Restaurants

CUISINE ET DEPENDANCES

DOSSIER DE PRESSE

« Mon rôle en cuisine consiste, par mes choix mon imagination, mes créations à relayer le travail de la nature, de l'artisan afin de pouvoir vous offrir le meilleur ».

Sommaire

Les créateurs en quelques mots :

- *Fabrice Bonnot*
- *Cédric Le Gouill*

Un nom, trois concepts

- *Acte I*
- *Acte II*
- *Appart'68*

De la passion…

- *Cuisine*
- *Ambiance*
- *Expositions*

… A la réalisation

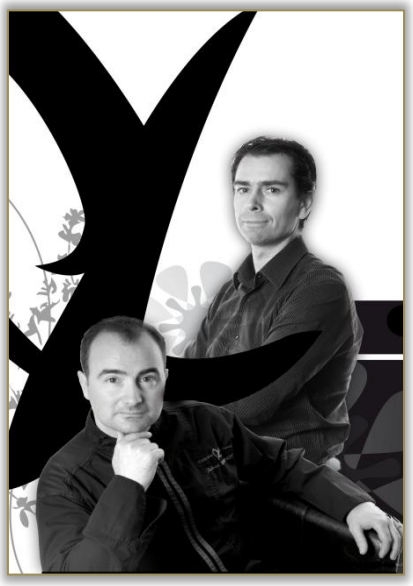
- *Entrée*
- *Plat*
- *Dessert*

Autour de la cuisine

- *Ses livres*
- *Ses cours de cuisine*
- *Son site internet*
- *Son blog*
- *Sa vente de poissons en ligne*
- *Son espace traiteur*
- *Ses partenariats*

Avec la presse

Les créateurs en quelques mots



◊ FABRICE BONNOT

Fabrice BONNOT est né à Roanne [42] le 21/01/1971. Très tôt il se destine aux métiers de bouche : tour à tour pâtissier, chocolatier, glacier, cuisinier, serveur et directeur, il a tenu à connaître parfaitement toutes les facettes de sa passion et de la profession. Pour parfaire ses connaissances, il a travaillé auprès des plus grands comme les frères TROISGROS à Roanne, Guy SAVOY à Paris, et GOUMARD PRUNIER, le temple du poisson parisien, durant 10 ans.

◊ CEDRIC LE GOUILL

Cédric Le GOUILL est né à Villeneuve d'Ascq [59] le 09/01/1973. Il se découvre une passion pour la restauration en travaillant dans l'établissement familial, site en bordure de Marne, en complicité avec son frère.
Après avoir fait l'école hôtelière de Paris, il part en Angleterre pour apprendre parfaitement la langue, puis en Espagne. De retour en France, il se tourne vers la capitale et plusieurs grandes adresses dont celle de GOUMARD PRUNIER, où il se découvrira une nouvelle passion pour la sommellerie et évoluera jusqu'au poste de Directeur de Salle

Un nom, trois concepts

L'année 2004 marque le point de départ de l'aventure Cuisine & Dépendances.

◊ *ACTE I*

Acte I est la première réalisation de Fabrice Bonnot et Cédric Le Gouill. Ce premier établissement ouvra ses portes le 2 Février 2004. Rare carte de la ville à offrir une telle déclinaison de poissons, grâce à des arrivages quotidiens en provenance de Bretagne.

Ce restaurant propose non seulement une grande qualité de mets, mais aussi un décor raffiné et subtil. Car le plaisir des papilles n'est que démultiplié grâce à un environnement doux et artistique.

Grâce à un savoir-faire appris chez les plus grands comme Guy Savoy, Goumard et Prunier temple du poisson à Paris, Fabrice Bonnot s'est constitué une haute renommée.

Acte I est la naissance d'un succès qui donna suite en Janvier 2007 à **Acte II**.

◊ *ACTE II*

Acte II reste dans la même ligné que son prédécesseur proposant majoritairement des saveurs de la mer, mais aussi des viandes sélectionnées. Celui-ci présente un avantage qui n'est pas des moindres, sa taille plus imposante, offre un salon privatif de 20 à 30 couverts.

Le décor est tendance, sophistiqué et confidentiel. Idéal pour des sorties en tête à tête ou des repas d'affaires.

Les deux associés ont su conquérir une clientèle exigeante, grâce à ces deux adresses d'exception.

