



Maison de Clovis : des classiques revisités avec art...

Clovis, roi des francs -/ King Clovis

Cette Maison de Clovis nous change de la déco aseptisée chocolatée, grâce à un décor design signé Pierre Chaduc. Et puis il y a Clovis, un chef avec une tête pas possible (il a un peu traîné dans un Beyrouth en guerre...). Il est passé par le centre d'apprentissage de Vénissieux pour frayer chez Veyrat et surtout à la Rotonde. Clovis nous a convaincus par sa cuisine. Pour 22 € à midi, il revisite les classiques avec force conviction, les blonds foies de volailles auréolés d'une émulsion de topinambours dans une jolie cocotte noire avec des mouillettes, on rêve d'autant plus que le goût est là, intact. Son lapin farci, cuit en deux temps, cache une sacrée préparation. La bouche rafraîchie de sorbet, inondant une salade de patates douces, on comprend mieux quand le garçon vous dit à la cantonnade, « quand on s'éloigne des classiques, on fait n'importe quoi ».

-/ Maison Clovis, with its design-conscious decor by Pierre Chaduc, makes a pleasant change from those impersonal chocolate-brown interiors. And then there's Clovis himself, who trained at the Vénissieux vocational college and has ruled the kitchens at Veyrat's and La Rotonde. But what won our hearts was above all Clovis's cuisine. The €22 lunchtime menu offers classics prepared with a confidently original touch: chicken liver surrounded by Jerusalem artichoke emulsion in a neat black oven dish with bread fingers for dipping, stuffed rabbit cooked in two stages. With our mouths refreshed by sorbet on a sweet potato salad we could understand why the waiter said "If you stray too far from the classics you end up doing any old thing".

Ouvert du mardi au dimanche midi, menus 22 € à midi, 39 € et 59 €.

19 boulevard des Brotteaux, Lyon - Tél. 04 72 74 44 61