



PHILIPPE GAUVREAU
Restaurant

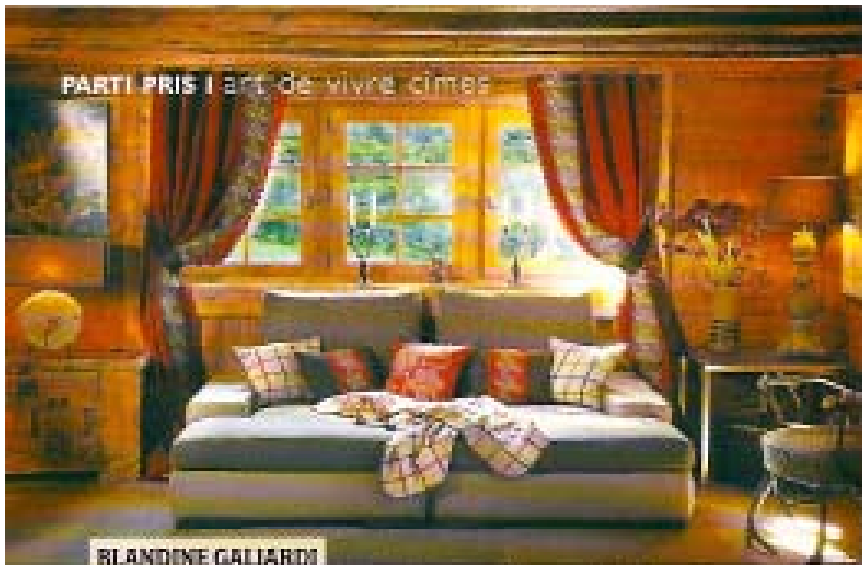
Revue de presse

Restaurant Philippe Gauvreau
Tour de France Gourmand
2010



www.pavillon-rotonde.com
N° de réservation : 04 78 87 79 79

Contact presse : Agence Esprit des Sens
Olivia Cuir - Nataly Joubert
Tél : 04 78 37 17 50
olivia.cuir@espritdessens.net / nataly.joubert@wanadoo.fr



BLANDINE GALIARDI

Elle a eu parti-quelque chose que les autres n'ont pas. En quelques années elle a imposé son nom dans les plus belles maisons des Alpes. Réinventant encore, ce sont les non moins fameux Perrons de Mane qui lui ont fait confiance. Style de décoration inspirée en Haute-Savoie, Blandine Galiardi fait vivre un savoir-faire français unique, mêlant ses goûts et ses années dans ses créations cette touche d'originalité qui en fait toute la modernité. La matière est belle, les couleurs sont douces, les motifs se croisent telose renouvelés. La passion chevillée au corps et l'excellence en œuvre, Blandine Galiardi a dirigé la décoration de "Le manoir" en un véritable art de vivre. Création Blandine Galiardi, chevron : Avenue des Alpes, Rumilly, 04 32 62 22 94



DÉCALÉ

Jeune designer textile, Lucie Decotte a pris le parti de la bonne humeur et de l'humour. L'avis de son imaginaire bêtrosisme des créations colorées, rigoles et pleines d'originalité. Avec laquelle décline la thématique montagne, elle nous surprend en réunissant les images traditionnelles et en écartant des codes établis. Jouant entre l'humour et le ludique, rimes, raches, fleurs et paysages viennent habiller des canapés qui nous font saliver la rigoureuse l'humour. Lucie Decotte Marie Claire : www.luciedecotte.com



ARTHÉMIA, L'ART DE LA TABLE

Puisque que le béton est souple et modelable, qu'il permet toutes les fantaisies, qu'il s'adapte à chaque envie, Arthémia a choisi de lui redonner ses lettres de noblesse. Travaillant et façonnant ce matériau, elle crée ainsi des collections de mobilier accompagnant le quotidien avec élégance pour des ambiances sobres et raffinées. Ainsi, avec son design rigoureux et géométrique, la table Alma allie minimalisme et sophistication. Sa sobriété souligne le travail réalisé sur le béton et révèle l'intensité de la matière. La surface du plateau, qu'elle soit lisse ou à motifs, donne lieu à des jeux de lumière aux superbes nuances. Et la table devient tableau... Arthémia : 12, route de Bonges, Allèves, 04 50 37 66 02.



RENCONTRE AU SOMMET

Puisque que pour lui, le gastronomique est avant tout une histoire de partage, de transmission et d'échanges, le chef doublement étoilé Philippe Gauguier (avec les Chefs de Cuisine et des Chefs Maitres renommés) a décidé de rendre vous gourmand avec les Lyonnais. Une fois par mois, il invitera ainsi un de ses confrères à exposer ses talents au sein de son restaurant, mettant à sa disposition sa cuisine et son équipe. Ensemble, ils imagineront un menu original et éphémère. Le temps d'une soirée, les Lyonnais découvriront alors les mets de fête de la grande cuisine française. Pour avoir en lui des saveurs, se retrouvera, le Jeudi 28 Janvier 2010, Michel Rochery, l'un des héros de l'art culinaire en station avec 2 étoiles Michelin pour son restaurant Le Châliou à Cordoveil. Une première résistante pleine de promesses... renseignements : www.restaurant-cordoveil.com, 04 78 87 79 79 cordoveil@restaurant-cordoveil.com, Menu réservation: 160 € TTC / pension opérée / compris. Menu boissons.



