

AUX LYONNAIS[®]

EN CUISINE
MARIE-VICTORINE MANOA

DEPUIS 1890

EN SALLE
GABRIELLE AGUILLO

Aux Lyonnais, fameux bistrot et ambassade parisienne de la cuisine lyonnaise voulu par Alain Ducasse, revient en force à partir du 8 septembre avec une cuisine revisitée par la cheffe lyonnaise Marie-Victorine Manoa et une salle animée par Gabrielle Aguilo.

« LYON DONNE FAIM »

PAUL BOCUSE.

Il y a chez **Alain Ducasse** des fidélités et des mémoires. Lyon en fait partie. Sa complicité ancienne avec «Aux Lyonnais» est sincère et légitime. **Paul Bocuse** disait « *Lyon donne faim* ». Suivant le même adage, Alain Ducasse continue de vouloir offrir la cuisine lyonnaise à Paris.

Le lieu d'abord. Aux Lyonnais est installé depuis 1890, au 32 rue Saint Marc, entre l'Opéra Comique et la Place de la Bourse. C'est une merveille de bistrot comme Paris n'en compte plus beaucoup. Une âme, un esprit perceptible au premier coup d'oeil. Un sol en carreau de ciment patiné, des boiseries et moulures aux motifs floraux, des faïences « métro » aux murs et plafonds, une lumière tamisée par les reflets de ces murs qui résonnent de tant de repas et de rires. A ce décor si pur dans sa capacité à nous transporter, **Alain Ducasse** a fait le choix de le garnir des pièces d'art de la table qu'il collectionne. De très anciens moules mordorés en cuivre ont fait leur apparition. **Alain Ducasse** a prêté ses pièces historiques en hommage à la cuisine lyonnaise, à cette salle, et à l'équipe qui va l'animer.



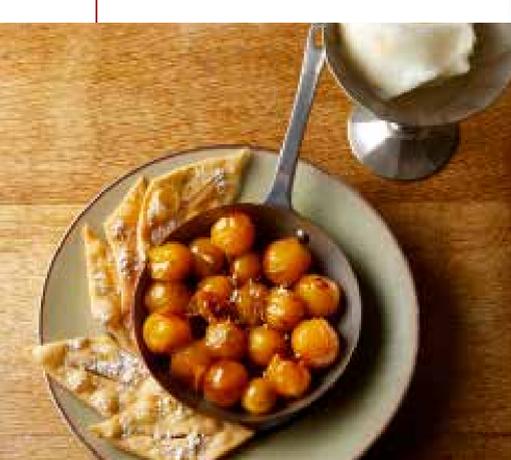
« JE VOUS DONNE LES CLÉS »

ALAIN DUCASSE

Pour faire vivre le restaurant, il a fait le pari d'un duo comme Paris n'en a pas vu depuis longtemps. Elles sont deux, la trentaine, l'énergie et l'envie d'en découdre. Dans ce lieu si beau, que certains auraient pu dire vieillot, elles font montre d'un enthousiasme sans pareil. Prêtes à déplacer des montagnes, ayant à cœur de saisir la chance qui leur aura été offerte par **Alain Ducasse**. «*Je vous donne les clés*» leur a-t-il annoncé. La Cheffe c'est **Marie-Victorine Manoa**. Lyonnaise, formée chez les plus grands (Redzépí, Atala, Humm), complètement fidèle à cette cuisine qu'elle chérit. Son père Jean-Louis régale depuis des décennies au bouchon le Mercière dans la rue du même nom, au cœur de la presqu'île. Les goûts de Lyon, les recettes de la région, les produits du terroir local sont imprimés dans sa mémoire. On ne peut faire relation plus directe entre une cheffe et son origine, Marie-Victorine et la cuisine lyonnaise ne faisant qu'un. En contrepoin, **Gabrielle Aguilo**, fière de ses origines basques, sourire large, regard décidé, l'accompagne comme directrice de restaurant. Elle ne cède rien à l'énergie de la Cheffe, toutes deux réunies par le sens de la fête et le goût de l'effort. **Alain Ducasse** est à l'origine de la rencontre entre les deux marathoniennes. Il parle d'un «casting» de rêve. C'est vrai que l'harmonie du duo saute aux yeux. Même passion, même envie de créer un lieu vibrant, même énergie contagieuse.



