



Multiculturel. Clovis Khory propose une cuisine du soleil raffinée et créative, riche de son parcours international.

MAISON CLOVIS

CLOVIS KHORY, la volonté récompensée

De Beyrouth à la Rotonde, il a côtoyé les plus grands avant de prendre son envol, seul, au cœur du 6^e arrondissement.

Rien ne prédestinait Clovis Khory à devenir l'un des chouchous de la gastronomie lyonnaise. Né au Liban, il ne foule le sol français qu'en 1993, à la fin de la guerre. Après une expérience de deux ans en Israël, pour commercialiser le vin des trappistes, il passe par les cuisines du prestigieux Phénicia, à Beyrouth, et celles de Marc Veyrat à Veyrier-du-Lac. « *Auprès d'un tel personnage, on apprend vite* », confie-t-il. Mais c'est aux côtés de Philippe Gauvreau, à Charbonnière, que Clovis Khory effectue l'essentiel de son apprentissage. « *Je suis entré à la Rotonde en 2000 avec l'intention de n'y rester qu'un an. Finalement, j'y ai passé sept belles années!* ».

Entre-temps, il aura plusieurs opportunités de se mettre à son compte. En vain. À chaque fois, un impondérable viendra contrecarrer ses velléités d'émancipation. « *J'ai notamment failli racheter Nandron. La vente a été annulée 48 heures avant la signature* », se souvient le chef, qui jettera finalement son dévolu sur un local situé à l'angle de la rue Cuvier et du boulevard des Brotteaux. « *Je ne le regrette pas, même si la cuisine est un peu petite* », souffle-t-il. Décor contemporain, lignes épurées, tonalités mauve, violet et gris, un environnement signé Chaduc où Clovis Khory a apporté sa touche personnelle en allant chiner aux puces, du Canal à l'Italie. Dans l'assiette, une cuisine du soleil, raffinée et créative, empreinte de son itinéraire multiculturel. « *J'aime travailler les légumes, tomates, courgettes, champignons... et plus généralement tous les produits à forte saveur si j'en connais l'origine* ».



Une philosophie qui l'incite à changer son menu au gré de son inspiration et au fil des saisons. Fidèle à ses origines, Clovis Khory organise également, deux fois par an, une soirée libanaise. Savoureuse farandole d'une trentaine de plats, une orgie culinaire réservée à ses meilleurs clients qui peuvent le croiser, régulièrement, en jogging, dans les allées du parc de la Tête-d'Or. « *Avec la vie que je mène, il faut faire du sport pour garder la forme* », conclut le chef lyonnais, dont le parcours initiatique le mènera bientôt auprès du pape de la cuisine moléculaire, Adrian Ferrà (El Bully), pour un stage de quelques jours en terre ibérique. ■

Maison Clovis: 19, boulevard des Brotteaux, Lyon 6^e (04.72.74.44.61)

Menu à 19 euros (deux plats) et 24 euros (trois plats) le midi, menus à 42, 56 et 65 euros le soir.

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir, le dimanche uniquement à midi.