CŒUR À TOUT VA

Vagabonde continue de chambouler nos nuits en déclinant son motif phare, le cœur arabe, au centre de housses de couette en deux tons. Ce faisant, elle crée une gamme complète de linge de lit. En tendre rouge ou en beige délicat, cette nouvelle collection réchauffera les intérieurs et se fait la promesse de belles nuits. Et parce que Vagabonde a l'imagination féconde, le cœur arabe vient aussi orné divers accessoires

de décoration, telle une lampe de chevet en verre soufflé. Un anisera douillet à adopter sans plus tarder! Vagabonde : www.vagabonde-estmaitre.com

DE JADIS À DEMAIN

Ouvrons allégrement la porte qui nous sépare de jadis à demain. Ici, rien ne relève du hasard, tout a été soigneusement choisi pour offrir une atmosphère élégante et chaleureuse. Les collections font le lien entre la tradition et le contemporain s'appuyant sur les plus belles marques de la région pour un deux unique de vintage, de laminaire, d'stoffe, d'accessoires déco... Jadis à demain signe également une collection exclusive de mobilier en sapin, inspirés du mobilier traditionnel savoyard et des lam-reliefs et corniches reposant sur des savoir-faire séculaires. La boutique propose aussi un espace conseil, dédié à la personnalisation de notre intérieur : on a bien envie de se laisser guider les yeux fermés ! Le Restaurant, Notre Dame de Bellecombe, 04 79 31 02 03





**CHRONIQUES
 GOURMANDES
 DE RHONE-ALPES**

PAR PIERRE GRISON

**Tour de France gourmand
 au Restaurant Philippe Gauvreau**



Légende photo Odile Mattéi (France 3), Philippe Gauvreau, Frédéric Fass et Florent Dessus (Vox Rhône-Alpes) lors du récent tournage de « Goutez Voir » (D.R.)

Parce que pour lui, la gastronomie est avant tout une histoire de partage, de transmissions et d'émotions, le chef doublement étoilé Philippe Gauvreau convie des Chefs de Cuisine et des Chefs Pâtisseries renommés à prendre un rendez-vous gourmand avec les Lyonnais.

Une fois par mois (en janvier c'était Michel Rochedy du Chabichou à Courchevel) il invitera ainsi un de ses confrères à exercer ses talents au sein de son restaurant, mettant à sa disposition sa cuisine et son équipe. Ensemble, ils imagineront un menu exclusif et éphémère.

Le temps d'une soirée, les Lyonnais découvriront alors les mets de l'élite de la grande cuisine française.

Une manière de porter haut les couleurs de la gastronomie et de rappeler que, plus que jamais, la France en est le fleuron indétrônable...

Au programme 2010, les chefs invités par Philippe Gauvreau :

- Mars - Stéphane Raim-

bault - Restaurant L'Oasis (La Napoule) .

- Avril - Thierry Marx - Chef et Directeur du Relais et Châteaux Cordeillan - Bages (Pauillac).

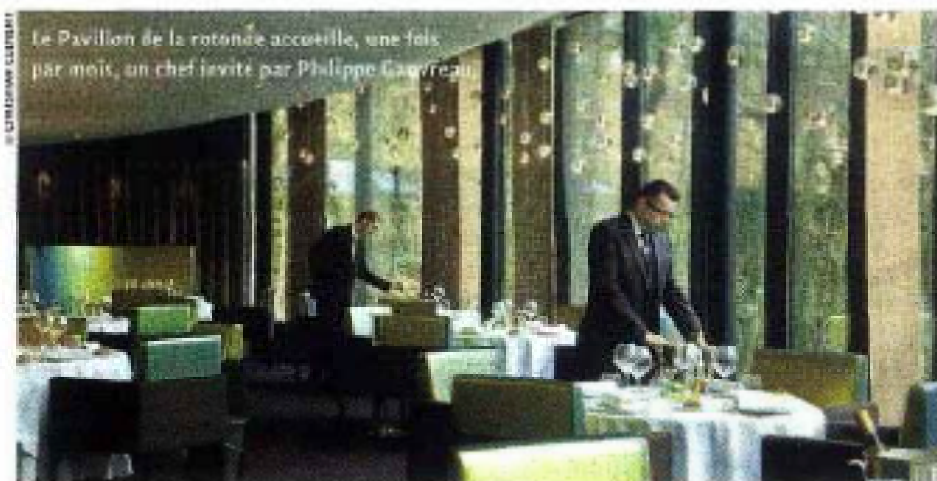
- Mai - Michel Roth - Meilleur Ouvrier de France - Bocuse d'Or (Paris).

- Juin - Nicolas Stamm - Restaurant la Fourchette des Ducs (Obernai).

