

LA SENSATION



Nicolas Guilloton, c'est tout bon

Elle est maligne, cette cuisine, astucieuse, raffinée, empreinte de classicisme tout en étant emplie de modernité. Nicolas Guilloton tient le haut de la casserole dans la maison qu'il a reprise au printemps 2014. Elle s'appelait Magali & Martin – un temple de la bistronomie lyonnaise –, il l'a rebaptisée L'Atelier des Augustins. Le garçon de 37 ans qui a roulé son tablier au Crocodile, 3 étoiles à Strasbourg époque Emile Jung, au George-V, 3 étoiles à Paris sous l'ère Philippe Legendre, et à L'Atelier Montalembert de Joël Robuchon, 2 étoiles à Paris, raconte de savoureuses histoires dans son restaurant version duplex à l'allure de douillet cocon pour 30 couverts.

Le foie gras de canard mi-cuit marbré de magret de canard et coiffé d'une gelée au porto noce avec



des pickles de girolles, une aérienne compotée de pommes et une réduction de balsamique. Le turbot sauvage farci à l'anguille fumée et à l'algue nori s'entiche d'un condiment mayonnaise et Savora.

La caille entière rôtie s'encanaille d'une super-sonique purée de pommes de terre, de carottes dans tous leurs états – crues, cuites, en mousseline – et de pois mange-tout. En pré-dessert, le sorbet poivron-framboise réveille les papilles.

Pour le tomber de rideau, la pêche de vigne et son sorbet pêche de vigne barbotent dans une émulsion au thym surmontée de fleurs d'oxalys. Dans son Atelier des Augustins, Nicolas Guilloton a tout bon.

L'Atelier des Augustins, 11, rue des Augustins, 1^{er}. 04.72.00.88.01. Menus: de 19,50 à 24 € (déjeuner), de 33 à 41 € (dîner). Carte: de 33 à 53 €.

Chanterelles. De gauche à droite : Nicolas Guilloton, Mélissande Lancet, Louis Pillot et Julien Naegely. Ci-dessus : caille farcie à la volaille et aux champignons.