

L'Étage : une vue et un instinct

Lyon 1^{er}. Le jeune chef, Guillaume Mallet cuisine selon les saisons et... son envie du moment. Aux premières loges de la Fête des Lumières, un premier menu, au déjeuner, à 22 €.

« La Fête des Lumières, quel sacré événement ! Depuis plus d'un an, des clients ont réservé les deux tables les plus prisées, avec vue directe sur la place des Terreaux », commente le jeune chef, Guillaume Mallet qui, pendant les festivités, cuisine à guichets fermés. Jusqu'à dimanche soir, il sert un menu spécial à 50 €, composé de quatre plats et deux desserts. Une aubaine, pour ceux qui pourront goûter à sa cuisine classique, pimentée d'un certain instinct gourmand. « Je renouvelle souvent la carte volontairement courte, selon les saisons et... mon envie du moment. Je ne travaille que des produits frais et je fabrique même le pain », assure Guillaume Mallet qui garde un seul plat en permanence : la terrine de foie gras de canard des Landes, aux multiples saveurs : avec épices et chutney d'hiver, au porto, au piment d'Espelette... Pour rester dans un bon rapport qualité-prix, vous choisirez peut-être d'opter pour le « Tasting menu » qui



■ Guillaume Mallet avec son père, à L'Étage... Photo Joël Philippon

comporte quatre plats et deux desserts. Celui-ci est proposé à l'ensemble d'une table. On débute par le foie gras cuit au torchon, parfumé aux épices ou le foie gras poêlé sur une compo-

Des tables réservées un an à l'avance pour le 8

tée de fruits secs. Pour suivre, la truffe des mers (ormeau) parfumée aux champignons des bois et compote de panais, puis le suprême de pigeon d'Anjou rôti à la réglisse avec purée de courge. La lotte rôtie est accompagnée d'un risotto Acquerello au piment d'Espelette.

Pour nous, ce fut la carte avec la version du foie gras cuit au torchon, chutney aux figues, à la texture très homogène et à la mâche agréable. L'espardon juste saisi, à la crème de câpres, quenelles de purée de courge, petits artichauts et polenta crémeuse, révèle des cuissons justes et de douces saveurs hivernales. Le suprême de pigeon rôti aux champignons des bois, risotto Acquerello, présente une cuisson rosée, à notre convenance.

Côté produits, quels sont les fournisseurs du chef ? Pour le foie gras, la truffe, le gibier et le pigeon, il accorde toute sa confiance à la Boutique des Gourmets. Pour le homard bleu de Bretagne, décliné dans un

menu spécifique, il s'approvisionne auprès de la société Homards Acadiens. Le chef a tissé des liens avec un fournisseur de Rungis pour la truffe des mers. « Quant aux poissons et viandes, ils proviennent de chez Metro », n'hésite pas à indiquer Guillaume Mallet. Et les vins ? « La carte compte dix-neuf références que j'ai retenues avec l'aide de Vins et Sélections. Je privilégie les demi-bouteilles, toujours très demandées », précise le chef qui, en cette période de fêtes, a déjà ficelé le menu du 31 décembre à 75 €, avec quatre plats, un dessert et une coupette de champagne. Les réservations sont d'ores et déjà ouvertes... ■



L'Esprit de L'Étage

« Je cultive l'esprit de l'appartement, comme si je recevais chez moi. Et je m'emploie à faire simple et bon », explique le chef.

Ingrédients

450 g à 500 g de foie gras, 5 g de cannelle en poudre, 5 g d'étoile d'anis en poudre, 5 g de clou de girofle en poudre, 3 g de gingembre en poudre, 20 g de sel.
Pour le chutney : 100 g de figues sèches, 100 g d'abricots secs, 100 g de pruneaux d'Agen, 50 g de raisins secs, 25 g de bananes séchées, 50 g de dattes sèches, 200 g de sucre, 30 g de miel, 5 épices, 50 g de vinaigre blanc, 50 g de jurançon.



Photo Joël Philippon

Foie gras cuit au torchon, parfumé aux épices et son chutney d'hiver

Recette de Guillaume Mallet

Foie gras : Sortir le foie gras et le laisser reposer à température ambiante. Préparer un bouillon avec la moitié des quantités d'épices et de sel. Porter à ébullition. Préparer le foie gras avec le reste des épices et mélanger le tout. L'envelopper dans un torchon. Le mettre directement dans le bouillon. Laisser sur le côté. Quand le bouillon est froid, le foie gras est cuit. Le sortir du torchon et l'envelopper avec du film alimentaire.

Laisser au frais pendant 12 heures.

Chutney : Pendant 24 heures, laisser macérer les fruits coupés en brunoise avec le jurançon, le sucre, les épices et le vinaigre. Récupérer le jus. Incorporer 150 g d'eau pour en faire un sirop. À la moitié de la réduction, verser les fruits macérés. Laisser cuire 20 minutes. Incorporer 30 g de miel.