◊ *Appart'68*

Mais l'aventure ne fait que débuter, les chefs bouillonnent de créativité, désirant surprendre et conquérir une nouvelle clientèle avec un concept inédit qui vous accueillera à partir d'avril 2011. **Appart'68** sera l'occasion d'allier le confort et l'intimité d'un salon, d'une capacité de six à douze personnes et une cuisine d'exception. Que diriez-vous d'inviter un chef à la maison? Ou bien alors de cuisiner vous-même dans un lieu insolite? C'est l'idée qu'a voulu développer Fabrice Bonnot, dans **l'Appart'68** qui sera à l'étage de son 2ème restaurant Acte II.

A partir d'un menu unique, des soirées à thèmes, invitez vos amis à partager un moment agréable et insolite.

Qu'attendons-nous pour nous faire servir en peignoir et pantoufles ?

Accès aux Restaurants

Acte I

46 rue Ferrandière
69002 Lyon presqu'île
Tél. 04 78 37 44 84
restaurant@cuisineetdependances.com

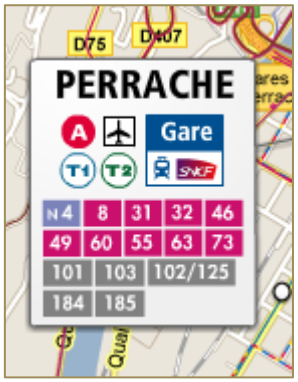
- Parkings :
  - Cordelier
  - Parking Grolée
  - Parking République
- Metro Cordelier
- Station Velo'V :
  - Cordelier
  - République

ACTE II

68 rue de la Charité
69002 Lyon Presqu'île
Tél. : 04 78 37 45 02 - **Fax :** 04 78 37 52 46
cuisineetdependancesacte2@orange.fr

***En exclusivité :* un pass parking pour 4€ seulement**
Grâce à notre restaurant une dizaine de place vous sont réservés au parking Récamier.

- Parkings :
  - Perrache (700m à pied)
  - Bellecour (800 m)
- Métro:
  - Perrache
  - Ampère Victor Hugo
- Station Velo'V
  - Place Carnot



Appart'68

68 rue de la Charité - 69002 Lyon Presqu'île
Tél. : 04 78 37 45 02 - **Fax :** 04 78 37 52 46
cuisineetdependancesacte2@orange.fr

De la passion…

◊ *Cuisine*

Nous avons mobilisé nos talents, mélangés à notre amour de la cuisine pour vous offrir le meilleur des voyages culinaires. Cela met des heures voir même des mois pour trouver l'idée, la qualité, les ingrédients, la texture recherchée pour aboutir à la recette qui conviendra à tous. C'est pourquoi nos plats vous réservent une surprise à chaque bouchée, au détour de l'une des rares cartes de la ville à vous offrir une telle déclinaison de poissons. Cuisine et Dépendances est un restaurant qui cultive une vraie passion pour les papilles avec une déclinaison de plaisir organisé autour du poisson frais et autres mets qui émoustillera vos papilles comme avec notre MAXI FINGER.

◊ *Ambiance*

Grâce à une force d'équipe, chez nous l'accueil et le service sont irréprochables. Entrez dans nos lieux et vous vous sentirez envahi par un sentiment de bien-être, ici on se sent comme chez soi tout en étant choyé.

Cuisine et dépendance est un restaurant qui cultive une vraie passion pour les yeux .Vous pourrez occuper l'espace à loisir, en choisissant soit la convivialité soit l'intimité, et autour de vous un vrai festival d'art se déploiera.

◊ *Exposition*

De la cuisine à l'art, il n'y a qu'un pas… Amateur et l'envie de partager le talent de jeune créateur, notre restaurant fait office de galerie d'art. Le client se sent alors acteur. Entre l'art culinaire et l'art des tableaux, une ambiance qui le met à l'aise comme à la maison.

…à la réalisation

◊ *Entrée*

Bambou de thon aux pistaches, émulsion de moutarde à la vanille

Recette pour 4 personnes

- 1 tranche de thon de 300g
- 50g de pistaches torréfiées
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 gousse de vanille éclatée
- 20cl de crème fraiche
- 1 petite échalote
- 5cl de Vin Blanc
- Tartare d'avocat et agrumes :
- 1 citron vert
- ½ pamplemousse
- 2 avocats
- 2 tomates
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillerées à soupe d'herbes hachées (menthe, cerfeuil, ciboulette, coriandre)
- Le jus d'1/2 citron
- 1 pointe de piment
- Sel, poivre blanc

Taillez le thon en 8 portions régulières. Assaisonnez. Plongez les tomates 10 secondes dans de l'eau bouillante, puis rafraîchissez-les. Pelez-les et réservez.

