

3 février 2022

## 66 À table CHAUD DEVANT



ces moments de fermeture pour concrétiser leur rêve : fabriquer leurs propres chocolats. Dans leur laboratoire du 8<sup>e</sup> arrondissement, ils torrèfient les fèves de cacao cultivées par de petits fermiers de manière éthique et équitable. Et chaque terroir a été décliné en tablettes et cacao en poudre, allant de 69% à 85%. Dorénavant torrèfacteur, le duo en a profité pour développer deux autres produits : des infusions de cacao en sachet et des sachets de gruè de cacao (souvent consommé par ceux qui veulent une alternative aux noix et au granola du petit déjeuner ou pour donner du croquant et une pointe d'amertume à des pâtisseries).

### C'est nouveau. Diggers, manufacture de chocolat

**Diggers, bar à chocolat**  
6 rue Neuve, Lyon 2<sup>e</sup>.  
04 78 72 48 77.  
Mar. - ven. 14 h-19 h.  
Sam. - dim. 10 h-19 h.  
Tablettes de 75g : de 6,50 à 8€.

**I**l y a trois ans, Olivier Mauchamp (photo à gauche) et Geoffrey Robert (à droite) ouvraient le premier bar à chocolat *bean to bar* à Lyon, où l'on peut boire d'excellents chocolats chauds et déguster des pâtisseries. Malgré les confinements, les deux associés et amis d'enfance ont su tirer parti de

Si l'on trouve ces produits en vente dans leur bar à chocolat, les deux compères ambitionnent déjà de trouver de nouveaux points de vente, notamment des épicerie fines et torrèfacteurs qui n'ont pas cette corde à leur arc (ils sont déjà présents à Lyon chez Placid et Loutsas) et des restaurants. « *Mon rêve serait d'avoir des desserts avec nos chocolats à la carte* », lance enthousiaste Geoffrey Robert. **V.L.**

### Le chef de la semaine. Clément Lopez



**Restaurant L'Artichaut**  
20 rue de l'Abbaye-d'Ainay, Lyon 2<sup>e</sup>.  
04 78 05 60 40.  
Du mardi au samedi, midi et soir.

**Carte**  
Menu du midi : 26€.

**A**vant d'arriver dans les cuisines de L'Artichaut (Lyon 2<sup>e</sup>), le chef de 33 ans originaire d'Aix-en-Provence a roulé sa bosse à Paris – dans les établissements étoilés de Michel Rostang, au Taillevent et au Diane (restaurant étoilé de l'hôtel Fouquet's Barrière aujourd'hui fermé) – et outre-Atlantique, de la côte est à la côte ouest, notamment à San Francisco auprès du chef étoilé caladois Roland Passot. C'est en 2019 qu'il débarque à Lyon, aux côtés de Mathieu Charrois au sein de l'intercontinental au restaurant Épona, où il est sous-chef. Ayant envie d'apporter sa propre patte, il devient chef du restaurant L'Artichaut de l'Hôtel de l'Abbaye en novembre 2021. Une cuisine de saison, à base de produits frais, où il aime travailler les assaisonnements et cuissons, aux antipodes des plats standardisés d'hôtel. Rien que son poulpe et soubressade valent le détour, tout comme ses viandes au jus parfaitement goûteux. Une très belle surprise de ce début d'année. **VÉRONIQUE LOPES**

## Rendez-vous gourmands

### VEN 04.02



La créatrice de l'émission *C'est meilleur quand c'est bon*, Emmanuelle Jary, vient dédicacer son premier ouvrage ce vendredi de 17 h à 19 h chez Decitre Confluence, Lyon 2<sup>e</sup>. L'occasion de rencontrer la présentatrice et échanger sur ses recettes qui sentent bon le terroir français et la cuisine de saison.

### DIM 06.02

L'association Le Tour des Terroirs, qui réunit des acteurs du bien manger, organise son premier déjeuner insolite ce dimanche, à la Maison Bonnard à Seillonnaz. Au programme : 80 convives pourront participer à un repas au cœur des caves souterraines du domaine viticole concocté par les chefs Romain Hubert (L'Émulsion, 1 étoile), Bastien Depietri (Bistrot Abel), Maxime Laurenson (Rustique, 1 étoile) et Dorner Frères. 150 euros avec les cuvées de la Maison Bonnard. Réservation : [letourdesterroirs.com/evènements](http://letourdesterroirs.com/evènements)

### JEU 10.02



Julien Gautier, chef du M Restaurant (Lyon 6<sup>e</sup>), organise un *wine dinner*, pour un accord mets et grands vins de la Maison Chapoutier (saint-joseph, ermitage et rivesaltes). Un menu en cinq service à 125 euros par personne. Réservation au : 04 78 89 55 19 ou [mrestaurant.fr](http://mrestaurant.fr)