

MAG2LYON

LE MAGAZINE INDÉPENDANT DE LA RÉGION LYONNAISE

Octobre 2018 - www.mag2lyon.com - CoopMag

PORTRAIT

VATICAN

Un Lyonnais au cœur du pouvoir



JEU

Gagnez vos vacances aux sports d'hiver

DOSSIER



CES YOUTUBEURS LYONNAIS QUI VULGARISENT LES CONNAISSANCES

IMMOBILIER
CAHIER SPÉCIAL
40 PAGES

EDOUARD-HERRIOT
UNE VRAIE RÉVOLUTION
AU PAVILLON H ?

MUNICIPALES
COLLOMB VRAIMENT
EN DANGER ?

R 28652 - 105 - F : 4,50 €



ser des moments privilégiés avec eux. C'est cet homme-là qui m'intéresse.

Est-ce que ceux qui le connaissent risquent d'être surpris ou est-ce un livre pour ceux qui veulent mieux le connaître?

J'espère que ceux qui le connaissent vraiment le retrouveront mais je pense aussi qu'ils feront quelques découvertes à travers donc des témoignages inédits et des confidences. Et ceux qui le connaissent mal le découvriront d'une autre manière.

Quels sont les documents exclusifs que vous produisez?

Je n'aime pas le terme exclusivité et je ne veux pas faire de roulements de tambours. Mais certains de ses chefs, de ses amis, de ses proches me parlent du Paul Bocuse intime loin des médiatisations. Il y aura aussi des "petits mots" ou des photos rarement sinon jamais publiés. C'est ma collection personnelle, les documents rassemblés depuis que j'avais fait sa connaissance.

Pourquoi ne pas avoir choisi un éditeur national pour cet ouvrage?

Certes, ma structure *Page d'Écriture* est modeste mais j'ai l'habitude de faire mes livres par ce biais. J'ai porté ce livre pendant de long mois. Je voulais

l'écrire à mon rythme, selon mes envies, mon inspiration et sans la moindre contrainte. Il sera surtout diffusé à ceux qui ont soutenu le projet sans me poser la moindre condition. Ensuite, si un éditeur national est séduit par le livre, on pourra toujours envisager une nouvelle publication plus large mais sans modifier le contenu et l'esprit du livre. ♦



Monsieur Paul,
de Jean-François
Mesplède,
352 pages, 35 euros
à travers le site
www.pagedecriture.fr

Le coup de cœur de Jean-François Mesplède

NOTRE ENVIE REVENIR TOUT SIMPLEMENT

"La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont." Cet emblématique principe est appliqué à la lettre au Comptoir Cecil qui vient d'ouvrir au cœur de la Presqu'île. Aux commandes de l'équipe, le médiatique Grégory Cuilleron...

C'est la même famille qui dirige l'affaire depuis trois générations. Aux commandes de l'hôtel Globe et Cecil, à égale distance de la place Bellecour et de la place des Jacobins, Loïc Renart avait envie d'un souffle nouveau. Travaux, modification de l'entrée du lieu et création d'un restaurant joliment décoré et très lumineux. Mais pour un restaurant, il faut un chef et une équipe: les liens amicaux noués entre le "patron" et Grégory Cuilleron ont bien fonctionné et le 10 septembre, le coup d'envoi du Comptoir Cecil a été donné...

Comment ne pas être tenté, avec une bande de compères amateurs des plaisirs de la table, d'aller tester le lieu? C'est chose faite et la satisfaction se lisait sur les visages une fois la dernière goutte de café absorbée... Le menu du jour? Un pâté croûte en entrée d'excellente composition, avec des goûts justes et une "moelleuse fermeté" en bouche. Un autre jour, ce fut un œuf parfait avec oignons frits, crème de volaille, croûtons et champignons ou encore des poireaux en vinaigrette de betterave avec œuf dur qui démontrent à l'envi que le classique peut être joliment détourné. Et ce fut aussi un rouleau de printemps avec gambas, avocat, pamplemousse et pois chiche.

Belle entrée en matière donc avant ce magret de canard et petits légumes à la juste cuisson, aux justes goûts et en excellent mariage avec le Régnié du Domaine de la Croix Penet!

En consultant les menus, je remarque que l'ami Grégory propose toujours viande ou poisson. Ce fut un paleron de bœuf avec carottes, un carré de porc avec chorizo, cocos de Paimpol et purée de pommes de terre ou une pièce de

bœuf avec pommes de terre au four et gremolata d'une part. Friture en tempura avec julienne de légumes et vinaigrette à l'orange, rilette de maquereau avec ratte vapeur, ricotta et zeste de citron ou encore cabillaud avec cocos de Paimpol, citron et pamplemousse confits et crème de lard d'autre part. Du bon, de l'alléchant! Et les desserts me direz-vous? Avec notre bande de gourmands, nous avons apprécié le duo composé d'une tarte amandine aux poires et cake aux pralines. Et l'orgne sur les douceurs des jours précédents, chou à la crème, poire pochée avec spéculoos et fruits à coque ou encore crème renversée au caramel!

Notre envie: Revenir tout simplement. Dans l'après-midi où sandwiches et croque-monsieur sont proposés. Ou encore à l'heure de l'apéritif où l'on peut accompagner le joli choix de vins au verre par des tapas ou planchas. En fait du matin jusqu'à 23 heures, on peut apaiser sa faim en se régalant au Comptoir Cecil. Merci à Jean-Pierre Martinak, efficace chef de cuisine et au service de salle disponible, souriant et efficace!

Le Comptoir Cecil, 21 rue Gasparin, Lyon 2^e. Tél.:
04 78 42 58 95, du lundi au vendredi - Formule à 18 euros et menu à 22 euros au déjeuner



La salle du
Comptoir Cecil

© GUILAINE BOURDON