

# LYON CAPITALE

LES ESPRITS LIBRES



OFFERT AVEC CE NUMÉRO

SAISON CULTURELLE  
CE QU'IL NE FAUT  
PAS RATER

CAHIER SPÉCIAL VÉLO  
LYON CHANGE  
DE BRAQUET POUR  
NE PAS DÉRAILLER

## URBANISME

# LE NOUVEAU VISAGE DE LA PRESQU'ÎLE

VERS LA FIN  
DE LA VOITURE ?



Le nouveau centre  
d'échanges de Perrache



LES VRAIS CHIFFRES DES ACCIDENTS DE TROTTINETTES À LYON

© Dietmar Feichtinger Architects - IDA+

# L'Artichaut ATOUT CŒUR

Une cuisine simple, de saison et avec beaucoup de goût. La révélation de la rentrée.



© Romane Thiévenot

C'est la belle surprise de cette rentrée. Un joyau niché au cœur du quartier historique d'Ainay. Loin des regards, à la lyonnaise. *L'Artichaut*, c'est le restaurant du très charmant hôtel de l'Abbaye, un "boutique-hôtel" (ambiance d'une maison privée) quatre étoiles. Une enveloppe historique florentine de type roman flamboyant, pensée par l'architecte Claude-Anthelme Benoît – à qui l'on doit une dizaine d'églises dans la région – et qui, dès 1852, abrite le presbytère de la basilique Saint-Martin d'Ainay, située juste en face. Quelques années plus tard, au début du XX<sup>e</sup> siècle, la municipalité du très laïc Victor Augagneur décide de convertir le presbytère en école pour garçons. 2017, les Hospices civils cèdent le bâtiment aux enchères. Arthur Laeuffer, originaire d'Annecy-le-Vieux, acquiert le bien, "émerveillé du potentiel". Après neuf mois de travaux et d'aménagement, le petit hôtel design

**UNE SONATE EN MIAM MAJEUR, PARFAITEMENT MAÎTRISÉE, JOUÉE AVEC LA PLUS GRANDE DÉLICATESSE ET SANS SOURDINE PAR CLÉMENT LOPEZ**

de vingt et une chambres ouvre. Un restaurant lui est accolé, *L'Artichaut*, clin d'œil à l'un des plats les plus mythiques de Lyon, les fonds d'artichaut au foie gras de la mère Fillieux et de la mère Brazier.

## Sonate en miam majeur

Depuis novembre dernier, le chef Clément Lopez assure la partition de *L'Artichaut*. Une sonate en miam majeur, parfaitement maîtrisée, jouée avec la plus grande délicatesse et sans sourdine. Si le fond d'artichaut au foie gras des débuts n'est plus le plat signature du restaurant, ce dernier a conservé le nom car la cuisine a du cœur. On est aisément transporté par l'intensité gustative des recettes. Le plat emblématique de la maison fait écho à la touche italienne que le propriétaire des lieux a souhaité donner à l'établissement : poulpe et soubressade, jus de coquillage, citron "Meyer" (plus doux que le jaune), huile de basilic. Le céphalopode est cuit huit heures sous vide à 85°C, avec des épices, de l'ail, du thym, du jus de citron. Il est ensuite passé à la friteuse. Vous ne retrouverez pas de sitôt la déclinaison avec charcuterie majorquine (qui apporte un peu de sex-appeal, du mor-

**Cabillaud, cresson de fontaine, légumes du primeur, jus iodé**



**Poitrine de porc, courgette braisée, compotée de cerise, sarriette**



dant) et jus de moule. “J’essaie de sortir des sentiers lyonnais”, confesse le chef, qui n’a rien d’un curé mais prêche une bonne parole gourmande. Son bar est démarré à l’huile d’olive, puis arrosé de beurre moussoux et cuit à 140°C “max”.

### De saison et avec beaucoup de goût

Si les cuissons ont été apprises chez les grands étoilés parisiens, le goût des assaisonnements lui vient de ses expériences américaines, côte est et côte ouest. Côté desserts, la chef pâtissière fait aussi de petits miracles comme le fraiser à l’infusion jasmin déstructuré à la grâce aérienne.

C’est assez rare d’être satisfait du début à la fin d’un repas. Il n’y a aucune fausse note. La cuisine de *L’Artichaut* est simple, de saison et très goûteuse. Les produits viennent de la plateforme Agriz, un groupement de producteurs maraîchers locaux qui distribuent leurs marchandises directement auprès des restaurateurs de la région ; privilégiant la qualité ainsi que les produits rares et d’exception. On ne peut que recommander.

/// GUILLAUME LAMY

**Pedigree du chef :** Clément Lopez, 33 ans, est passé par la *Maison Rostang*(\*\*), *Le Taillevent*(\*\*) et *Le Diane* (restaurant une étoile de feu le *Fouquet’s*) à Paris, il a aussi travaillé trois ans aux États-Unis au Cap Cod, à San Francisco et à Chicago. Il est arrivé en novembre dernier comme chef à *L’Artichaut*, après avoir fait l’ouverture d’*Epona*, le restaurant de l’InterContinental du Grand Hôtel-Dieu comme sous-chef.

### L’Artichaut

20, rue de l’Abbaye-d’Ainay, Lyon 2<sup>e</sup>

04 78 05 69 02

lartichaut@hotelabbayelyon.com

**Prix :** menus à 26 € (pour le déjeuner, du mardi au vendredi), 49 € et 74 €.

**Fenêtre de tir :** du mardi au samedi, déjeuner et dîner.