

# Maison Clovis : un franc bonheur !

**Goûté pour vous.** Clovis Khoury, un chef inspiré à la palette riche en contrastes, nouveau venu dans le paysage de la restauration lyonnaise

**G**OURMETS à vos répertoires ! Avec la Maison Clovis, le paysage gastronomique lyonnais vient de s'enrichir d'une nouvelle adresse digne d'y figurer en bonne place. Au décor de Pierre Chaduc, résolument contemporain, empreint d'élégance et d'originalité, avec un soupçon de fantaisie fort bienvenu, répond la cuisine de Clovis Khoury, créative, contrastée, haute en couleurs et en saveurs.

**Un parcours semé d'étoiles : de Marc Veyrat, à Anancy, jusqu'à la Rotonde aux côtés de Philippe Gauvreau**

Arrivé en 1992 de son Liban natal, Clovis Khoury a entrepris un édifiant parcours initié par Marc Veyrat, à Anancy, jusqu'à la Rotonde à la Tour de Salvagny où il a passé sept ans aux côtés de Philippe Gauvreau. Autant d'influences déterminantes qu'il ne renie certes pas, tout en affirmant avec conviction sa personnalité et ses talents propres. Une imagination créatrice qui nous vaut une cuisine aux diverses facettes. Avec des plats aux saveurs franches et affirmées comme cette grosse raviolle de saumon fumé maison garnie d'un tartare de moules et couteaux, superbe harmonie de tonalités marines. Une entrée élégante précédant un splendide rouget



**Lohan, Clovis et Jean-Laurent du restaurant de Clovis : une nouvelle adresse dans le paysage gastronomique lyonnais digne d'y figurer en bonne place / Photo Pierre Augros**

barbet « gros comme une baleine », rôti, au jus d'arête anisé : vigoureux et subtil à la fois. Le tout composant l'option « Soleil d'automne », que complètent les fromages de la mère Richard et une étuvée de pommes et coings façon tatin, judicieusement agrémentée d'un sorbet de pommes vertes aux truffes. Plus nuancé, plus impressionniste, le menu « Écllosion automnale » reflète davantage la richesse de la palette de Clovis Khoury. Avec au premier plan ce foie gras

de canard mi-cuit, fondant et onctueux, auquel un chutney pommes et poires apporte une légère touche de douceur, sans excès. La cuisine affiche ici un superbe équilibre, comme le confirme le homard breton poché entier, à la cuisson respectueuse, avec son risotto fondant auquel le cèpe rôti confère une heureuse teinte de saison. Couleur qu'exprime avec plus de vigueur encore la caille entièrement désossée farcie au foie gras et champignons, à la chair ferme et moelleuse,

reflet d'une cuisson dans les règles de l'art ; heureux volatile qui s'épanouit dans un aromatique jus de truffe, et trouve dans un fondant de potiron aux châtaignes et salisifs une complicité idéale.

#### **Convaincant dans le registre sucré**

Volontairement limité, le choix des desserts confirme la richesse de l'inspiration de Clovis Khoury, très convaincant également dans ce registre sucré marqué par quelques réminiscences orientalistes,

comme cette fine brunoise exotique aux zestes d'agrumes en coque de cadaïf...

Un moment de franc bonheur que cette découverte de la Maison Clovis, à laquelle la présence en salle de Lylian Chabazian confère un élégant supplément d'âme. À découvrir.

**Jean-Jacques Billor**

> Maison Clovis. 19 bd des Brotteaux. Lyon 6<sup>e</sup>. 04 72 74 44 61. Menu à 22 € (Déjeuner), à 39 et 59 € + carte. Ouvert tous les jours (midi et soir), sauf le lundi.