



*Ouverture à Paris le 15 octobre 2002*

## *Le Pari*

Repris en septembre 2002 par Alain Ducasse Entreprise et Thierry De La Brosse, déjà propriétaire du bistrot « L'Ami Louis » à Paris, « *Aux Lyonnais : un bouchon parisien dédié à la cuisine lyonnaise* », a ouvert ses portes le 15 octobre 2002. Frédéric Thévenet, formé par l'ancien chef des Lyonnais, dirige aujourd'hui la brigade. Frédéric a fait ses classes dans plusieurs restaurants de renom comme le restaurant Bruno à Lorgues, le restaurant de l'Hôtel Royal Monceau, la Grande Cascade, le Grand Véfour ou le restaurant Guy Savoy à Paris.

Sandres, brochets, écrevisses et grenouilles de la Dombes, belles volailles fermières, pièces de boeuf, fromages de l'Isère, charcuterie lyonnaise, vins du sud mâconnais au nord rhodanien... sont autant de produits régionaux que les " Mères " légendaires, mais aussi les grandes toques et autres épicuriens aimaient à cuisiner. Aujourd'hui, " Aux Lyonnais " leur rend à son tour hommage.

## *La Cuisine*

« En respectant la tradition et en conservant les associations de goûts, nous souhaitons réinterpréter la cuisine lyonnaise en lui ajoutant une touche de modernité afin de la rendre plus légère, plus accessible et encore plus savoureuse », explique Frédéric Thévenet. Frédéric utilise des méthodes de réduction rigoureuses pour lier et exhaler les goûts des produits qu'il sélectionne chez les meilleurs producteurs ; il cuisine les bons petits plats et y ajoute sa touche de modernité. Comme Alain Ducasse, il souhaite remettre à l'honneur les produits du terroir et les spécialités de la cuisine lyonnaise et célébrer leur goût. La cuisine est conviviale, festive, de tradition.

## *Les Plats*

N'échappent pas à cette réactualisation la « cocotte de légumes » (cocotte de Printemps, d'Eté, d'Automne, et d'Hiver), l'« oeuf cocotte aux écrevisses », les « cuisses de grenouille en persillade », la « querelle et écrevisses comme on les mange à Nantua » (selon la recette de Lucien Tendret de 1892), la « volaille fermière en cocotte, sucs de cuisson vinaigrés » ou la « tarte et île flottante aux pralines » ... Autant de plats dont la réussite passe en premier lieu par une fraîcheur extrême des produits.



## Les Vins

Gérard Margeon, chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse, et Romain Lacroix, chef sommelier du restaurant Aux Lyonnais, ont élaboré la cave du bistrot. Ils font, eux aussi, régulièrement leur marché de Lyon à Dijon en passant par le Bugey, le nord de la vallée du Rhône et, pour quelques irréductibles, un passage à Bordeaux. De quoi entretenir et renouveler la « Carte des vins des Lyonnais », riche de plus d'une centaine de références. Toutes proviennent directement de grands domaines qui ont fait la réputation du vignoble Français (ex. Domaine Ramonet, De Montille, Dauvissat, Vernay, J. L. Chave, Leroy...). « J'ai voulu fêter le terroir franco-français dans l'axe vertical Bourgogne-Lyonnais-Vallée du Rhône et ses vigneronns, tous reconnus pour leur savoir-faire immémorial », explique Gérard Margeon.

En témoignent le Cerdon méthode ancestrale, un vin effervescent rosé très rare, le Puligny-Montrachet 1er cru, Les Referts 1999 de Sauzet ou le Mazis-Chambertin grand cru 2001 qui sera servi au verre ballon pour un convive ou en carafe de cristal pour deux ou trois, et des vins plus canailles : Coteaux du Lyonnais, Vins de Pays... Au client de choisir ou de se laisser tenter par les vins du jour qui seront aussi inscrits à l'ardoise.

## Le Lieu

Rigueur et qualité mais en toute simplicité. Ce bistrot de tradition, créé en 1890, a conservé sa façade de bois rouge et son enseigne « Maison Lyonnaise ». Il cultive l'atmosphère des bouchons lyonnais traditionnels. Sur le buffet, une vieille machine à café à piston dégage de la vapeur. Derrière le comptoir en bois recouvert de zinc et d'étain, quelques bouteilles disposées dans une grille à vin placée sous un flot continu d'eau froide attendent d'être consommées.

Devant, les clients, assis sur des tabourets de bar, patientent tout en discutant. Boiseries et moulures aux motifs floraux, luminaires art pompier et faïences « métro » ornent murs et plafonds. Les créations de Jean-Claude Novaro, célèbre verrier de Biot, ponctuent l'espace. Partout des glaces biseautées renvoient le spectacle des deux salles sur deux étages où s'activent les serveurs, sautoirs en cuivre ou cocotte en fonte orange à la main. Sur les tables en chêne aux armatures en acier, des serviettes, des assiettes blanches, des couverts dépareillés en argent, des gobelets à facettes pour l'eau, des verres ballon pour le vin...

-----

Contact Presse : Marine Cossard - Tél.: 01 58 00 23 62 - e-mail : [marine.cossard@alain-ducasse.com](mailto:marine.cossard@alain-ducasse.com)

Informations pratiques : Aux Lyonnais - Membre de Châteaux et Hôtels Collection

[www.esprit-bistrot.com](http://www.esprit-bistrot.com)

32, rue St Marc 75002 Paris - Tél. 01 42 96 65 04 - Fax. 01 42 97 42 95

Ouvert du mardi au vendredi au déjeuner et du mardi au samedi au dîner.

Menu déjeuner à 26 euros. A la carte, environ 60 euros