



LYON
CENTRE

le Bonbon

Novembre 2011 - n° 6 - lebonbon.fr



La Cuisine

L'EAU À LA BOUCHE

Aux pieds des pentes, dans ces rues entremêlées au charme intemporel se cache un restaurant comme le Bonbon les aime. Histoire de passion et de conviction assaisonnée d'une pointe de folie. Parce qu'il faut oser ouvrir un restaurant dans la capitale de la gastronomie et se faire une place au milieu des nombreux établissements. Mais visiblement, Charles ne s'est pas posé autant de questions, il a cru en son projet et il y est arrivé. Alors venez avec moi le rencontrer au milieu des assiettes encore chaudes et des casseroles qui chantent.

Quelques marches à descendre et me voilà poussant la porte de La Cuisine. Nom simple et efficace qui donne déjà l'impression d'être en terre connue, comme à la maison. Le maître des lieux m'accueille et je découvre la salle : murs en pierre, bois, immense miroir, couleurs violette et rouge. Loin des tendances épurées et souvent aseptisées où on a l'impression d'être dans un bloc opératoire plutôt que dans un restaurant. **Ici Charles a voulu un esprit bistrot avec un supplément d'âme, une marque d'élégance.**

Lumière tamisée, je lis la carte. Contrairement au midi où le leitmotiv est rapidité et efficacité, l'établissement se teinte d'une ombre chaleureuse le soir.

Mon regard parcourt ces terminologies culinaires. Un monde mystérieux pour moi qui suis une fidèle des produits surgelés et autres fast-foods américains. Des plats traditionnels avec une touche méditerranéenne, « ni trop gastronomique, ni trop simple ». Un bel entre-deux qui ravit tous les palais. Mes coups de cœur : calamars à la plancha, confiture de balsamique, magret de canard fumé à cru, rôti à la fleur de sel de Bretagne (une invention de la maison !) et une omelette norvégienne flambée au Grand Marnier à faire pâlir ma grand-mère qui pourtant s'y connaît.

Autour de ce joyeux restaurateur, une équipe dynamique s'active. Julien, le chef de cuisine, est assisté de deux autres aficionados de la cuisson-minute et techniques culinaires. En salle, Bérange (Béro pour les habitués) est aux petits soins avec les clients. Et comme un chef d'orchestre, Charles guide cette famille au rythme des bruits de vaisselle. Après avoir beaucoup baroudé à travers la France, l'Angleterre et l'Espagne, il a décidé de poser ses valises et ses couteaux dans notre ville. Mais attention, pas n'importe où ! Le choix du quartier était important pour le jeune homme. Métissé, vivant et artistique, il reflète l'image de sa cuisine aux diverses influences. Et puis,

le bon commerçant

ce qui le passionne par-dessus tout dans son métier, ce sont les rencontres : l'esprit village qui règne dans ce quartier, les amitiés liées avec les autres commerçants. En un mot, la convivialité, en deux, une « belle simplicité », comme il aime à décrire sa cuisine.

Ne jamais se laisser porter par le courant, toujours proposer quelque chose de nouveau, c'est aussi cela qui fait la réussite de ce lieu. Du 22 au 30 novembre, il propose une semaine antillaise pour mettre un peu d'exotisme dans votre hiver. Au programme : plats typiques, décoration, peintures, musique et tenue assortie pour l'équipe (petit plus qui vous fera saliver, j'en suis certaine : dégustation de punch et rhum arrangé fait maison). Et tous les mardis soir, concert de jazz manouche pour une ambiance cosy et décontractée.

Et si vous n'êtes pas encore convaincus par l'univers de Charles, sachez qu'il fait des profiteroles comme dans vos meilleurs souvenirs, des vraies de vrai, avant que votre goût ne soit saccagé par des années de malbouffe. Finalement, c'est un restaurant assez dépaysant !

9, rue Saint-Polycarpe - 1^{er}

Ouvert du mardi au samedi
de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

TÉL : 04 78 28 15 31

contact@restaurant-lacuisine.fr

www.restaurant-lacuisine.fr