Récompensé de deux étoiles par le Guide Michelin, le Restaurant

Philippe Gauvreau s'est aussi vu attribuer la note de 18/20 par le Guide Champérand 2010 et celle de 3 étoiles par la nouvelle édition du Bottin Gourmand. Il a également rejoint le cercle réputé des Grandes Tables du Monde, association fondée en 1954 qui regroupe les 150 plus grandes adresses gastronomiques du monde. Le Pavillon de la Rotonde compte parmi les rares hôtels 5 étoiles français. Dîner sur réservation - 160 € TTC / personne apéritif compris - Hors Boissons.

Tel : +33(0)4 78 87 79 79



Le Pavillon de la rotonde accueille, une fois par mois, un chef invité par Philippe Gauvreau.

Tour de France gourmand au Restaurant Philippe Gauvreau

Le chef doublement étoilé du restaurant du Pavillon de la Rotonde à Charbonnières-les-Bains (69), invitera, une fois par mois, un cuisinier ou pâtissier à imaginer avec lui un menu exclusif et éphémère.

Au programme 2010, les chefs invités par Philippe Gauvreau :

- mars : Stéphane Rimbault, Restaurant L'Oasis (La Napoule) ;
- avril : Thierry Marx, Relais et Châteaux Cordeillan-Bages (Pauillac) ;
- mai : Michel Roth, Meilleur ouvrier de France et Bocuse d'or (Paris) ;
- juin : Nicolas Stamm, Restaurant la Fourchette des ducs (Obernai).

> PAVILLON DE LA ROTONDE

Les invités étoilés de Philippe Gauvreau

Après Michel Rochedy et Stéphane Baron du Chabichou à Courchevel, c'est Stéphane Raimbault de l'Oasis à la Napoule qui, jeudi soir, a officié dans les cuisines du restaurant Philippe Gauvreau à Charbonnières-les-Bains.

Le prochain invité de ce tour de France gourmand sera en avril Thierry Marx, chef et directeur du Relais et Châteaux de Cordeillan-Bages. Le Pavillon de la Rotonde affiche complet pour ce dîner. Mais il reste encore des places pour le 27 mai avec le chef parisien Michel Roth, MOF et Bocuse d'Or, et pour le 29 juin avec Nicolas Stamm de la Fourchette des Ducs à Oberrnai. Tous possèdent deux étoiles au guide Michelin. Quand l'élite de la grande cuisine française concocte, le temps d'une soirée, un menu exclusif et éphémère, ça fait du bruit ... Sur réservation au 04 78 87 79 79. Web : www.pavillon-rotonde.com

C.R.

DOSSIER RHÔNE-ALPES



BRUNCH D'ÉCOLIERS

Vous connaissiez déjà déjà les fameux petits-déjeuners régressifs du Collège Hôtel, adresse concept du Vieux-Lyon avec vieux pupitres et chaises d'écoliers ? Changez de classe et filez juste à côté, au Baràgones, le nouveau bar à vins-cantine de l'établissement qui se transforme en brunch le dimanche. Le soir, le lieu propose aux petits et aux grands gourmands une jolie collection de « gonerles » d'ici (rosette, salade de lentilles, gratin d'andouillette) et d'ailleurs (empanadas, tostados) que l'on arrose de vins locaux ou sud-américains. De quoi réviser sa géographie. **A.G.**, 5, place Saint-Paul, Lyon 5 (04 72 10 05 05 ; www.college-hotel.com)

LE PAVILLON DE LA ROTONDE BY MARX

L'IDÉE : Couturier du fait, le chef doublement étoilé Philippe Gauvreau invite à nouveau quelques grandes toques françaises à investir les pianos du Pavillon de la Rotonde dans le cadre de son Tour de France gourmand.
LE PRINCIPE : Permettre aux habitués et aux gourmets de goûter la cuisine du Chabichou (Courchevel) et de l'Oasis (La Napoule) sans aller plus loin que le Parc de Lacroix-Laval.

C'EST QUAND ? Une fois par mois. Avec Thierry Marx le 20 avril, Michel Roth le 27 mai, Nicolas Stamat le 29 juin. **A.G.**, 3 avenue du Casino à Charbonnières-les-Bains (04.78.87.79.79 ; www.pavillon-rotonde.com)



« CŒUR D'ÉPICES » À CROQUER...

De son Alsace natale, Aline Vincent a gardé le goût des petits fours sucrés préparés en famille. La quarantaine passée, une carrière bien installée dans le social, elle renfile le tablier et décroche un CAP chez Thierry Court, l'étoile montante du chocolat grenoblois. Depuis, il faut aussi compter avec Cœur d'épices, sa gamme maison à la fois croquante et épicée, dans laquelle se trouvent palets à l'anis, étoiles au citron, cœurs au miel de sapin et aux épices enrobé de chocolat, noisettes au linge meringué, damiers vanille et chocolat... Des douceurs façonnées à la main à base de produits rigoureusement choisis (beurre AOC, œufs frais, sans colorants ni conservateurs) à découvrir à Saint-Laurent-du-Pont (les 20 et 21 mars) et bientôt sur internet. N.R. Comptez environ 10 € l'assortiment de 200-250 grammes. (04.76.71.78.20 ; contact@coeur-d-epices.com)

BONHEUR SUCRÉ

L'ouverture annoncée de cette petite boutique aux allures d'épicerie de grand-mère fait glousser de plaisir la biosphère locale depuis des mois. Adresse cultissime chez les pâtisseries de Paris, G. Detout s'est – enfin – installée au cœur de la capitale de la gastronomie. Vanille de Tahiti, oranges confites Sabaton, décors en sucre et bien sûr chocolats : on retrouve là tous les trésors de la rue Tiquetonne, du plus indispensable au plus rare. Avec en prime une belle gamme, régulièrement renouvelée, de gourmandises salées et séchées, prêtes à être croquer. **C.S.**, 4 rue du Plat, Lyon 2.