Faites revenir les pistaches dans une poêle bien chaude, sans matière grasse, jusqu'à légère coloration. Les réduire grossièrement et réservez.

Réalisez le tartare : pelez le citron vert et le pamplemousse à vif. Détachez les quartiers et coupez-les en petits morceaux. Pelez et dénoyautez les avocats, taillez la chair en dés, et incorporez-la immédiatement aux agrumes. Ajoutez les tomates épépinées et coupées en petits dés, le jus de citron, les herbes hachées, piment, sel et poivre. Mélanger et répartissez dans les verrines. Réservez au froid.

Confectionnez l'émulsion : faites suer les échalotes ciselées, ajoutez la moutarde, le vin blanc, la crème et les grains de vanille. Faire réduire jusqu'à obtention d'une sauce nappante, puis passer la sauce au chinois, mixer afin de rendre celle-ci brillante Garder au frais.
Saisir les cubes de thon rapidement dans de l'huile d'olive bien chaude, quelque seconde sur chaque face, à l'aide d'une poêle antiadhésive. Roulez les morceaux de thon dans la pistache et piquez chacun sur une brochette en bois.

Mettez une brochette dans chaque verrine, décorez d'un trait d'émulsion à la moutarde.

◊ *Plat*

Baudroie au serpolet et émulsion de moutarde au curry

Pour 4 personnes

- 4 petites baudroies entières de 400g chacune (étêtées et vidées)
- 1 dl d'huile d'olive
- 150g de carottes avec leurs fanes
- 100g d'oignons nouveaux
- 150g de navets nouveaux
- 8 pommes de terre rate
- 60g de beurre
- 1 branche de serpolet
- Farine
- 20 cl de crème fraiche
- 5 cl de vin blanc
- 5 g de curry
- 10 g de sucre en poudre
- Sel poivre

Epluchez les carottes, les navets, et les oignons en laissant 1 cm de fane.
Epluchez et cuisez les pommes de terre dans l'eau salée.
Mettez les carottes dans une casserole avec 20g de beurre, du sel, du poivre et une pincée de sucre. Ajoutez de l'eau jusqu'à ce que les carottes soient recouvertes. Procédez de la même façon pour les navets et les oignons, puis placez les trois casseroles à feu doux.

Quand l'eau est évaporée des 3/4, arrêtez la cuisson et mettez de côté.
Farinez légèrement les 4 baudroies, salez, poivrez, et faites-les-dorer dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive pendant 4 min sur chaque face.
Ajoutez ensuite les carottes, navets et oignons, ainsi que le reste de leur jus de cuisson, la branche de serpolet et les pommes de terre.
Terminez la cuisson à feu doux pendant 10mn.
Emincez l'échalote et faites revenir à l'huile d'olive, ajoutez la moutarde puis déglacez avec le vin blanc et faites réduire à nouveau afin d'obtenir une sauce onctueuse et nappante, mixez pour l'émulsionner.

Dressage : prévoir 4 assiettes chaudes, placez au centre de chaque assiette le mélange de légumes harmonieusement répartis par couleur, puis ajoutez la baudroie et nappez le contour de la garniture avec l'émulsion de moutarde au curry. Servez aussitôt.

◊ *Dessert*

Pavé au chocolat confit de poires et myrtilles, jus à la cardamome

Pour 4 personnes

- 75 g de chocolat amer
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre semoule
- 2 œufs

Confit de poires et myrtilles

- 2 poires bien mûres
- 80 g d'abricots secs
- 340 de myrtilles
- 160 g de raisins de Corinthe
- 120 g de jus d'orange
- 165 g de sucre en poudre
- 1 c à café de cannelle en poudre
- 1 c à soupe de Grand Marnier

Jus à la cardamome

- 40 cl d'eau
- 65 g de sucre semoule
- 15 g d'amidon de maïs
- 1 petite pincée de cardamome en poudre

Le jus à la cardamome : Mettez dans une grande casserole l'eau, le sucre, l'amidon de maïs et la cardamome en poudre. Mélangez bien et portez à ébullition. Laissez refroidir avant utilisation.

