

LA MAISON CLOVIS, UN RESTO QUI MONTE, QUI MONTE... (VI^E)

La Maison Clovis emprunte-t-elle la piste aux étoiles ? Trop tôt pour le dire, mais l'hypothèse n'est pas fantaisiste. Pour Clovis Khory, chef aux origines libanaises, qui s'est perfectionné aux côtés de **Philippe Gauvreau** et de **Marc Veyrat**, le secret de sa réussite est simple : 18 h de travail par jour, entre la cuisine, la sélection et les achats des meilleurs produits.

La cuisine, derrière une grande vitre en aquarium, est entièrement visible depuis la salle, de même que les moindres faits et gestes des cuisiniers. Une transparence voulue par le chef. Quant au client, il bénéficie d'une attention toute particulière au long du repas : le personnel est là pour anticiper ses désirs. "Tout est pour le client", confirme Clovis Khory sans détour. D'ailleurs, les clients s'y sentent tellement bien qu'il est difficile de faire un deuxième service... au risque d'avoir à pousser les clients installés vers la sortie.

Dans les pas d'un gastronomique

À en croire le bouche-à-oreille, avec un ticket moyen variable de 50 euros, La Maison Clovis est déjà considérée comme un restaurant gastronomique. Il existe toujours des mécontents qui s'expriment sur les forums, mettant en cause le rapport qualité-prix, la qualité du service. Dans l'ensemble, la maison fait l'unanimité. Outre le cadre, d'une élégante sobriété contemporaine signée **Pierre Chaduc**, avec des nuages qui respirent au-dessus des tables, Clovis Khory apporte sa fine touche franco-libanaise à une cuisine qu'il veut avant tout moderne et raffinée sur des bases traditionnelles. Aussi les Saint-Jacques, les huitres Gillardeau et surtout le Homard breton poêlé entier sur tapis volant à la spiruline (algue nutritive) avec son risotto crémeux et cèpes rôtis, ont-ils désormais leurs adeptes. ■

LA MAISON CLOVIS

19 BD DES
BROTTEAUX
69006 LYON
TÉL. : 04 72 74 44 61



En travaillant 18 h par jour, Clovis Khory se forge déjà une réputation de 'gastro'.

SUITE PAGE 30