

Faites la Foire

Rendez-vous de toutes les envies, la Foire de Lyon 2008 ouvrira ses portes à Lyon-Eurexpo du 21 au 31 mars prochain. Plus grand salon de l'habitat de la région, les toutes dernières tendances de l'ameublement et de la déco y côtoieront un secteur aménagement extérieur et une offre piscine, spa et wellness élargie. Cette année, la Foire de Lyon joue la carte de l'éco-citoyenneté avec, notamment, la 4^e édition du salon Résidences Bois, du 21 au 24 mars. 04 72 22 33 44 ou www.foiredelyon.com C.F.

Maison Clovis

Clovis Khoury, ancien de Philippe Gauvreau à la Rotonde (2 étoiles au Michelin), vient de créer un restaurant gastronomique dans le quartier des Brotteaux à Lyon. Maison Clovis, son établissement, est ultra-contemporain. Sol en carrelage noir habillé de poudre de métal, lustres en forme de nuage, banquettes en cuir gris, chaises alliant dossier transparent et assise rose Hermès ou violette et cheminée à l'éthanol... la décoration est signée Pierre Chaduc, architecte lyonnais déjà mis à contribution dans de nombreux restaurants de la ville. Côté carte, Clovis Khoury propose une cuisine raffinée qu'il concocte à la vue de tous dans une cuisine-vision entièrement vitrée. En entrée, on a le choix entre du saumon en raviole servi avec une crème d'huître et de cresson ou du foie gras des Landes mi-cuit servi avec une salade de roquette et artichaut et un chutney de pommes et poires. On poursuit avec un gros rouget accompagné d'un tian de légumes, un lièvre à la royale ou encore un homard breton poché sur tapis volant de risotto et morilles. En dessert, laissez-vous tenter par une étuvée de poires et coings façon Talin avec sorbet de pomme verte et truffe. Le tout arrosé d'excellents vins. Lyon : Maison Clovis, 19 boulevard des Brotteaux (04 72 74 44 61). Menus à 39 ou 59 € et formule à 17 € (entrée + plat ou plat + dessert) le midi. C.F.