Car le projet ici n'est pas de conserver la cuisine lyonnaise dans un immobilisme patrimonial. L'ambition de Marie-Victorine est de la faire évoluer, délicatement, sans la bouleverser, vers plus de fraîcheur. Cette cuisine, **Marie-Victorine** l'aime trop, pour la laisser se renfermer sur son passé glorieux. Elle a envie de la ramener vers l'époque, sans toutefois céder aux diktats. Elle appliquera à la lettre la formule de **Paul Bocuse** qui, avec le talent qu'on lui connaît, avait un jour dit : «*La véritable cuisine sera toujours celle du terroir. En France le beurre, la crème et le vin en constitueront toujours les bases*». Elle ne dévie pas de cet adage tout en allégeant de façon plus contemporaine la cuisine lyonnaise. Les classiques sont bien là : «*l'œuf Meurette au Beaujolais, poitrine confite, oignons glacés et girolles*», le sabodet, les escargots arrivés vivants, et l'indépassable «*volaille de Bresse entière au vinaigre, Gratin de macaronis, ail et serpolet*». Sans oublier une déclinaison autour du Sandre en guise d'hommage à une région étendue de Lyon à Nantua : «*Sandre rôti en feuille de choux, Grenobloise aux écrevisses, Quenelle de sandre, sauce Nantua*». A chaque fois, un ingrédient végétal, une note d'acidité, une herbe fraîche vient décaler la recette historique pour la ramener vers nous. Avec Marie-Victorine, la cuisine lyonnaise prend un tournant subtil, peut-être décisif.



Et puis les vins. Acteurs à part entière du restaurant comme de l'approche de Marie-Victorine. C'est «*Le cœur de la vie*» dit-elle. Elle sait la chance de pouvoir s'appuyer sur la riche carte de vins, conçue et construite par Gérard Margeon, qui compte de nombreuses merveilles comme le Condrieu du Domaine Faury ou encore le Fleurie Château des Bachelards. A ces cuvées emblématiques, la cheffe, qui connaît le Beaujolais comme sa poche et qui défend depuis toujours des vins respectueux de leur écosystème dans la droite ligne de son père et de son parrain le regretté Marcel Lapière, a ajouté des pépites en provenance de Guy Breton, Jean-Louis Dutraive, Antoine et Robert Denogent, ou encore Camille et Mathieu Lapière, pour n'en citer que quelques-uns. Car c'est bien cet esprit que Marie-Victorine et Gabrielle veulent attraper : le bonheur simple mais si fugace de s'attabler, le vin posé au centre de la table, le vin des copains et de l'amitié, des échanges et des longues soirées.

« LE VIN C'EST LE CŒUR DE LA VIE. »

MARIE-VICTORINE MANOA

LE WEEK-END C'EST MÂCHON ! »

MARIE-VICTORINE MANOA

Pour transformer ces instants de bonheur en parenthèse dominicale, **Marie-Victorine** et **Gabrielle** feront tradition renaitre la tradition des **Mâchons**, chaque samedi au déjeuner et le dimanche matin à partir de 10h. Rien de mieux pour débiter un week-end qu'un saucisson brioché, une salade de lentilles-orignon ou encore une Léa dans des herbes. Les défenses farouches du bouchon n'ont qu'à bien se tenir, Aux Lyonnais ne leur cédera rien sur le goût, le plaisir et l'authenticité.



Alain Ducasse n'a pas oublié de ces années lyonnaises, alors qu'il travaillait chez Alain Chapel à Mionnay, les souvenirs des repas cuisinés par la Mère Léa dans son restaurant La Voute. Lui, le natif de Chalosse, s'était installé un temps au centre même de Lyon, au 1 de la place Saint Jean. Il n'a rien oublié non plus des recettes lyonnaises qu'il préparait avec attention pour le chef Alain Chapel et Eva sa mère à 11h30 précises chaque jour. De cette mémoire gustative, toujours aussi vivace, il exerce l'envie de voir briller Marie-Victorine, Gabrielle et les équipes de Aux Lyonnais. A son idée, acteurs, recettes, ingrédients et décors seront donc bien en place dès le **8 septembre**, au 32 rue Saint Marc, pour offrir à Paris un lieu vivant et puissant, voyageant entre passé et présent, entre Lyon et Paris.

INFORMATIONS PRATIQUES

Aux Lyonnais
32 rue Saint Marc
75002 Paris
TEL: +33 1 42 96 65 04
www.auxlyonnais.com

CONTACTS PRESSE

Stéphanie ZARA MORIN
Attachée de presse senior
T. +33 1 58 00 23 61
M. +33 6 20 58 72 98
Stephanie.ZARAMORIN@ducasse-paris.com