7 JOURS A LYON ➤ L'INVITÉ

Stéphane Raimbault

MIAM. Le patron cuisinier du restaurant mythique l'Oasis à la Napoule (Alpes-Maritimes) est venu cuisiner en *guest-star* pour les Lyonnais. L'occasion de prouver que les fourneaux ont aussi leur mot à dire sur l'identité nationale.

POURQUOI ÊTES-VOUS À LYON ? Plus exactement à Charbonnières-les-Bains. Je suis invité à faire ma cuisine chez mon confrère et ami Philippe Gauvreau à La Rotonde, comme plusieurs autres chefs cette année¹.

QUE VOUS INSPIRE NOTRE VILLE ? Je la connais peu. En tout cas, l'intérieur et l'extérieur n'ont rien à voir. Il y a vraiment un contraste entre les petites ruelles du Vieux-Lyon et sa périphérie vraiment peu sympathique. (Philippe Gauvreau ajoute : *Pour ma part, je ne connaissais que l'extérieur avant de rejoindre la Rotonde, ce qui a manqué me faire fuir quand on m'a proposé de venir.*)

ET SA GASTRONOMIE ? Vu de loin, je ne sais pas bien pourquoi on parle de capitale de la gastronomie. Quenelle, tablier de sapeur, sabodet ? De la cuisine lyonnaise, je connais surtout Paul Bocuse.

COMMENT QUELQU'UN QUI A ÉTÉ ÉLEVÉ AU BEURRE DANS LE NAIN-ET-LOIRE, ET EN GARDE TOUS SES SOUVENIRS D'ENFANCE, PEUT-IL PASSER À L'HUILE D'OLIVE SUR LA CÔTE ? Ce n'est pas le fait d'être né dans le beurre qui est important. C'est le fait d'être sensibilisé dès le plus jeune âge à ce qui est bon. Une bonne chose en entraîne une autre ! C'est comme cela que j'ai beaucoup appris de mes six ans au Japon et que j'ai adopté l'huile d'olive en travaillant dans le Sud.

C'EST LA MONDIALISATION ! AU MOMENT OÙ L'ON PARLE BEAUCOUP D'IDENTITÉ NATIONALE, QUELLE EST CELLE DE LA CUISINE FRANÇAISE ? Ce qui fait l'identité de la cuisine française c'est justement son ouverture sur le monde. Ce n'est pas dans nos prairies qu'on trouve de la vanille ou du cacao. Pourtant, nous les avons adoptés, comme la pomme de terre ou la tomate.

ON PARLE POUTANT DU RETOUR DE LA CUISINE DE TERROIR... La mode c'est comme les jupes, ça monte et ça descend. Il y a deux choses. Je milite pour que chaque restaurant soit singulier par l'histoire des personnes qui l'animent. Moi-même, j'ai notamment été influencé par le Japon. C'est mon histoire. Je suis aussi totalement impliqué dans le terroir en faisant mon marché. Des poissons vivants comme je peux en trouver chez les pêcheurs à côté de mon restaurant, vous n'en aurez jamais à Lyon. ©

PROPOS RECUEILLIS PAR FRANÇOIS MAILLIERE

1 En avril : Thierry Marx (complet). En mai : Michel Roth (L'Espadon au Ritz Park), et juin Nicolas Stemm (La Fourchette des Ducs, Obernai)



© FRANÇOIS MAILLIERE

1956 : Naissance à Cholet
1975 : Il se lance en cuisine avec une éducation gustative "tout au beurre"
1981 : Deux étoiles à 25 ans chez Gérard Pongaud (Boulogne-Billancourt). Départ pour six ans

au Japon
1992 : Décroche 2 étoiles à l'Oasis de la Napoule, propriété du groupe japonais The Plaza Hôtel
1999 : Rachète le restaurant à ses employeurs et travaille avec ses deux frères, François et Antoine.

ÉVÉNEMENT

Tour de France chez Philippe Gauvreau

Chaque mois, Philippe Gauvreau invite un chef double étoilé comme lui à investir ses cuisines.

