**Bénédictine** · 40° 10 €

**Cointreau** · 40° 9 €

**Amaretto** · 28° 9 €

## LES CHARTREUSES

Chartreuse verte · 55°	9 €
Chartreuse jaune · 43°	9 €
Chartreuse 9eme centenaire · 47°	12 €

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

---

### CAFÉTERIE

Expresso	3.50 €
Décaféiné	3.50 €
Double expresso	4,50 €
Cappuccino	6.50 €
Café viennois	9 €

### CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud	6 €
Chocolat viennois	8,50 €

### THÉS & INFUSIONS

COLLECTION MARIAGE FRÈRES	6 €
Earl Grey Imperial · Thé noir	
Marco Polo · Thé noir	
Thé sur le Nil · Thé vert	
Fuji-Yama · Thé vert	
Rouge Bourbon · Thé rouge « naturellement sans théine »	
French Breakfast Tea · Thé noir	
Chamomilla · Infusion aux fleurs de camomille sauvage	
Verbena Citroedora · Infusion verveine odorante	

## BOISSONS - SOFT

---

### SODAS

<b>Coca Cola</b> · Classique et Zéro · 33 cl	6 €
<b>Orangina</b> · 25 cl	6 €
<b>Ice Tea</b> · 25 cl	6 €
<b>Schweppes</b> · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Beer · 25 cl	6 €
<b>Limonade de Marinette</b> · Limonade artisanale lyonnaise · 33 cl	6 €

### JUS DE FRUITS

#### PRESSÉ

<b>Orange</b> · 25 cl	8 €
<b>Citron</b> · 25 cl	8 €

#### BISSARDON

<b>Ananas, Pomme Reinette, Tomate, Orange, Fraise Mara, Framboise, Mangue, Pêche de vigne</b> · 25 cl	8 €
---	-----

### EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	75 cl	100 cl
<b>Evian</b>	3,50 €	4 €		6 €
<b>Badoit</b>		4 €		6 €
<b>Badoit Rouge</b>	3,50 €			
<b>Ferrarelle</b>			6 €	

---

### NOS ENGAGEMENTS

---

Au quotidien et jusque dans les moindres détails, les équipes de Fourvière Hôtel ont pour volonté d'être à l'écoute des saisons et de travailler aux côtés de producteurs régionaux.

Une mention toute particulière à ceux qui nous accompagnent dans cette démarche :

**Gonéo, torréfacteur Lyonnais (69) - 15km**

**Bières Caribrew (69) - 17km**

**Jus de fruits Bissardon (42) - 47km**

**Bières La part des autres (42) - 65km**

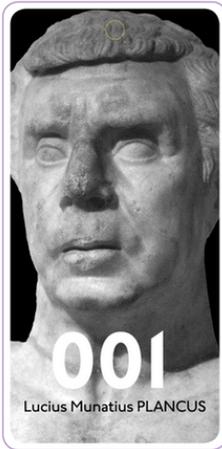
**Whisky du domaine des Hautes Glaces (38) - 163km**

# DÉCOUVREZ LES PERSONNAGES DE NOS COCKTAILS

---

Réparties sur 3 niveaux, les 75 chambres et suites de notre hôtel racontent sur leurs portes des morceaux d'histoire de la Ville de Lyon à travers les personnages qui l'ont façonnée.

Découvrez les personnages qui ont inspiré nos cocktails création.



## 001 • Lucius Munatius Plancus

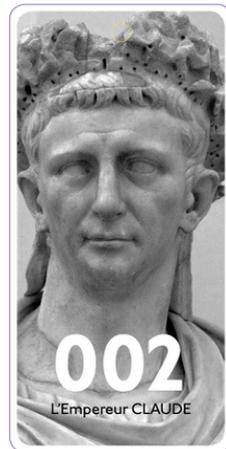
Fondateur de Lugdunum  
(87 av. J.-C. -15 av. J.-C.)

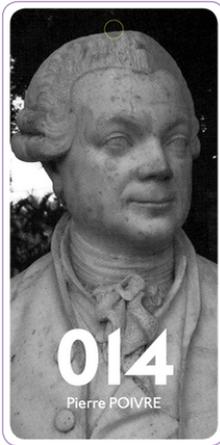
Lieutenant de Jules César pendant la conquête des Gaules, Proconsul de la Gaule chevelue, il fonde en 43 av. J.-C. la colonie romaine de Lugdunum (Lyon.)