Vin conseillé : viognier. 2010. Côteaux de l'Ardèche. Cuvée Mathilde. Domaine Vigier.

gourmand à savourer



Photo Joël Philippon

Guillaume Mallet : « Je m'emploie à faire simple et bon »

Portrait. Guillaume Mallet, 23 ans, prend son métier à cœur, avec l'aide précieuse de son père Jean-Claude en salle.

C'est en classe de troisième, au lycée hôtelier Le Renouveau dans la Loire, que Guillaume Mallet découvre le métier, lors de cours d'application. Puis, il intègre le lycée Jehanne-de-France à Lyon et obtient le CAP Cuisine. « J'ai alors effectué des stages enrichissants, chez Paul Bocuse et au Comptoir Brunet à Lyon », indique-t-il. Guillaume Mallet part ensuite en Angleterre pour l'ouverture du restaurant Hélène Darroze at the Connaught : « Une belle expérience gastronomique qui m'a permis de passer à tous les postes ». Il officie ensuite au Pullmann Tour Eiffel à Paris, pour se former au banqueting.

De retour à Lyon, il travaille au sein du restaurant de son père, où il avait d'ailleurs commencé à faire ses armes. Puis, le voilà chez « Cook & Go » à Lyon : il anime des ateliers culinaires pour les entreprises. En juin 2011, il rachète, avec son père, le restaurant centenaire « L'Étage », conforme à ses souhaits : pas plus de trente couverts. « Je cultive l'esprit de l'appartement, comme si je recevais chez moi. Et je m'emploie à faire simple et bon », souligne celui qui aime cuisiner le foie gras, la lotte, le bar, le maigre et le homard. « Je ne vise pas l'étoile Michelin. Je souhaite avant tout satisfaire les clients, en me fai-

sant plaisir », poursuit le jeune chef, par ailleurs consultant culinaire pour Café Marguerite à Lyon et des food trucks. « Je prends mon métier à cœur, mais je m'octroie, malgré tout, une pause de temps à autre, en pratiquant le vélo !

Photo Joël Philippon



Pratique

L'Étage

4, place des Terreaux
Lyon 1^{er}.
Tél. 04 78 28 19 59.
Midi et soir, sauf dimanche et lundi.
Déjeuner (mardi-samedi) :
menu à 22 €.
Menu Ephémère : 45 €.
Tasting menu : 50 €.
Menu autour du homard :
60 €.
Restaurant privatisable.
www.letage-restaurant.com

CHAQUE SAMEDI

Notre double page
gastronomie

La chronique
de Christel
Reynaud



Photo Philippe Juste

EN BREF

À l'italienne

Davy Tissot, chef des Terrasses de Lyon/La Villa Florentine à Lyon, reçoit jusqu'à dimanche le chef Claudio di Bernardo, du restaurant Dolce Vita/Grand Hôtel Rimini, pour un menu à quatre mains « La Dolce Vita ». Celui-ci sera ensuite à la carte des « Saveurs à l'italienne », durant tout le mois de décembre.

Chez

la Mère Cottivet

Jeudi prochain, la Mère Cottivet fête ses 15 ans, lors d'une soirée pot-au-feu à volonté et accordéon. Forfait à 31 €, avec vin chaud offert.

La Mère Cottivet, 20, rue Palais-Grillet.
Lyon 2^e. Tél. 04 72 40 96 61.
www.restaurant-la-mere-cottivet.fr

Actu

Recettes de Noël du monde

Les villes gourmandes du monde, membres du réseau Délice présidé par Jean-Michel Daclin, livrent leurs seize recettes de Noël dans un carnet de 32 pages bilingues (français-anglais) : gratin de cardons (Lyon), côtes de porc au cidre, à la crème et aux épinards (Birmingham), pains au safran (Göteborg), gâteaux aux fruits de Noël (Montréal)... Téléchargeable sur le site : www.delice-network.com, disponible auprès de Délice au 04 26 99 35 32 ou à l'office de tourisme de Lyon.



Photo DR

BON PLAN

Au Cristal Bar

Le Bar le Melhor vient de se transformer en Cristal Bar, sous la baguette magique de Baccarat. À déguster, des cocktails spéciaux, tels le « Rouge Baccarat » (framboise, vanille, champagne), des vins du Domaine Garde et une sélection de champagnes Laurent Perrier. Ambiance musicale DJ lounge et live. Assiettes gourmandes. Jusqu'au 4 janvier, tous les jours, de 17 h 30 à 1 h du matin, Cristal Bar au Sofitel Lyon Bellecour, 20, quai Dr-Gailleton, Lyon 2^e. Tél. 04 72 41 20 34.