Confit de poires et myrtilles : Pelez, épépiner et coupez les poires en cubes. Coupez également les abricots en cubes. Hachez les noix. Triez les myrtilles. Mettez tous les ingrédients, sauf les noix et le Grand Manier, dans une casserole. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 6 mn à feu moyen, sans oublier de remuer de temps en temps avec une cuillère en bois. Ajoutez les noix hachées et le Grand Marnier et prolonger la cuisson de 3 à 4 mn supplémentaires. Retirez hors du feu et versez dans un saladier. Laissez refroidir.

Le pavé au chocolat :

Réunissez dans une casserole à fond épais le chocolat cassé en morceaux et le beurre.
Faites fondre le mélange au bain-marie.
Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes.
Mettez les jaunes dans une terrine, ajoutez 25g de sucre et travaillez le mélange en fouettant

Jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis ajoutez le mélange de beurre et de chocolat fondus.
Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez le reste de sucre pour les raffermir.
Incorporez ensuite délicatement le mélange à base de chocolat.
Versez cette préparation dans une plaque rectangulaire à rebords.
Faites cuire dans le four à 150°C pendant 10 minutes.
Démoulez à chaud et laissez tiédir.
Découpez ensuite des pavés de la taille de votre choix.

Autour de la cuisine

Aujourd'hui le chef vous propose:

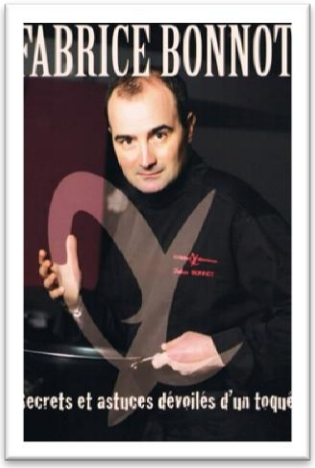
◊ *Ses livres:*

Le partage étant le caractère premier d'un grand cuisiné, nous avons voulu offrir notre savoir-faire à travers des recettes raffinées, colorées, généreuses et accessibles pour tous.

Osez ouvrir ce livre et vous serez envouté par ses délicieux mets qui vous donneront l'envie d'égaler le talent des grands chefs.

A travers ce livre vous retrouverez aisément l'histoire de la cuisine, l'amour, le plaisir de partage avec votre famille ou votre entourage, le tout avec des ingrédients aussi originaux que variés.

Après un grand succès du premier livre, nous avons voulu retenter l'expérience afin de partager notre plaisir gustatif à partir de nouvelles recettes qui sauront combler, les plus petits comme les plus grands (Livre Acte II disponible à partir de septembre 2011).



◊ *Ses cours de Cuisines:*

Afin de répondre à une forte demande de savoir culinaire, nous offrons à tous la possibilité d'acquérir notre passion à travers des cours de cuisines. De 7 à 99 ans, tout le monde peut réussir à être un apprenti-chef à travers différents ateliers de niveaux ... Que cela se passe chez *Emile Henry*, ou dans nos cuisines vous ressentirez la convivialité et la joie de préparer de délicieux petits plats pour tous ceux qui vous entourent.

Comment cela se déroule-t-il ?- Vous choisissez votre date en fonction de ce que vous désirez apprendre à cuisiner (environ deux dates par mois). Nous vous donnons rendez-vous le matin, nous découvrirons et sélectionnerons ensemble les ingrédients indispensables à la bonne réussite. Étape après étapes, accompagné de nos conseils vous arriverez à réaliser aisément la recette finale. Conviez à 12h l'un de vos proches, et nous dégusterons tous ensemble votre réussite/réalisation.

◊ *Son site internet*

La modernité et les nouveaux moyens de communication ne nous ont pas échappés.

A travers notre site internet : «www.cuisineetdependances.com», vous trouverez une brève présentation de nos restaurants et un moyen facile de les situer, les différentes informations pour participer à nos cours de cuisine ainsi que quelques recettes pour le plus grand plaisir de tous.

De plus vous y retrouverez notre sélection de produits, des tabliers de cuisine, ustensiles de cuisine, condiments, pots de confiture, jus de fruits Alain Milla, des tee-shirts, assiettes personnalisées et des objets déco. Dès à présent vous pouvez réservez une table via notre site internet, en une minute un clic, vous voilà prêt à venir découvrir notre univers.

Pour de plus amples informations n'hésitez pas à consulter notre site qui (vous ravira à coup sûr.)

◊ *Son blog:*

Pour avoir les nouvelles au jour le jour, retrouvez toute les actualités tel que les recettes, tendances , vidéos, programmation des cours de cuisines et bien plus encore à travers notre blog : www.fabrice-bonnot.blogspot.com.
Un moyen simple et rapide pour vous tenir informer sur l'univers cuisine & Dépendances.

