



Christophe Foulquier Entrepreneur du goût

CHAPONOST, RHÔNE | LA JOURNALISTE GASTRONOMIQUE SUR FRANCE 3 AUVERGNE RHÔNE-ALPES NOUS FAIT PARTAGER SES DÉCOUVERTES ET SES COUPS DE CŒUR. AUJOURD'HUI, ELLE NOUS EMMÈNE À LA RENCONTRE DU CO-FONDATEUR ET CHEF EXÉCUTIF DU GROUPE C GASTRONOMIE, AU CŒUR DE LA FORÊT NOIRE.

« **F**ermeture des portes, attention au départ. » Dans 17 minutes, j'arriverai à l'arrêt de Chaponost dans l'Ouest Lyonnais. Quelle aubaine, ce tram-train pris à la gare Saint-Paul ! Pas le stress des bouchons, pas la crainte de l'éthylotest après le déjeuner, en revanche la possibilité de lire quelques notes sur le chef Christophe Foulquier que je vais rencontrer dans son établissement La Forêt Noire. Beau parcours professionnel ! Après avoir appris les fondamentaux de la cuisine classique chez Stéphane Gaborieau et Jean-Paul Lacombe, il fonde avec Isabelle Darnault, la structure « C Gastronomie ». Dans la foulée, lancement d'un premier restaurant à Limonest, d'une activité traiteur. C'était en 2007. Aujourd'hui le gamin qui collait sa grand-mère dans la cuisine pour regarder, sentir, goûter ce qu'elle mitonnait à sa famille nombreuse, est le chef exécutif de trois « boutiques du goût C Gastronomie » et de trois restaurants. Il dirige 70 cuisiniers et pâtisseries, le groupe compte 125 employés. Il signe la carte de La Forêt Noire et a

« Quand le goût devient émotion, c'est gagné »

confié sa mise en œuvre à Cédric Berthier, ancien chef de production au laboratoire traiteur. Forêt Noire ? Un gâteau, un massif montagneux, la nature, le commencement d'une histoire : « Il était une fois »... À la sortie du tram-train, j'arrive directement sur un grand parking d'une zone industrielle. L'adresse correspond à un grand bloc vitré de noir au look plutôt urbain qu'enchante ! L'intérieur sera-t-il aussi froid ? J'entre et suis tout de suite séduit par la décoration singulière : un papier peint sombre aux intonations du XVIII^e siècle suggérant la forêt et ses mystères, des murs en béton, du carrelage en marbre noir et blanc, du parquet, une moquette spectaculaire, des sièges confortables revêtus de tissus gris et vert jade, un plafond brut, noir, des luminaires or et blancs. Ombre et lumière, mystère et féerie, les contrastes s'équilibrent. La Forêt Noire est à la fois, une brasserie chic, une salle à manger, un bistrot élégant, un restaurant cosy. C'est dans cette ambiance bien stylée, signée Claude Cartier Studio, que m'accueille Christophe Foulquier, membre des Toques blanches lyon-



Photos © Maxime Jegat, France 3 et Studio Erick Salliet



**RESTAURANT
LA FORÊT NOIRE**
Chemin des Troques
69630 Chaponost
Tél. : 04 78 45 30 30
www.laforetnoire.fr
Ouvert 7 jours sur 7,
midi et soir.



naises. Nous prenons place à table face à la grande cuisine ouverte sur la salle. La conversation s'établit facilement avec ce chef serein et déterminé. Son bonheur de cuisinier ? Travailler des produits de saison aux origines bien définies. Leur sélection commence chez les artisans producteurs qu'il a rencontrés sur leurs exploitations même lointaines. « Les échanges humains sont essentiels. » Le goût des autres. Le chef veut que le veau ait le goût du veau, le beaufort le goût des alpages. Pas d'égo envahissant, juste l'évidence d'un perfectionniste qui fonde sa carte autour du respect et de la mise en valeur du produit. Pour lui, « quand le goût devient émotion, c'est gagné ». Les préparations de La Forêt Noire sont inscrites dans un style classique où le produit reste le héros du plat. Comme ce flétan blanc de Norvège à la chair onctueuse et à la texture ferme servi en carpaccio. Une assiette colorée aux saveurs contrastées délicatement harmonieuses pour révéler le noble poisson.

Chaque élément se combine aussi bien dans sa texture que dans ses arômes. Un équilibre entre sensations inédites et respect du produit. Avec ce plat, un blanc bio cuvée prestige coteaux-du-Lyonnais de Régis Descotes s'accorde merveilleusement. Jamais de repas sans fromages et ici l'excellent fromage MOF Didier Lassagne sélectionne le saint-marcellin, le saint-nectaire, le beaufort... fromages complices avec les pains originaux du boulanger Vincent Brouty. Le dessert. Aucune dérive architecturale, la forêt noire traditionnelle, un gros gâteau rond avec les fondamentaux : chocolat, crème fouettée et griottes au kirsch ! Le moelleux de chaque bouchée chocolatée s'épanouit en bouche avec juste ce qu'il faut de crème et de kirsch. Je suis enfin réconciliée avec ce dessert que je boudais. « Attention au départ ». 17 min de trajet pour m'éloigner de La Forêt Noire où le goût de la décoration et celui des produits sublimes resteront dans ma mémoire. ●