

UN CHEF CRÉATIF ET MÉTICULEUX



Clovis Khoury s'est installé récemment à Lyon 6e à l'enseigne Maison Clovis où le succès est déjà au rendez-vous.

Maison Clovis fait désormais partie des nouveaux restaurants gastronomiques lyonnais avec son décor contemporain signé Pierre Chaduc et sa cuisine-vision sur mesure réalisée par la société Martinon. Pas plus de trente couverts, c'est le nombre que s'est dès le départ fixé Clovis Khoury pour une prestation culinaire de haute qualité. Car ce Libanais, formé auprès de Marc Veyrat et Philippe Gauvreau, n'accepte pas un seul instant l'à-peu-près. Tout doit être maîtrisé, depuis le contrôle des produits (provenant des Halles de Lyon, des marchés et fournisseurs locaux), jusqu'à la présentation impeccable dans l'assiette.

«Le choix d'un bon produit est déterminant : il représente déjà 80% du travail», estime ce chef qui aime surprendre par une cuisine créative, riche en contrastes, couleurs et saveurs, n'excluant pas des influences ensoleillées. «Personnellement, j'apprécie les plats relevés, mais pour satisfaire tous les palais, j'assaisonne avec parcimonie», assure-t-il. Dans sa petite cuisine bien agencée de 19 m², il a tout à portée de main et s'en félicite à l'instar de son second Jean Laurent qui vient de chez Troisgros et de la Rotonde. Clovis Khoury trouve très fonctionnel le piano Franstal et le four Convotherm permettant de multiples cuissons. Il cuit les viandes à basse température pour garder toute leur saveur et tendreté. Les poissons sont poêlés minute ou cuits à

la plancha. Parmi les autres équipements, une cellule de réfrigération rapide Enodis, un meuble froid Iglu, des armoires froides Liebherr, un lave-vaisselle Franstal. Les inox INV sont sur mesure. Clovis Khoury accorde en outre une grande importance aux garnitures offrant des montages audacieux : «C'est le petit plus qui séduit le client». Le chef n'hésite pas à utiliser des légumes oubliés : panais, rutabagas, salsifis... et à sublimer les mets grâce aux herbes et épices : basilic-badiane, ciboulette-cerfeuil... Il compte aussi marier dans ses plats quelques produits libanais : herbes sauvages, confitures spécifiques... D'ores et déjà, il propose à l'apéritif des petits feuilletés au sumac et à la fleur de marjolaine.

L'ÉTOILE MICHELIN VISÉE

La carte est renouvelée tous les deux à trois mois au rythme des produits de saison et selon l'inspiration du chef qui trouve souvent des idées en parcourant les marchés. Au déjeuner, Maison Clovis sert un menu à 17 euros (deux plats) et 22 euros (trois plats) qui remporte un vif succès. A la carte, figurent des menus à 39 et 59 euros. Et depuis peu, pour répondre à la demande des habitués, le chef a mis en place un menu suggestion à 49 euros. Parmi les plats piébisités, la fricassée de légumes confits sur un lit de salade étuvée façon grand-mère, le homard breton poché entier avec son risotto aux morilles, le

rouget barbet «gros comme une baleine», rôti sans la tête, tian de légumes confits, lamelles de panais en écailles, jus d'arêtes anisé. Et parmi les desserts, la variation de chocolat grand cru, origine rare du Venezuela, crème glacée au chocolat blanc, la fine brunoise exotique aux zestes d'agrumes en coque de



Cadaïf, sorbet banane passion. Les sorbets et glaces sont fabriqués maison : pomme verte à la truffe, citron basilic, mandarine...

Clovis Khoury se dit étonné par le succès immédiat de son établissement : «Je pensais galérer pendant six mois... Or, le restaurant est pratiquement toujours complet», se réjouit celui qui n'a pas baissé les bras devant les embûches administratives liées à la création d'une entreprise. Après avoir rencontré quatre banques, l'une d'entre elles a soutenu son projet et il a pu emprunter sur sept ans. Aujourd'hui, il vise avec son équipe l'étoile Michelin car, conclut-il, «ce serait une véritable reconnaissance professionnelle et un atout supplémentaire pour drainer la clientèle».

Christel Reynaud