◊ *Sa vente en ligne de Poissons*

Grâce à notre expérience chez Goumard Prunier, ainsi qu'à la qualité de nos fournisseurs, un nouveau projet s'impose à nous…Un service de vente en Ligne de Poissons Frais alliant qualité et prix. Certes, Lyon est la ville de la gastronomie mais ce n'est certainement pas le poisson et les crustacés qui constituent sa renommée. Pour vous, des arrivages de la mer en provenance de Bretagne quotidiennement, l'assurance d'un choix et d'une fraîcheur incomparable.

Laissez-vous surprendre…

◊ *Son espace traiteur*

Sur demande, il est possible de profiter de nos services traiteurs, offres réservés exclusivement aux particuliers.

◊ *Ses partenariats*

Associer, partager sa créativité avec d'autres « artistes » est essentiel pour évoluer et façonner son talent. Nous avons déjà vécu quelques associations enrichissantes tout en espérant que ce ne soit qu'un début…

Nous pouvons relater le partenariat Dihn Van. L'association avec le créateur joaillier a donné lieu à un dessert tout chocolat : alliance de la beauté d'un bijou et de la finesse d'un dessert, à disposition sur la carte sous le nom "Tarte au chocolat crémeuse et pi d'abord".

Pour l'ouverture de notre nouveau concept c'est avec LVMH que nous avons décidé de poursuivre l'aventure.

A plusieurs reprises Fabrice Bonnot a participé à téléshopping au côté de Laurent Cabrol et anime une fois par mois une chronique sur TLM avec Philippe Montanay. Puis pour Mai 2011, Fabrice Bonnot a été choisi comme chef critique pour un nouveau concours cuisine sur la chaine 10 de la TNT.

Dans un autre domaine, nous travaillons avec plusieurs autres grands chefs cuisiniers avec la chambre de commerce pour la création d'un label «développement durable». Dans cette continuité, nous participons au label saveur Rhône-Alpes qui consiste à valider 4-5 produits par mois représentant les meilleurs produits de notre région.

Avec la presse

Le nouveau Cuisine & Dépendances touche au port

Complices depuis 10 ans, après une rencontre chez Goumard Prunier, le temple du poisson à Paris, Fabrice Bonnot et Cédric Le Gouill n'ont pas manqué leurs premiers pas dans la capitale des Gaules. En moins de 18 mois, ils ont imposé un style et des saveurs. Dans leur remarquable Cuisine & Dépendances, le premier au piano et le second en salle ont su mêler chaleur et originalité. La recette d'un succès qu'ils n'entendent pas gaspiller et qu'ils ont décidé d'assaisonner d'un brin de nouveauté durant l'été.

Les travaux confiés à l'architecte d'intérieur Richard Bagur n'ont pas bouleversé l'harmonie des lieux, mais ils ont apporté un confort supplémentaire, qui devrait ravir les visiteurs du Michelin. Entrés dans le fameux petit livre rouge cette année, les deux compères ne cachent pas leur ambition d'aller décrocher les étoiles. En tout cas la première pour commencer. L'ouverture de la cuisine sur la salle participe de cette volonté. Les nouveautés saupoudrées finement sur la carte également.

Déjà élevé au rang de produit vedette, le poisson se taille la plus belle part dans cette nouvelle livraison. *"Je crois qu'il y a une place à prendre sur ce créneau,* explique Fabrice Bonnot. *D'autre part, l'expérience acquise pendant 10 ans chez Goumard Prunier me semble suffisante pour légitimer notre choix. Enfin, j'aime particulièrement travailler le poisson. C'est un produit noble, qu'il convient surtout de ne pas dénaturer".*

Les premières déclinaisons ne déçoivent pas. Saisi à la plancha, la finesse du remarquable "Saint Pierre compotée de rhubarbe et émulsion balsamique" qui fait son apparition sur la carte n'a rien à envier au savoureux sucré/salé du "Filet de rascasse aux deux pommes, émulsion de cannelle et son jus réduit". Deux coups d'essai pour autant de coup de maîtres, qui annoncent joyeusement les civelles et les Saint Jacques d'Erquy de l'automne.

