

# SAPNÀ

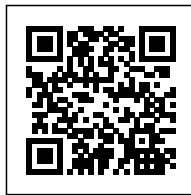
Posted on octobre 26, 2019 by Florence Breuil



Vous rêvez d'un voyage gustatif ? Rendez-vous à Lyon, près des berges de la Saône...

**Category:** [Restaurants](#)

**Tag:** [Lyon](#)



C'est à Lyon près des berges de la Saône, à quelques pas du quai Saint-Vincent, que le chef Arnaud Laverdin a réalisé son rêve d'ouvrir une deuxième adresse avec son équipe, non loin de sa « Bijouterie ».





Sapnà, qui signifie « rêve » en langue hindie, est une aventure humaine. Celle de Remy, Thomas et Mattéo qui ont œuvré aux côtés d'Arnaud à La Bijouterie et pris possession de ce lieu en face de la fresque des Lyonnais. Aux murs de la salle ouverte sur les cuisines, une œuvre du street artist belge Wenc. Dans les bols, des classiques de la street food chamarrés d'une multitude de saveurs.



A commencer par le Bao, cette petite brioche cuite à la vapeur originaire du nord de la Chine devenue aujourd'hui gourmandise planétaire qui se retrouve ainsi déclinée tous les midis en entrée. Les « traditionnelles » raviolis sont ici relevés de saveurs extrême-orientales. Et sous nos palais stupéfaits, la volaille KFC et sa sauce XO est un fracassant mélange de sapidités et de textures qui nous prouve que cette équipe de mousquetaires a aussi beaucoup d'humour !





## Maxime Laplace





Dans la salle adjacente, Remy Havetz dresse de surprenantes assiettes d'entremets. Osez donc les desserts de ce chef pâtissier qui s'aventure dans de tintamarresques associations !

Pour Arnaud Laverdin, « La réussite d'un plat, c'est l'équilibre ». Travailler sur la saisonnalité des produits, les palettes aromatiques, les textures.

Il y a chez Sapnà tout ce dont on rêve de trouver autour d'une table... De la découverte et du partage.