Episode 2 (jeudi 4 mars)

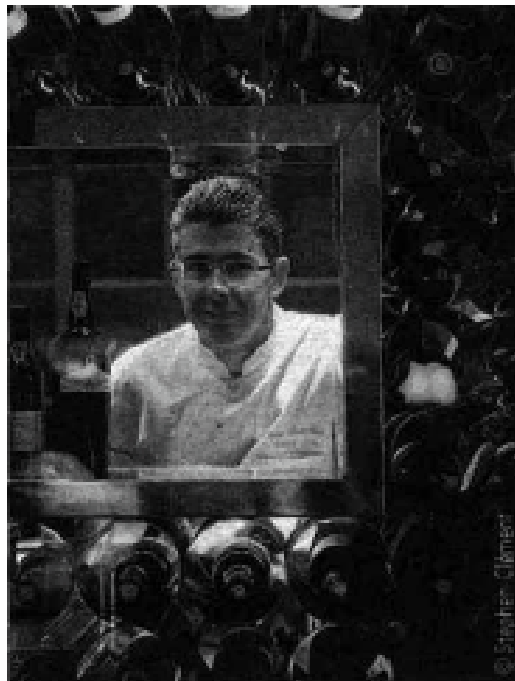
Stéphane Raimbault (*L'Oasis*, la Napoule)

Après Michel Rochedy et Stéphane Baron du Chabichou (Courchevel), c'est au tour du chef azuréen de se mettre aux fourneaux de La Rotonde, à Charbonnières. Ses neuf années au Japon ont profondément marqué sa cuisine. Au menu du 4 mars :

- > *Soleil levant de poisson cru "Souvenir d'Osaka", salade d'orge perlée aux saveurs nippones*
- > *Cappuccino de Saint-Jacques et vernis échaudés à la citronnelle, étuvée de haricots volant, udon et shiitakés*
- > *Pavé de loup laqué-rôti à la braise, "chao mian" de homard, sauce "teryaki"*
- > *Sorbet umeshu*
- > *Fines aiguillettes de canard challandais et escalopine de foie gras à l'orientale, mangue caramélisée et tempura d'asperges vertes*
- > *Truffe "macha" en surprise de marron glacé*
- > *Gourmandise crousti-moelleuse combava et gianduja*

Philippe Gauvreau invite ses confrères

Le double étoilé Philippe Gauvreau (Le Pavillon de la rotonde) convie des chefs de cuisine et des chefs pâtisseries renommés à prendre un rendez-vous gourmand avec les Lyonnais. Une fois par mois, il invitera ainsi un de ses confrères à exercer tous ses talents au sein de son restaurant, mettant à sa disposition sa cuisine et son équipe. Ensemble, ils imagineront un menu exclusif et éphémère. Après Michel Rochedy et son chef Stéphane



Buron (Le Chabichou, à Courchevel) en janvier, c'est au tour de Stéphane Raimbault (L'Oasis, à La Napoule) de venir au mois de mars. Suivront en avril Thierry Marx (chef et directeur du Relais & Châteaux Cordellan-Bages, à Pauillac), en mai Michel Roth (Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, le Ritz, Paris) et en juin Nicolas Stamm (La Fourchette des Ducs, à Obernai). ■

TOUR DE FRANCE GOURMAND AU RESTAURANT PHILIPPE GAUVREAU

Le chef doublement étoilé Philippe Gauvreau, chef du restaurant éponyme, invite des chefs de cuisine et des chefs pâtisseries à officier dans son restaurant. Une fois par mois, sa cuisine et son équipe sont à disposition des chefs invités qui imaginent un menu exclusif et éphémère. C'est Michel Rochedy, chef du restaurant le Chabichou à Courchevel, qui a ouvert le bal en jan-

vier dernier. Lui succéderont, Stéphane Raimbault, chef du restaurant L'Oasis (La Napoule) en mars, Thierry Marx, chef et directeur du Relais et Châteaux Cordeillan-Bages (Pauillac), le 20 avril Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or (Paris) en mai, et Nicolas Stamm, chef du restaurant la Fourchette des Ducs (Obernai) en juin.



7 JOURS À LYON ► **L'INVITÉ**

Thierry Marx

GLURPS. Ancien para, expert en arts martiaux, nippophile, ce cuisinier inventeur de la quiche liquide en Bordelais était de passage au restaurant la **Rotonde** pour faire goûter du marxisme culinaire.

VOUS CONNAISSEZ LYON ? Il m'arrive d'intervenir à l'institut Paul Bocuse, mais à part des passages éclair, je n'ai pas la chance de connaître Lyon. Cette ville semble inaccessible : les deux cours d'eau, les quatre rives, cela paraît tout de suite très compliqué.

ON PARLE POURTANT SOUVENT DE RESSEMBLANCES ENTRE BORDEAUX ET LYON. Pas du tout ! Autant Lyon est une ville née du monde de l'artisanat, du croisement des routes et des cultures, autant Bordeaux est une ville repliée sur elle-même. Elle a plutôt les caractéristiques d'une ville d'héritiers : vigne, négoce, immobilier... À Lyon l'héritage est lié au travail et au commerce, plutôt qu'à la terre. De fait la structure et le modèle économique sont différents.

EST-CE QUE LA CUISINE PROGRESSE RÉELLEMENT OU N'EST-ELLE SEULEMENT QU'UNE SUCCESSION D'EFFETS DE MODE ? En quarante ans, il y a eu des avancées énormes dans le matériel de cuisine : cuisson sous vide, sondes thermiques, micro-onde, induction, surgélation... Mais parfois on pense qu'on a trouvé la roue à eau, et on revient à un bon vieux couscoussier. C'est l'inconstance de l'âme humaine qui a besoin de nouveauté, et à la fois de revenir à quelque chose qui la rassure.