Fabrice Bonnot n'a pas pour autant cédé à la tentation de tout revoir. Et pour le plus grand plaisir de ses déjà nombreux fidèles, il a continue de conjuguer son désormais légendaire Risotto ; parfumé de cèpes et de gambas, pour faire le lien avec la carte précédente, parsemé de légumes, pour l'innovation. Deux moments d'anthologie, que la bonne humeur de Cédric Le Gouill et de ses deux assistants en salle rend encore plus inoubliables.

JACQUES DONNAY

Cuisine & Dépendances, 46 rue Ferrandière, Lyon-2e.
Tél. 04 78 37 44 84 - Fax 04 78 38 33 28.
www.cuisineetdependances.com
Ouvert du lundi au samedi de 12 h à 14 h 30
et de 19 h à 22 h 30.

A more romantic option is Restaurant Cuisine & Dépendances, near to the left bank of the Rhône, where Parisian-trained chef, Fabrice Bonnot, specialises in Mediterranean seafood.

A short cab ride north along the Saône will deliver you to L'Ouest, the fourth and funkiest of the brasseries recently opened by masterchef Paul Bocuse. Located in the newly invigorated district of Vaise, the airhanger-cool dining room gazes onto the theatrical spectacle of his team of juvenile chefs churning out featherlight fusion food behind a glass wall.

Cuisines et Dépendances

46 rue Ferrandière
69002 Lyon
Tél. 04 78 37 44 84

Cordeliers
Cordeliers République
Ouvert du lundi au samedi 12h-14h15 19h15 à 22h15
Samedi à 23h
Fermé du 15 juillet au 15 août
Carte 10,90€ à 22,90€
Plat du jour 9,90€
Formule midi 14,60€ à 19,50€
Menu soir 24,90€ et 32,90€
Menu dégustation 64€

Texte : Yann de Loriol
Photos : Alain Vollerin

La tendance est au décor baroque à la Garcia.

Ici vous rentrez dans un wagon Pullmann, les murs sont couleur taupe, le sol en ciment teinté lisse, les lampes plissées à la japonaise, les chaises recouvertes de housses avec un gros nœud de communiante. Il y a des expositions temporaires de peintures, un seau à champagne sur le bar en bois style station de ski avec, doux mélange, deux grandes glaces dorées pour se câliner du regard. La clientèle dandy aime, elle se regarde, se bichonne à mot doux. Pour patienter un Mâcon Fuissé Vervier 2003 irréprochable. Évidemment l'assiette est carrée, le couvert design et le verre à eau rouge. Je dénoue la serviette, on est parti : Fabrice Bonnot est en cuisine, il a fait ses classes chez Prunier et Troisgros. Alors la suite garçon : En entrée, les sardines mi-cuites en escabèche à l'émulsion de fromage blanc à l'aneth m'ont mis en appétit. J'ai hésité avec le velouté de petits pois, filets de rougets barbets poêlés, salade de roquette et lard croustillant. Comme les grands, le chef fait de l'émulsion, de l'infusion, du fondu, du pressé, du poêlé, de l'escalivade, c'est comme le décor, mais je ne suis pas impressionné. Les poissons sont prioritaires (18€ à 23€) ; vous hésitez à juste titre entre des noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées de cœur d'artichaut à la coriandre, le risotto crémeux avec écrevisses, parmesan et sauce à l'encre seiche ou la dorade aux piments doux chatouillée avec des graines de fenouil. Ici, même le fromage se distingue puisque vous pourrez choisir une tartine de roquefort affinée au muscat. Moi je suis dessert, va pour les clémentines rôties aux épices " à l'émulsion " de pain grillé. Un brin décevant. J'aurai dû choisir le financier aux noix, sauce au thé à la bergamote, glace caramel. La prochaine fois. Un joli endroit pour se retrouver en fin de journée.

Vivier lyonnais

CHRISTIAN TÊTEDOIE CONFIRME UN INDÉNIABLE TALENT. LIVRE, TECHNIQUES DE CUISSON ET MENU ENLEVÉ, IL EST SUR TOUS LES FRONTS. TANDIS QUE CUISINE ET DÉPENDANCES FAIT LA PART BELLE AUX POISSONS. Par Nadine Fageol

