

À TABLE

Avec Christophe Cottet-Br

Mag2 Lyon continue de tester les nouveaux restaurants avec des personnalités lyonnaises. Ce mois-ci, c'est Christophe Cottet-Bretonnier, avocat, qui se prête au jeu. Il déjeune au restaurant de Grégory Pichot, le Chaudron, situé derrière Perrache. Par Maud Guillot

Le cadre

Au 26 du cours Suchet, derrière Perrache, mais pas encore dans le quartier renouvelé de la Confluence, le petit établissement de Grégory Pichot, ouvert en décembre ne dispose pas d'un emplacement idéal... Mais quand on pousse les portes, on est agréablement surpris. Une quarantaine de couverts dans un cadre bistrot, un peu rétro avec des tables en bois. On est loin du restaurant "tendance" et c'est tant mieux. L'ambiance est conviviale et détendue. La serveuse, seule en salle, nous

accueille avec le sourire. Pas simple de trouver une place pour notre convive, M^e Cottet-Bretonnier qui est grand. Mais on parvient à s'installer. Le cadre plaît à notre avocat qui est un familier des bouchons et un fan de la cuisine traditionnelle.

Le chef

C'est Grégory Pichot qui est en cuisine. Ce chef a la particularité d'être en reconversion professionnelle. Il y a un an, il était encore ingénieur chez le fabricant de poids lourds Renault



étonnier

Trucks. Mais il a souhaité changer de vie, pour vivre de sa passion. Un peu cliché? Pas vraiment, car il n'est pas parti sur un coup de tête. Il s'est formé pendant un an, notamment au sein de l'Institut Paul Bocuse, puis a multiplié les stages comme à Ponts et Passerelles dans le 2^e arrondissement. Son objectif: avoir un petit établissement, à son image, où tout est fait maison.

La cuisine

La carte est écrite sur le mur, sur une ardoise géante. Premier point positif: il y a peu de plats: deux entrées, quatre plats et trois desserts. Ce qui est plutôt bon signe quand on s'attend à du "fait maison". Christophe Cottet-Bretonnier choisit le plat du jour: du boudin noir accompagné d'une fricassée de champignons et de pommes de terre sautées, tandis que nous optons pour un filet mignon servi avec un gratin dauphinois. De la cuisine familiale qui est tout à fait à la hauteur. On regrette juste une portion un peu petite pour le plat du jour. "J'ai vraiment apprécié ce plat" confirme notre avocat en essuyant son assiette.

On enchaîne avec deux desserts du jour: une tarte au citron et un fondant au chocolat. Rien à redire. Ils sont d'ailleurs avalés en quelques bouchées. On voit bien que les produits sont faits

© ERIC SOLLAND / AL PACA



Le Chaudron, 26 cours Suchet, Lyon 2^e - 0478377331

maison car le citron a une couleur normale et pas flashy! Mention spéciale pour le pain qui est réalisé lui aussi par le chef. Il est vraiment délicieux.

Avis: On ne traversera pas tout Lyon pour venir dans ce petit établissement. Mais pas de doute que cette cuisine traditionnelle, familiale, va convaincre une clientèle de quartier et d'habités, soucieuse de retrouver de la vraie cuisine. Compter 16 euros pour le plat et le dessert. Des prix corrects. ◆

Pour les desserts, rien à redire. Ils sont d'ailleurs avalés en quelques bouchées. On voit bien que les produits sont faits maison. Mention spéciale pour le pain qui est réalisé lui aussi par le chef. Il est vraiment délicieux

UN AVOCAT GASTRONOME

Christophe Cottet-Bretonnier est, à 44 ans, un avocat discret mais reconnu à Lyon. Spécialisé dans le droit pénal, de la famille et du travail, ce Haut-Savoyard d'origine dirige un petit cabinet qui compte 4 collaborateurs à Lyon, mais aussi à Annemasse. C'est l'affaire Toni Musulin qui l'a fait connaître auprès du grand public. Le plus célèbre des convoyeurs de fonds l'avait choisi pour le défendre, alors qu'il était accusé d'avoir dérobé 11,6 millions d'euros. Une

relation de confiance nouée lors d'une précédente affaire. Mais cet avocat hyperactif, ancien joueur de tennis de haut niveau, ne cherche pas particulièrement la notoriété. Il a accepté ce test avec Mag2 Lyon car c'est un fin gastronome. Ses cantines: le Maubert, rue Moncey, près du Palais de Justice pour le déjeuner, et le Grand café de Genève le soir. Il va aussi régulièrement chez Orsi, Têtedoie et Bocuse à Collonges car sa préférence va clairement à la cuisine traditionnelle. Il est d'ailleurs ressorti convaincu de ce petit établissement où il inviterait volontiers un de ses clients...