ET LA CUISINE MOLÉCULAIRE ? La presse a galvaudé ce mot "moléculaire" pour en faire un contre-feu agressif à une cuisine taxée de "traditionnelle". Mais la cuisine est, de fait, moléculaire. Il y a seulement un nom pour un travail de recherche sur des modes de transformation d'un produit. Au-delà de cela, aucun chef ne peut se revendiquer d'être "moléculaire". C'est une lapalissade. Pour ma part je veux montrer qu'il n'y a pas de conflit entre la tradition et l'innovation.

KARL MARX A DIT, "CE N'EST PAS LA CONSCIENCE DES HOMMES QUI DÉTERMINE LEUR EXISTENCE, MAIS AU CONTRAIRE LEUR EXISTENCE SOCIALE QUI DÉTERMINE LEUR CONSCIENCE"... C'est difficile de rentrer dans la haute cuisine quand on n'est pas fils de restaurateur, ou que l'on n'est pas né dans cet environnement. Mon extraction sociale, différente de celle de mes confrères, m'a obligé à me battre pour rejoindre un univers qui, pour moi, était réservé à l'élite.

GROUCHO MARX A DIT : "SI JE DEVAIS RECOMMENCER MA VIE JE FERAIS LES MÊMES ERREURS, MAIS PLUS TÔT." Je crois que je vais m'approprier cette phrase. Cela m'aurait évité des initiatives atypiques, lourdes à digérer. ©

PROPOS RECUEILLIS PAR FRANÇOIS MAILHES



© FRANÇOIS MAILHES

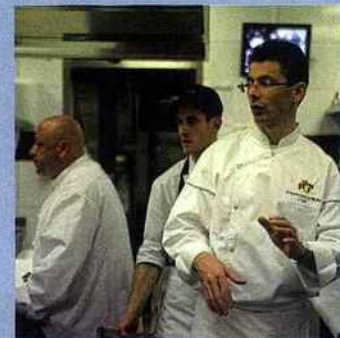
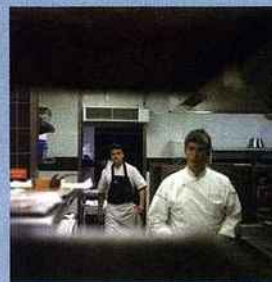
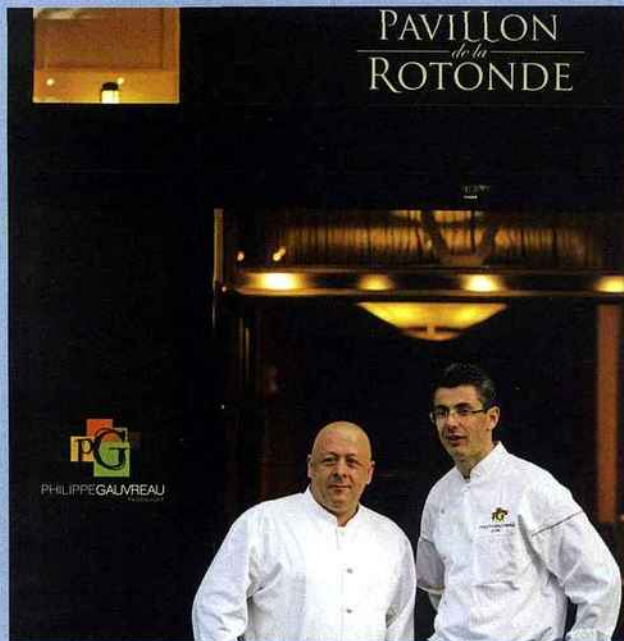
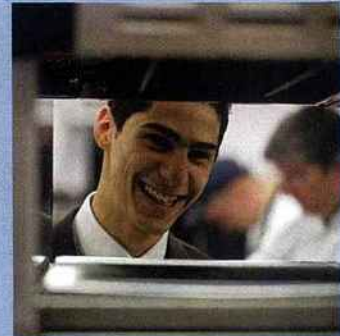
1962 : Naissance à Paris
1978 : Entre chez les compagnons du devoir pour passer son CAP de pâtissier.
1980 : S'engage dans l'armée comme parachutiste. Casque bleu au Liban.

1983 : Enchaîne les petits boulots.
1987 : Décroche sa première étoile à Tours.
1996 : Intègre le château Cordeillan-Bages.
2010 : Quitte Bordeaux pour le palace Le Mandarin oriental à Paris.

A TABLE

UN DÎNER AVEC MARX

REPORTAGE. Thierry Marx, pape de la cuisine moléculaire française, était l'invité de prestige, mardi 20 avril, du restaurant gastronomique *La Rotonde*, à Charbonnières. Philippe **Gauvreau**, son chef double étoilé, avait laissé les commandes des cuisines à son "homologue" bordelais. Le plus célèbre des cuisiniers chauves a préparé un repas pour 80 personnes, dont quelques *people* lyonnais. Une véritable leçon de cuisine.