Dans un registre plus modeste mais tout aussi volontaire, l'aventure de « Cuisine et Dépendances » ne démérite pas. On aimerait simplement un espace plus grand permettant de se mouvoir. Il n'empêche que ce mouchoir de poche à l'attrayante décoration minimaliste - mention très bien pour les cloisons japonaises entre les tables -, a gagné ses galons de noblesse dans l'exigence du traitement réservé aux poissons. Une spécialité, disons plutôt un must, Fabrice Bonnot a passé dix ans chez Goumard Prunier, l'adresse de poissons parisienne s'il en est une. Normal donc qu'il possède les clés du réseau pour se faire livrer le produit des pêches de petit bateau et non celui plus aléatoire des chalutiers. On peut donc sans hésitation s'offrir l'un de ses tartares de daurade au citron vert, son cabillaud sauce parmesan, ou le crémeux risotto, des mets plébiscités. En fonction de la pêche, la carte offre encore Saint-Jacques, turbo ou de la civelle, des poissons saisis côté peau afin d'éviter tout dessèchement et de préserver le goût.

Au dessert, la créativité est de mise sous forme d'une crème d'avocat et son minestrone de mangue et d'ananas. Il ne faut pas hésiter encore à visiter la carte des sorbets (réglisse, miel ou fruits rouges) absolument délicieuse. Enfin, l'excellent rapport qualité-prix explique que l'endroit affiche régulièrement complet. Alors prudence, réservez. **Cuisine et Dépendances,** 46 rue Ferrandière, Lyon-2 (04 78 37 44 84). Service jusqu'à 22h45. Fermé le dimanche. Plat du jour 9,90 €. Carte de 6 à 26,90 €. **Christian Têtedoie,** 54 quai Pierre-Scize, Lyon-5 (04 78 29 40 10). Fermé le lundi. Menu « Olives et chocolat » : 100 €, vins compris. **Le Contretête,** 54 quai Pierre-Scize (04 78 29 41 29). Carte de 8 à 15 €.

Cuisine & Dépendances

Un petit air de Montmartre souffle au numéro 46 de la rue Ferrandière... Cuisine & Dépendances, un trianon de saveurs mené d'une main de maître par le duo Cédric Le Gouill, sommelier et Fabrice Bonnot, chef des cuisines, bien connu de Pierre Troisgros, Guy Savoy ou Jean-Claude Goumard, chez qui Fabrice et Cédric ont passé quelques dix années.

La cuisine du chef vous surprendra par un savant mix gustatif, voguant sur une créativité étonnante privilégiant poissons et crustacés, croustillant de langoustine, fraises poêlées, émincé de volaille à la compote bananes & pommes, coordonné d'une fondue de tomate au curry, sans oublier la célèbre brioche perdue «à ma façon». Cuisine & Dépendances se démarque certes par sa carte à prix modérés, mais aussi par son atmosphère lounge, teintée de notes jazzy et lumière tamisée. "Manger, boire, écouter", se déguste désormais dès 18h, avec les «après-bureau», où boire un verre s'accompagne de délicieuses tartines. On attend avec impatience les guimauves maison teintées de barbe à papa rêveuse... LD

46, rue Ferrandière Lyon 2e - 04 78 37 44 84

Du lundi au samedi : déjeûner et dîner, à 18h dégustation de tartines raffinées au bar lounge.

www.cuisineetdependances.com

>> OU MANGER POUR 15 EUROS

« Cuisine et Dépendances » joue la carte de la nouveauté

Fabrice Bonnot et Cédric Le Gouill, deux anciens de chez Prunier Goumard, temple du poisson parisien, mènent bien leur barque avec leur équipe, dans un cadre lounge signé Richard Bagur. L'alléchante prestation du déjeuner constitue un avant-goût pour découvrir la merveilleuse cuisine aux cuissons savamment maîtrisées. On peut choisir parmi cinq entrées, deux plats du jour et sept desserts, dans le cadre des formules entrée-plat ; plat-fromage ou dessert. Ce jour, un bon risotto crémeux, parmesan et jus réduit de homard, une petite salade de copeaux de tête de moine, jambon de pays et noix, et un savoureux carrelet, sur fondue d'endives, sauce miel et soja. Le chef s'approvisionne en poissons de ligne provenant de Bretagne. Parmi les nouveautés, la possibilité de commander son poisson (bar en croûte de sel, sole meunière, turbot...) la veille pour le lendemain, à déguster au restaurant ou à emporter. Fabrice Bonnot propose aussi les plateaux déjeuner à emporter et les réceptions à domicile à partir de six convives. Enfin, un coin boutique vient d'être créé à l'entrée du restaurant : huiles, condiments, assiettes de présentation siglées « Cuisine et Dépendances »...