## 002 • L'Empereur Claude

Empereur romain (10 av. J.-C. - 54 ap. J.C.)

L'Empereur Claude est le quatrième empereur romain de la Gaule, et le premier à être né hors d'Italie, à Lugdunum (Lyon). Il étend la citoyenneté romaine à de nombreuses cités dans les provinces, notamment en Gaule où il est né, faisant entrer des provinciaux aux Sénat romain. Reconnaisants, les délégués des nations gauloises font graver son discours sur une table de bronze, « La Table claudienne ».





## 014 • Pierre Poivre

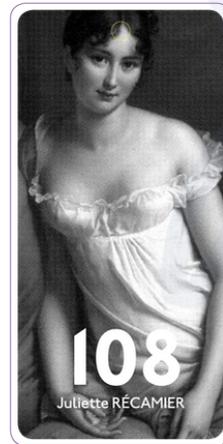
Missionnaire botaniste et administrateur colonial (1719-1786)

Né à Lyon, il fait ses études au séminaire des Missions étrangères. Lors d'une mission épique d'évangélisation en Chine, il est emprisonné à Canton et perd un bras sur le chemin du retour. Installé en Cochinchine, il découvre les vertus de la muscade et de la girofle. Il en accommode des plants transportés clandestinement sur l'île de France (l'île Maurice actuelle). Ayant contribué à casser le monopole hollandais sur les épices et à étendre le rayonnement de la Compagnie française des Indes Orientales, il est fait intendant de l'Archipel des Mascareignes. De retour à Lyon, il se livre à la critique de l'esclavagisme et des outrances coloniales.

## 108 • Juliette Récamier

Femme d'esprit et salonnière mondaine (1777-1849)

Née et élevée à Lyon, femme d'esprit et salonnière du Directoire à la monarchie de Juillet, fidèle amie de Madame de Staël, elle en partage le peu d'inclination pour Napoléon. Adeptes de l'Antique, de «l'étrusque» ou du «grec» elle en impose le goût. On appelle «récamière» une banquette à deux accoudoirs sans dossier en son honneur. Son influence est notable dans la diffusion du goût sous l'Empire.



## 206 • Ninon Vallin

Cantatrice (1886-1961)

Joséphine-Eugénie, dite «Ninon», née près de Lyon, fut une cantatrice lyrique «soprano». Premier prix de Conservatoire de Lyon en 1906, elle mena sous l'égide de Debussy une carrière internationale. Engagée dans les opéras du monde entier, fascinant l'Amérique du Sud elle est la créatrice du Conservatoire de Musique de Montevideo en 1953. De retour à Lyon après ses adieux à la scène à soixante-et-onze ans, elle enseigne l'art lyrique au Conservatoire de Lyon jusqu'à sa mort.

# DÉCOUVREZ LES PERSONNAGES DE NOS COCKTAILS

---

Réparties sur 3 niveaux, les 75 chambres et suites de notre hôtel racontent sur leurs portes des morceaux d'histoire de la Ville de Lyon à travers les personnages qui l'ont façonnée.

Découvrez les personnages qui ont inspiré nos cocktails création.



## 212 • Jacqueline Delubac

Actrice (1907-1997)

Née à Lyon, cette actrice et élégante de l'entre-deux-guerres représentait la quintessence du chic parisien. Sacha Guitry, qui fut son Pygmalion, l'épousa en troisièmes noces soulignant qu'ayant le double de son âge, il était juste qu'elle devînt sa moitié. À sa mort, en 1997, elle légua à sa ville natale une collection considérable d'art moderne et contemporain.

## 214 • Marcel Teppaz

Technicien (1908-1964)

Technicien et mécanicien lyonnais, il a eu l'idée de remplacer l'entraînement mécanique par manivelle des phonographes par un petit moteur électrique. Il invente ainsi à Lyon, en 1941, le tourne-disque. Il est seul sur le marché français à fabriquer ce produit. Au début des années 50, il met au point l'électrophone portable. Le Teppaz, produit industriellement ensuite à la Croix-Rousse, devient l'élément indispensable des surprises-parties des années soixante-dix. Son modèle Oscar lui vaut en 1962 l'Oscar de la meilleure entreprise française, vendu à des millions d'exemplaires et exporté dans le monde entier.

