

Clovis, pourfendeur de saveurs !

Clovis était le premier roi des Francs. Clovis Khoury est quant à lui libanais. A 37 ans, son parcours gastronomique est déjà éloquent, pour ne citer que Marc Veyrat (Annecy) ou encore Philippe Gauvreau (Charbonnières).

Mais voilà, il avait envie de voler de ses propres ailes et de créer son affaire. La Maison Clovis est née de ce projet au mois d'octobre dernier.

Avec une teinte grise dominante, le décor assez moderne et sobre fait la part belle à une cuisine ouverte (derrière une énorme baie vitrée), ainsi qu'à une cheminée à l'éthanol. Pour parfaire le tout, quelques nuages plus vrais que nature ondule et font aussi office de lustres.

Côté restauration, le chef place d'emblée la barre assez haute, aidé en cela par un service attentif, stylé et classieux à la fois.

Les cannellonis de thon mariné sont enrubannés par des fines lamelles de concombre avec un gaspacho de tomate aux légumes croquants. De la beauté, de la sobriété et surtout un goût très présent pour ce plat estival. Le mi-cuit de thon mariné, également, est servi avec des tartines de tomates aux suprêmes d'agrumes et une julienne de légumes colorés. La délicatesse asiatique est présente aussi bien dans l'assiette, les légumes sont présentés en dôme à la façon du Nid de Pékin, que dans le palais avec un parfum très délicat et légèrement acidulé. Ne parlons pas de la fraîcheur du thon et de sa cuisson. Pure merveille.

Que dire de l'omble chevalier du Léman rôti et servi avec un fondant de blettes et asperges, gnocchis de ricotta et beurre de citron à la vanille Bourbon ?

Que dire du tournedos de pintade de Challans roulé en poitrine fumée, de sa purée fourchette avec une réduction de jus de carcasse ? La présentation est toujours soignée, les produits de qualité, la cuisson extrêmement précise et les goûts délicats.

Côté gourmandises, la transparence de perles de pommes confites, un peu trop froide, s'accommode d'une compote Granny Smith, d'une crème très vanillée et d'un granité au champagne pour un bonheur final pratiquement sans reproches.

MICHEL GODET

Maison Clovis, 19 boulevard des Brotteaux, Lyon-6^e.

Tél. 04 72 74 44 61. Accès handicapés.

Pas de service en terrasse, excepté pour le café.

Fermé le dimanche soir et le lundi.

Menu du jour à 17 € et 22 € (deux ou trois plats).

Menus à 39 € et 59 € et carte.

La cave est assez modeste, mais fort bien sélectionnée.