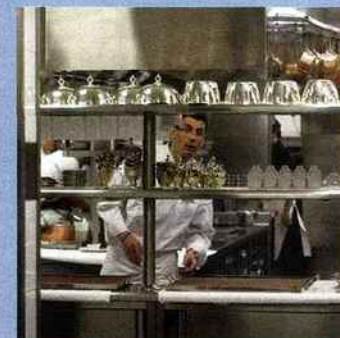


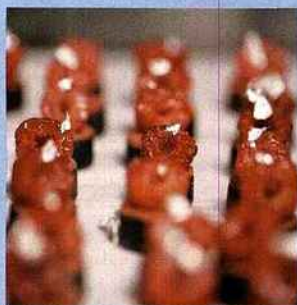
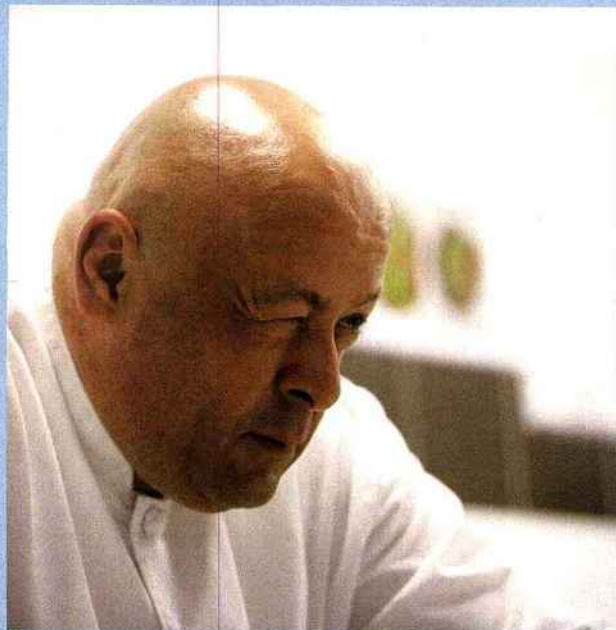
■ MENU

Foie gras choc passion
Bœuf wagiu cuit façon pas-trami
Huitre prise à cru, longuet iodé et caviar
Turbot basse température, salsifis, lait de parmesan
Caille conique, saveur tajine
Fraises "Gariguettes" en tartelette
Pressé de pomme pain d'épices

■ VINS

Champagne Laurent Perrier 2000
Château Villa Bel Air 2008, Graves blanc
Châteauneuf du Pape blanc 2007, domaine des Sénéchaux
Château Cordeillan-Bages 2003, Pauillac





4 questions... à Thierry Marx

"JE RÊVE DE QUENELLES LYONNAISES QU'ON DÉGUSTERAIT DANS UNE BARQUETTE EN SE PROMENANT"



© Tim Doucet

LC: Thierry Marx, alors la Gironde c'est fini ?

TM : Oui. Je vais ouvrir le Mandarin Oriental, à Paris, Faubourg Saint Honoré. C'est une chaîne exigeante que je connais bien pour y avoir travaillé il y a quelques années, à Honk Kong. Je tourne une page avec Paulliac où je me suis battu pendant dix ans pour que cette maison fasse partie du patrimoine culinaire français.

Pour quelles raisons partez-vous ?

J'étais entré dans une zone de confort. Le général MacArthur disait : "la jeunesse est un état d'esprit". Quand on est dans une zone de confort, on ne voit plus ce qui se délite. C'est une zone de danger. Un moment donné, je me suis demandé ce que je pouvais faire de plus. Il me fallait un nouveau challenge, le Mandarin Oriental s'est présenté à ce moment.

"Tourner une page", cela signifie que votre cuisine va évoluer ?

Bien sûr ! Les choses ne sont pas figées. On ne peut pas demander à un romancier d'écrire toujours les

mêmes romans. À un moment donné, on s'adapte, on prend du recul. Je ne vais pas m'enfermer dans un seul modèle de cuisine. J'aime l'univers du bistrot jusqu'à l'univers de la haute cuisine. Il n'y a pas de conflit entre la tradition et l'innovation, ça va de pair et cela montre que la cuisine française est n° 1 sur la planète. Au Mandarin Oriental, je vais proposer cette orientation de défendre les valeurs de la gastronomie française.

Que retiendrez-vous de votre séjour à Lyon ?

Lyon reste une étape indispensable dans le parcours d'un cuisinier. Très sincèrement, au lieu de laisser la place aux grandes enseignes, il faudrait montrer que cette cuisine lyonnaise est capable d'être dégustée dans la rue en marchant, en déambulant. C'est aussi un bon moyen de véhiculer une écriture de cuisine accessible à tous. Je rêve de quenelles à la lyonnaise qu'on dégusterait dans une barquette en me promenant. Ce serait un beau pied de nez à la malbouffe. **GL**

AGENDA GOURMAND

Avec R3ap

> 1^{er} mai

Foire de Printemps, à Lamastre (Ardèche)

Un grand marché composé des spécialités locales, des maraîchers, produits des vergers et des potagers et d'animaux de basse - cour. Entrée libre.
04 75 06 48 99.