Fabrice Bonnot et Cédric Le Gouill, un tandem qui réussit
/Photo Christel Reynaud

Rubrique animée par Christel Reynaud

> NOTE

Cuisine et Dépendances, 46 rue Ferrandière Lyon 2e. Tél : 04.78.37.44.84. Au déjeuner, du lundi au samedi : formule à 14,90 euros. Service jusqu'à 14h 15 et 22h30. Fermé le dimanche. Site : www.cuisineetdependances.com

Mardi 31 janvier 2006

Histoire de chef :
Fabrice Bonnot

À Lyon, un équilibre retrouvé

Avec le nouveau décor parfaitement réussi de "Cuisine & Dépendances", Fabrice Bonnot et son associé Cédric Le Gouill donnent une âme à leur restaurant de la rue Ferrandière.

Le 2 février 2004, Fabrice Bonnot et Cédric Le Gouill ont jeté l'ancre à Lyon. Depuis cette date, les deux associés ont bien mené leur barque et su conquérir une clientèle aux charmes de leur "Cuisine & Dépendances". C'est chez Goumard Prunier, le temple du poisson parisien, qu'ils se sont rencontrés et qu'ils ont travaillé ensemble pendant dix ans avant de décider d'ouvrir leur propre maison. Fervent défenseur de la fraîcheur des produits et amateur incomparable de poissons, Fabrice fait son choix chaque matin : on l'appelle en direct de Bretagne depuis le port où les bateaux viennent de rentrer et il achète à la criée. Ici, pas un seul poisson qui ne vienne d'un petit bateau de pêche.

"Je voulais donner une autre qualité de vie à mes enfants", explique cet heureux père de trois petites filles pour justifier le choix de Lyon. Le centre de Paris restant inaccessible pour s'installer, ce natif de Roanne et ancien de chez Troisgros, a tout naturellement pensé à la capitale des Gaules. Il ne regrette rien puisque trois semaines après le premier service, le restaurant affichait déjà complet. Rien n'a changé ou presque. À plus forte raison avec un nouveau décor de salle signé Richard Bagur (également complice de Sébastien Bouillet à la Croix-Rousse et dans la Presqu'île) parfaitement réussi pour ce minuscule restaurant tout en longueur.

Voilà un bel écrin pour la cuisine inventive et pleine de goûts de Fabrice Bonnot qui entend bien faire découvrir aux Lyonnais des poissons méconnus et d'exception (lieu noir, chapon – pas la volaille bien sûr, barbue, civelles ou saint-pierre…).

Alice Haberer

CREDIT PHOTO : ALAIN RICO

Les mots pour le dire...

La famille ?
Fabrice Bonnot : Mes enfants (Manon 10 ans, Lou 9 ans et Solis 9 mois) et mon épouse (Christine). Le dimanche leur est consacré et c'est pour moi essentiel.
Cédric Le Gouill : Un centre d'équilibre. Il est vital pour moi d'avoir en permanence des nouvelles de mes proches.

Paris ? Lyon ?
F : Paris est une ville que j'adore. Je l'ai quittée à cause du manque d'espace pour retrouver à Lyon l'équilibre qui me manquait.
C : Paris, c'est mon enfance, mon apprentissage professionnel. Lyon, c'est une deuxième vie avec un réel envol et un réel aboutissement.

Le poisson ?
F : Après avoir baigné dedans pendant 10 ans chez Goumard Prunier, je connais les produits d'exception et je veux les faire découvrir aux gens.
C : Le poisson, c'est bon. Je suis d'origine bretonne et je ne pourrais pas offrir aux gens du mauvais poisson.

Les loisirs ?
F : Le ski, la natation.
C : La course à pied et le cyclisme. Et, parfois, un match de foot ou de tennis.

L'associé ?
F : Une complicité de 10 ans à Paris. Nous avons passé ensemble des étapes difficiles : ça crée des liens.
C : Notre association repose sur une totale complémentarité, aussi bien dans les qualités que dans les défauts. Et aussi sur une énorme confiance.

La réussite ?
F : Ma réussite ? Cuisine et Dépendances, grâce à un travail au quotidien.
C : Le fruit d'un très gros travail, d'un sacrifice personnel immense. C'est 100 % de ma vie.

Plus tard ?
F et C : Des projets qui nous trottent dans la tête, peut-être un lieu nouveau à Lyon, un complément de Cuisine et Dépendances.

Cuisine & Dépendances
46 rue Ferrandière,
69002 Lyon (04 78 37 44 84)
www.cuisineetdependances.com