

# Mode de vie



## Piste aux étoiles

**RESTAURANT.** Voici un nouveau venu dans la gastronomie aérostatique lyonnaise. Il se nomme Clovis et personne ne l'appelle le roi des flancs.

### ADRESSE

#### Chez Clovis

19, boulevard des Brotteaux, Lyon 6<sup>e</sup>. 04 72 74 44 61. Fermé Dimanche et lundi. Menus: 22 euros (midi), 39 et 59 euros.

### IL FAUT LE SAVOIR

➤ Au hasard des jours vous trouverez régulièrement un superbe pain perdu à l'ananas caramélisé. A ne pas rater.

➤ Ne vous étonnez pas si la carte des vins est pour l'instant un désordre sans nom, avec un prix d'appel autour de 24 euros, circonscrit dans l'appellation beaujolaise, le chef a tout mis en dernière minute en vrac. Il assure qu'il va ranger tout cela très rapidement et proposer un plus grand nombre d'étiquettes abordables.

➤ Choisissez la banquette, non seulement ce sont les places les plus confortables, mais aussi le meilleur point de vue sur la cheminée "top design".

Sa cuisine plane au dessus de la cerise qui elle-même culmine au dessus du gâteau. Clovis est lyonnais, mais vous ne le connaissez pas. C'est normal, il était jusqu'à présent caché derrière le tablier de Philippe Gauvreau, chef double étoile de la Rotonde, qu'il ne faut pas manquer à la sortie si vous venez de gagner au casino Le Lyon Vert. Tout ce qu'on a goûté dans son néo bistrot était délicieux, aussi bien une soupe dite "royale" de courge, aérée d'un cappuccino de champignons, qu'un tournedos de faisan "roulé en poitrine", joli exercice technique servi au menu déjeuner à 22 euros. Clovis a ouvert depuis un mois et sa première carte est tout sauf un brouillon. *"Les idées se bouscuaient dans ma tête, le dernier jour, j'ai bu une bouteille de champagne pour m'aiguiser l'esprit et j'ai fait des choix. A*

*midi, on me livrait ma cuisine avec des fourneaux dont je n'avais pas le mode d'emploi. Le soir j'ouvrais avec une salle pleine. Le jour le plus stressant de ma vie."* Un homard breton poché sur

**J'ai bu une bouteille de champagne pour m'aiguiser l'esprit et j'ai fait des choix.**

une raviolle en forme de tapis volant et risotto de girolles, un beau rouget intitulé *"gros comme une baleine"*, une caille farcie au foie gras accompagnée d'un fondant de potiron aux châtaignes et salsifis caressé de jus de truffe ou une poire William laquée au miel flanquée d'une crème brûlée à la cannelle et

d'une glace aux marrons montrent les ambitions aériennes du chef. C'est ce qu'on se dit confortablement installé dans un épatant décor contemporain mais rassurant, sous des lustres blancs, mous et mouvants, en forme de nuages. L'architecte d'intérieur Pierre Chauduc a signé une de ses créations les plus enlevées. Et ce n'est pas uniquement parce qu'il leur pique un paquet de chantiers que ses confrères le surnomment tout simplement "Dieu". Lorsqu'on voit le second Jean-Laurent dépecer avec dextérité un lièvre pour le cuisiner à la "royale", monstre de temps à grandes oreilles à l'heure où la cuisine chronophage fait fuir les restaurateurs, on dit bravo. Chez Clovis les plats à la carte sont autour de 30 euros, certes, mais c'est pour la bonne cause. ■

FRANÇOIS MAILHES