



Nicolas Guilloton

Julien Rugely, second de cuisine

Restaurant du mois

CORPS sains corporeux

L'Atelier des Augustins est une rafraîchissante petite table sur laquelle la ville bruit de commérages élogieux.

Reprenre un bistrot qui fut un véritable phare dans la ville pour qui aime la cuisine de marché est loin d'être une mince affaire. RIP *Magali et Martin* donc. La petite table de la rue des Augustins, rebaptisée *L'Atelier des Augustins*, est aujourd'hui entre les mains d'un trentenaire inspiré.

Aubaine pour nous, le Strasbourgeois a préféré la cuisine à la physique-chimie ou à la musicologie de ses débuts. À saucer ses assiettes (les jolis petits jus en valent le quignon), on se dit pourtant qu'il y a bien une petite musique qui trotte ici et là, au détour d'une carotte ciselée en spirale ou d'une petite saveur lointaine, version couleur café. Car Nicolas Guilloton revient de loin. Londres et surtout Bamako, au Mali, où il fut chef particulier de l'ambassadeur de France avant d'ouvrir et de mettre en route les cuisines de l'hôtel Radisson *Blu Bamako*.

Cette musique, c'est un joyeux mélange de blues, de rock et de pop. Le blues pour les toutes petites touches africaines (sauce yassa, jus aux épices douces, condiment yassa, igname, bissap) qui sautillent dans des assiettes parfois hyper architecturées ("*pas mal de copains archis*", tente le chef) ; le rock pour les mariages activistes comme l'athlétique anguille fumée, tiédie, laquée et criblée d'un jus de poulet, accompagnée d'igname



et agrumes ; la pop parce que la cuisine de ces Augustins-là est avenante, version label indépendant. Ni prétentieuse ni besogneuse.

HOMOLOGUÉ BEAU ET BON

Nicolas Guilloton, c'est l'homologation ORDC-EPA : on-reste-(sur)-du-connu-(mais)-en-plus-attractif. Ce sont les quenelles de lotte et perche du Léman siglée Éric Jacquier (le pêcheur attitré de *L'Oxalys* et des *Flocons de Sel*, cinq étoiles cumulées dans les deux Savoie) qui nagent dans un bain de cresson quasi régressif (il n'y a pas que le caramel au beurre salé qui est proustien). C'est le paleron de bœuf charolais cuit à 75° sous vide pendant 12 heures. Juteux et animal, mariné au merlot pour accentuer les goûts. Une sorte de mécène qui donne du jeu à la bavette, dont la dégustation est plus soyeuse, les notes plus douces et, tiens, un brin herbacées. Le tout posé sur un lit moelleux *king size* de grosses *conchiglie* (pâtes coquilles).

Pour couronner le déjeuner, on sollicite la pomme rôtie au caramel qui, une fois entamée, laisse couler, ô surprise !, une mousse de fromage de chèvre, clin d'œil aux saveurs lointaines africaines. La boucle est bouclée, le sort en est jeté. On a bien aimé.

GUILLAUME LAMY
PHOTOS TIM DOUET



Pintade en croûte d'arachide, pomme de terre confite, cordeau en mousseline de carotte, jus brun de volaille, petits légumes du printemps. "Le mafé malien retravaillé à l'occidentale".

L'Atelier des Augustins

11 rue des Augustins, Lyon 1^{er}
04 72 00 88 01
www.latelierdesaugustins.com
Du mardi au samedi, midi et soir.

L'ADDITION

Déjeuner

Entrée+plat ou plat+dessert, 19,50 €
Entrée+plat+fromage ou dessert, 24 €

Dîner

Amuse-bouche+entrée+plat+dessert, 31 €
Menu surprise à 39 €

Les plats

- Foie gras de canard mi-cuit, topinambour et pomme
- Anguille fumée, tiédie et laquée, jus de poulet, igname et agrumes
- Féra sauvage Éric Jacquier, risotto à l'estragon et sauce casso
- Cocotte de gnocchi maison et asperges, copeaux de comté
- Compression de fromage de chèvre frais, pain noir et légumes
- Agrumes marinés au thé Earl Grey, sablé breton

Les vins

- Côte-de-brouilly Jean-Paul Brun, *Terres Dorées* – 6 € le verre
- Pouilly fumé Michel Redde, *La Moynerie* – 35 €
- Crozes-hermitage Paul Jaboulet Aîné, *Les Jalets* – 40 €