> 1^{er} mai

Vin et rigotte en fête, à Condrieu

Les produits sont à l'honneur : vins, rigotte ou escargots. Présentations des appellations d'origine contrôlée Côtes du Rhône et Rigotte et de nombreux autres produits du terroir.
Entrée Libre de 8 heures à 18 h
04 74 56 62 83

> 1^{er} et 2 mai

Fête de l'Art et du Cochon, à St Symphorien d'Ozon

Foire traditionnelle et exposition pour la mise en valeur des produits régionaux. Entrée libre. 04 78 44 37 57.

> Du 10 au 15 mai

Fête du Pain, à Lyon

Durant toute une semaine : le métier et les savoir faire boulanger sont à l'honneur. Un concours des apprentis boulanger est organisé et chacun devra réaliser une pièce en pâte à pain. Toutes les œuvres d'art seront exposées dans le hall du Crédit Lyonnais, rue de la République à Lyon, avec une ouverture au grand public qui restera le seul juge de ce concours.
Entrée libre. 04 78 72 29 70

> 27 mai

Michel Roth, à Lyon



Le Bocuse d'Or et MOF 91, chef du restaurant double étoilé du Ritz, à Paris, est l'invité de Philippe Gauvreau, à *La Rotonde*. Réservation conseillée, les places sont chères.
www.pavillon-rotonde.com
04 78 87 79 79.

> Du 13 au 16 mai

Ballade et dégustation à Lachassagne

À 25 minutes de Lyon, près de Anse, le château de Lachassagne sera exceptionnellement ouvert au public le week-end de l'ascension. L'occasion d'une ballade dans le bois d'un domaine qui offre un superbe panorama sur le Beaujolais, et surtout de découvrir les vins d'Olivier et Véronique Bosse-Platière. Grâce à un terroir qui était déjà réputé au XIXe, ils cultivent l'ambition de titiller les grands vins de Bourgogne. Ils ont pour cela un peu délaissé le traditionnel gamay du Beaujolais, au profit de cépages comme le chardonnay, la syrah, le viognier ou le pinot noir.
Château de Lachassagne, de 10h à 20h.



JAMAIS EN MANQUE D'IDÉES, PHILIPPE GAUVREAU INNOVE AVEC LE TOUR DE FRANCE GOURMAND, QUI DÉLOCALISE UNE FOIS PAR MOIS À LA TABLE DE LA HOT LONDRE LA CUISINE D'UN GRAND TOQUE DE L'HEXAGONE. APRÈS STÉPHANE RAIMBAULT DE LOASIS À LA NAPOLÉ, LE 20 AVRIL, LE PASSAGE DU BOUILLANT THIERRY MARX (PHOTO), CHEF DU CORDELLAN-BAGES À PAULLAC ET MEMBRE DU JURY DE TOP CHEF DEVRAIT FAIRE SENSATION AVEC SA CUISINE MOLÉCULAIRE, SUIVI EN MAI DE MICHEL ROTH, CHEF MIAM CHICHISSIME DU TRÈS PRESTIGIEUX HÔTEL RITZ ET DE NICOLAS STAMM OFFICIAANT À LA FOURCHETTE DES DUCS À AJBERNAL

Charbonnières-les-Bains :
La Rotonde, 1 avenue du
Casino (04 78 87 78 78), N.F.

FRESH IN THE CITY

Maryam Ventarjour et Pascal Grim viennent d'ouvrir une cantine où manger vite fait, rime tout de même avec qualité. Sous la véranda portée par un double arc de ciment, une décoration immaculée signée Marc Prossato de Sens des Lignes. Le dynamique tandem mise sur une cuisine fraîcheur comme un cabillaud à l'indienne et ose les recettes sans lactose à partir de lait de soja, crème de riz, farine de châtaignes... Un rayon épicerie avec les produits bio Satoriz d'Ancoy et une terrasse au pied d'une fontaine où le duo envisage l'ambiance Fresh : musique et speed dating... étonnant ! Lyon : 67 rue Moncey (04 78 60 45 42), N.F.



Dormir au fil de l'eau

Au printemps 2011, Lyon deviendra la première ville de France, voire même du monde, où il sera possible de passer une nuit sur l'eau, en plein centre-ville, non pas sur un bateau mais dans un hôtel haut de gamme flottant sur le Rhône. Le projet baptisé Canabac a germé dans l'esprit d'un tandem d'entrepreneurs lyonnais, Philippe Bleicher et Catherine Laurent, qui a retenu le cabinet d'architectes Tectus-Pierre Prossat pour la conception de ce vaisseau de zinc, de verre et de bois. D'allure contemporaine, ce dernier sera composé de deux bâtiments reliés entre eux par une passerelle. L'établissement amarré face au quai Galléon fera flotter ses 900 mètres carrés et quatorze chambres grâce à un assemblage de caissons indépendants fixés les uns aux autres par une structure métallique. Coût : 2,8 millions d'euros. E.C.

Photo : L'Officiel/Emmanuel Lenoir - Paris