

LA FORÊT NOIRE, DESSERT ENCHANTÉ

Mais où sommes-nous ?
Pas à Lyon. À Chaponost ?
Peut-être bien. Qui se cache
dans les bois ? Les bonnes fées de
la décoration et de la gastronomie !
Claude Cartier et Isabelle Darnault se
sont penchées sur ce lieu pour nous livrer
leur interprétation de la brasserie chic.
Formules magiques.

C'est un restaurant
sous le signe des
grandes premières. Un
sujet bien connu de C
Gastronomie. Le travail,
estampillé « artisan du
goût » qui a transformé
les cocktails et dîners
lyonnais en moments
gourmands ! À sa tête,
Isabelle Darnault, femme d'événements et
Christophe Foulquier, homme de cuisine.
En 8 ans, ils ont su donner une autre
image du meub, associée aux plus belles
réceptions. Depuis peu, ils s'aventurent
sur le terrain du grand public avec un
concept novateur, les Bouquets du
Goût et aujourd'hui, le restaurant |
Direction l'Ouest Lyonnais, pour mettre
les petits plats dans les grands. STONE

coup de cœur

Plat signature
de rigueur :
la forêt noire.

Tout est parti du papier peint Wall&Deco

Architectes signe le bâtiment noir aux
consonances industrielles. Et pour la
conception intérieure ? Ils font appel
au savoir-faire pluriel de Claude Cartier
Studio, son tout premier établissement
gastronomique, et quel établissement !
C'est un véritable concept que Claude
Cartier et Fabien Louvier livrent, de
l'empreinte décorative, au nom, jusqu'à
la charte graphique élaborée par Didier
Caillens (Wark Design). Mais pourquoi la
Forêt Noire ? « Tout est parti du papier peint
Wall&Deco « Midsummer Night », qui nous
a immédiatement séduit. Cette grisaille aux
intonations du XVIII^e siècle a été notre point
de départ décoratif. Elle
m'a inspiré le nom. La
Forêt Noire, qui offre une

LE NOM,
LA FORÊT NOIRE
OFFRE UNE
DOUBLE
LECTURE :
LE PAYSAGE
ET LE DESSERT

double lecture : le paysage et le dessert », confie Claude Cartier. Ainsi,
esthètes et gourmets sont enfin réunis ! Ils ont leur place réservée selon
les envies du jour – au cœur de la salle, portés par les chaises Gubi ou
loivés sur le confident dessin sur-mesure, en velours Sahco et piétement
latois, embrassant élégamment les tables en marbre Petite Friture, à
l'abri des regards, dans le salon privé, les voix atténuées par la moquette
Palm de Dimore Studio pour Pierre Frey ou au bar monumental, cocktail
maison à la main, en marbre et laiton, reflétant les aureoles des tabourets
Cirque de Wiener GTV. Le volume architectural est dompté par ces pièces de design et ces
revêtements, pour beaucoup inédits au sein d'un restaurant ! Les miroirs disséminés de part
et d'autres n'hésitent pas à démultiplier les scènes, à l'instar du miroir Palanco de Glas Italia.
La richesse des revêtements crée le rythme, oscillant entre marbre damier, béton, parquet,
papier peint, grès cérame... Clou du spectacle : les lustres monumentaux en laiton de Magic
Circus apprivoisent les mises en scène. Du design jusque dans les assiettes, où les talents
des chefs Christophe Foulquier et Cedric Berthier illustrent avec brio l'expression « fait
maison ». À la direction, Grisha Dzieszmaszkiewicz, qui a évolué dans tous les établissements
Bocuse, se concentre sur l'excellence au service de la convivialité et ce, 7j/7 ! Le menu du
jour affiche son plat/dessert à 19,50 €, somme toute la nouvelle cantine de l'Ouest Lyonnais !
Et le soir ? Le menu à 36 € promet quelques belles découvertes revisitées, avec à la carte
bien évidemment Le dessert incontournable : la Forêt Noire. Rendez-vous à Chaponost !

Photographe Erick Sallet
Stylée Anne-Françoise Mayne

La Forêt Noire - La Gare - 1 route des Troques - 69630 Chaponost
04 78 45 30 30





Le nouveau restaurant de l'Ouest Lyonnais