



Le chef de la Brasserie Chavant, Jérémie Fasquel.

© OLIVIER CHASSIGNOLE

Mon resto

BRASSERIE CHAVANT ☺☺☺

Adieu Francotte, bonjour Chavant

➤ **Pour clarifier tout de suite**, après certaines confusions constatées dans notre entourage, le nom Chavant n'a rien à voir avec Philippe Chavent, l'ex-patron de la Tour Rose (Lyon 5^e) et encore moins avec Jean-Luc Chavent, le conteur de *Rue et star* de TLM. Déjà, ça s'écrit même pas pareil! Ces Chavant-là viennent d'une lignée de restaurateurs grenoblois établis depuis 1852. Cela console de la disparition du nom Francotte, une institution lyonnaise née seulement en 1920, qui fut un trois-étoiles dans les années trente, et a vu passer à la postérité des noms de chefs comme Louis Perrier ou Christian Bourillot.

Déco! Mais bon, on ne vote plus Édouard Herriot (quoique). Le der-

nier propriétaire de Francotte avait plongé le restaurant dans une atmosphère sombre évoquant le pub lounge. Ici, c'est tout le contraire, on se croirait dans une pâtisserie Ladurée. « *Où sont les macarons?* », a rajouté une langue de vipère amie qui connaît les designers et décorateurs lyonnais, les Héritiers, à l'origine de cette déco plutôt « *Marie-Antoinette dans les années trente* ». Cela dit (ça c'est fait), au bout de quelques secondes, on se sent particulièrement bien dans cette atmosphère chic et lumineuse, d'autant que le maître d'hôtel, sorti de grandes maisons par la grande porte, vous met tout de suite en mode confort. Le contenu de l'assiette suit: les recettes ont été imaginées à Grenoble, mais sont exécutées par Jérémie Fasquel qui

était déjà là sous Francotte, et se classe indubitablement dans la catégorie des bons chefs tout-terrain. On l'avait vu à l'œuvre dans d'impeccables et classiques ailes de raies. Il est aussi en pleine maîtrise d'une excellente terrine de lapereau ou d'un tartare d'espadon assaisonné juste et coupé gros. Notre filet de cerf « aux poivres » était effectivement poivré, mais à bon escient, et bien radouci par une sauce aux cassis. En dessert, le baba était bien aéré, pas sirupeux, le Paris-Brest un peu compact mais très goûteux, avec assez de noisettes pour attirer les écureuils de la place des Célestins. Cet emplacement est intéressant à plusieurs égards. Vous avez des tables avec vue sur la place à l'étage et surtout cette très agréable bonbonnière constitue un bon avant ou après-théâtre voisin (service jusqu'à 23h). Le reste n'est qu'une question de moyens, eux aussi confortables, dans une ligne budgétaire type brasserie Bocus.



Brasserie Chavant

8 place des Célestins, Lyon 2^e.
04 78 37 38 64.
Ouvert tous les jours.

La carte:
une cuisine de brasserie bourgeoise traditionnelle, mais légèrement renouvelée.

Addition
Carte : compter 50 euros.
Plat du jour (déjeuner) : 13,50 euros.