

À table

L'Étage

MALLET MONTE AU FILET

À 26 ans, le Plymouthien Guillaume Mallet a pris la mesure de Lyon sans rien renier des enseignements d'Hélène Darroze.

© Tim Douet



Coupe de cheveux à la Marge Simpson, tablier bleu à bandes blanches sur chemise lactescente et tennis Stan Smith Pharrell Williams aux pieds, voici notre homme. Guillaume Mallet, à peine plus âgé que la moitié des marches qu'il faut pour grimper dans son restaurant de la place des Terreaux. Né à Plymouth, plus grande base navale d'Europe de l'Ouest et historique place forte des séjours linguistiques lycéens. Profession des parents : restaurateurs. Son mentor : Marco Pierre White, légende de la cuisine *made in*

*UK et devil in the kitchen**. Si le petit Mallet n'est pas encore un diabolin des fourneaux, il n'empêche que sa cuisine ne manque pas d'esprit.

Mode selfie

"Je suis un peu en mode selfie, je veux faire ma cuisine à moi", explique posément le jeune homme du 2^e étage. Avant de lâcher, comme pour valider MPW : "C'est un restaurant pour s'amuser." Déjà snob, le marmiton ? En vérité, non. Il est juste de son époque, avec un gros bagage derrière lui. Ouverture du

Connaught, le restaurant londonien d'Hélène Darroze (sacrée "meilleure femme chef du monde" en 2015 par le magazine *Restaurant*), puis un semestre à Paris au Pullman tour Eiffel pour "voir le monde du banquet", quatre mois chez Bocuse et des extras chez Orsi et à la *Villa Florentine*. Avant un passage chez *Cook & Go* où il anime des ateliers culinaires et au *Scaroline*, le restaurant plat-du-jour du daron. Et, depuis l'été 2011, *L'Étage*, où s'illustra jadis Jérôme Soonberg, élève de Gagnaire. L'un des derniers restaurants en étage de Lyon.

Une petite table d'appartement boisée, à quarante-deux marches au-dessus du niveau des Terreaux. Et une reconnaissance du Collège culinaire de France.

Caviar & Co.

On a aimé le homard au risotto Acquerello, avec salicornes, émulsion de homard, caviar et girolles, le pigeon d'Anjou à la crème d'artichaut accompagné d'artichauts bari-goule à la poêle et jus de viande, tout comme le 100 % chocolat, une ganache du Ghana

aux figes et à la crème bergamote. Une cuisine de caractère, d'auteur pour ainsi dire, avec quelques alliances surprenantes. Et des produits nobles exclusivement. Si le visuel pêche à certains endroits, comme les doux-acides qu'on aimerait voir plus, les assiettes ont du goût et laissent un arrière-goût délicieux. N'est-ce pas l'essentiel ?

/// GUILLAUME LAMY

* Titre de son autobiographie.

Les premières traces de restaurant, 4 place des Terreaux, remontent à 1863. Dans *Le Salut public* du 29 octobre, cette année-là, on peut lire cette réclame : "Hôtel et restaurant des Terreaux, 4 place des Terreaux. Tenu par Mme veuve Gacon. Cet établissement vient d'être entièrement réparé et meublé à neuf. Élégance, confortable (sic) et service ne laissant rien à désirer. Table d'hôte. Prix modéré."



Mais, en consultant l'*Indicateur lyonnais Henry* et l'annuaire Fournier, on s'aperçoit qu'en 1915 les lieux étaient tenus par des négociants-commissionnaires et représentants nommés Bourgeois (V) et Denodé. Idem en 1931, on trouve un certain Levy en soierie.

Selon Guillaume Mallet, l'actuel occupant, "ici, on vendait du tissu. Les contremaîtres étaient dans ce qui sert aujourd'hui de cuisine". Une dame y aurait tenu un restaurant dans les années 1960, après avoir repris l'affaire à des jumelles.

L'ADDITION

Menus à 45, 50 et 65 €
Déjeuner : 22 €

Les plats

Foie gras poêlé des Landes, crème d'artichaut, figue de Solliès

Ormeaux sur coquille, polenta moelleuse à l'encre de seiche, émulsion de bergamote

Crème de bergamote, chocolat du Mexique, verveine

Les vins

Beaujolais blanc Jean-Paul Brun 2014 – 31 €
Bandol Bunan Moulin des Costes 2014 – 36 €

L'Étage

4 place des Terreaux, Lyon 1^{er}
04 78 28 19 59
www.letage-restaurant.com