



## BRASSERIE CHAVANT

8, place des Célestins - Lyon 2<sup>e</sup>

Tél. 04 78 37 38 64

### LE CHARME GOURMAND ET DISCRET D'UNE BRASSERIE CHIC !



© MICHEL GODET

*Le 8, place des Célestins est bien une adresse gourmande et mythique à Lyon, qui résonne encore des mets étoilés de Françoise ou de Christian Bourillot (MOF). Une adresse alors incontournable pour tous les politiques et autres gourmands de la ville.*

Nouveau et unique propriétaire, Mathieu Moog, 29 ans, vient d'en reprendre les rênes, afin d'y écrire un nouveau chapitre à l'enseigne « Brasserie Chavant ». Un nom d'origine dauphinoise, synonyme de gourmandises depuis 1852. S'il n'y a aucun lien financier entre les deux entités, c'est bien le jeune et talentueux chef Jérémie Müller (Chavant Bresson) qui concocte la carte de la brasserie à Lyon, mise en musique par Jérémie Fasquel et Franck Linke, en place depuis 8 et 10 ans dans la maison iséroise.

Ayant pris l'aspect d'une élégante brasserie parisienne des années 1920-1930, le lieu est un cocon très chic dû aux décorateurs lyonnais Pierre Dubois et Aimé Cécil (Les Héritiers), histoire de vous mettre en appétit dans une ambiance conviviale.

Ni menus, ni formules, mais une carte bien structurée, qui fait la part belle aux produits de qualité.

S'il y a bien un plat du jour le midi à 12,90 € en semaine (exemple : risotto à la marinière avec moules, coques

et émulsion safranée), il vous faudra compter malgré tout entre 40 € et 60 € pour vous régaler en 3 plats, midi et soir et 7 jours sur 7 jusqu'à 23 h. Théâtre des Célestins oblige.

La cuisine est délicate, goûteuse, réalisée avec des produits de qualité, bien cuits et bien assaisonnés. Le service est à l'image de la maison, très professionnel, sous la houlette discrète et efficace de Sébastien Yvinel. En starter, servie tiède, la crème de châtaignes aux dès de foie gras poêlés, émulsionnée au lard, présente un très joli nez, mais aussi une grande délicatesse. Si vous souhaitez taquiner une lyonnaiserie, optez pour le rognon de veau, rosé à cœur et sa jolie sauce moutardée, accompagné d'originales potatoes au parmesan. Risotto à la truffe estivale, sole meunière ou encore boudin basque de Christian Parra sauront également retenir votre attention, à côté des ravioles de langoustines, truffe et foie gras.

Quant au Paris-Brest de Fanny Carré, il nous a conquis. Revisité, la crème au beurre pralinée et la crème fraîche excellentement montée à la main font figure de « tuerie pâtissière ».

Très courte pour l'heure, la carte des vins est établie par Jean-Charles Pouzeratte, sommelier de Chavant Bresson.

Une belle brasserie à l'esprit chic, discret et gourmand !

■ Michel Godet