



Le restaurant du mois Clovis

APRÈS DIX ANS PASSÉS À LA ROTONDE, CLOVIS KHOURY VIENT D'OUVRIR UN PETIT RESTAURANT HAUT DE GAMME BOULEVARD DES BROTTTEAUX.

Ancien chef du service banquet auprès de Philippe Gauvreau à la Rotonde, le restaurant deux étoiles au Michelin du casino du Lyon vert, puis cuisinier chez Marc Veyrat, Clovis Khoury se lance dans une nouvelle aventure, puisqu'il vient d'ouvrir son propre restaurant dans le 6^e arrondissement, boulevard des Brotteaux, à la place de l'ancien Living-room. La déco est très contemporaine, dans les tons de noir et blanc avec un sol métal, des lustres en forme de nuage, des banquettes en cuir gris... Et une cheminée en verre très design. Le tout est signé Pierre Chaduc, un architecte lyonnais réputé pour ses décors de resto, notamment le Splendid de Blanc, l'Arc-en-ciel du "Crayon", le Caro de Lyon,

Loloquoi... Bien sûr c'est un peu froid. Mais ça change de ces bistrotts lyonnais qui jouent la carte conviviale et qui sont souvent assez tocs.

Clovis Khoury propose une cuisine raffinée, notamment une fricassée de légumes qui changent selon les saisons, une caille désossée farcie de champignons et de foie gras, une poire de bœuf avec son millefeuille de côtes de blette... Mais la grande spécialité de l'établissement c'est le homard. Le jour où on est venu dîner, en entrée on a choisi une raviole de saumon servie avec une purée de cresson. Suivie d'un homard accompagné d'un risotto aux cèpes. Une cuisine légère mais qui a du caractère. Et pour conclure, un dessert au chocolat assez tonique.

Là encore, pas banal. Le tout arrosé par un remarquable château-la-lagune. L'addition est assez lourde. Mais ça vaut le détour. Menu à 39 euros et 59 euros. A la carte compter 50 euros en moyenne. A noter une formule plus abordable à

midi : entrée, plat et dessert pour 22 euros, ou bien 17 euros pour seulement entrée-plat ou plat-dessert. *Maison Clovis, 19 boulevard des Brotteaux, Lyon 6^e. Tél. : 04 72 74 44 61. Fermé le lundi.* ■

■ **Cousins Cousines**, c'est le nom d'un nouveau resto très sympa qui vient d'ouvrir aux Brotteaux. Avec seulement deux menus : le Cousin, qui joue la carte lyonnaise avec andouillette, quenelles et gras double... Et le menu Cousine, plus light, avec une cuisine du marché : pot-au-feu de la mer, tajine d'agneau, soupe de moules, thon poêlé... Le cadre est très convivial avec une grande table d'hôtes en bois au milieu de la salle. Mais également

une déco originale, avec par exemple aux murs, des photos de cousins, cousines et amis du patron. En plus, les prix sont raisonnables. Avec à midi, une formule à 17 euros. *Cousins Cousines, 3 avenue Général Brosset, Lyon 6^e. Tél. : 04 72 74 28 56.*

