



Tomato-bison don Jureddy à l'iver se conjoignant de belles pièces contemporaines : l'arabesque Mimosa Mesquita de Christophe de la Postolle (Dunni et deods Art Works), chaises en rotin de Pierre Pray et de la collection de Pierre Basso (Edizioni Milano) sans oublier l'élégant l'élise Peurin (Prestes) et d'innombrables autres pièces de Pierre Pray (Dunni et deods Art Works).



Le chef Christophe Foulquier, et le manager Gaëtan Cartier.

**Le groupe C-Gastronomie nous étonne une fois encore avec l'ouverture du restaurant Le Mille Feuilles, près de la frontière suisse, entièrement repensé par Claude Cartier Studio. L'agence lyonnaise signe ici un décor végétal exclusif, rehaussé par de belles pièces de design.**

Texte : Delphine Després  
Photos : © Erick Sailliet

L'an dernier, le groupe C-Gastronomie nous avait bluffés avec l'ouverture de son restaurant La Forêt Noire à Chaponost dans une zone commerciale (voir *Artravet* n° 72)... Son environnement n'était certes pas très glamour, mais la décoratrice d'intérieur lyonnaise Claude Cartier et son collaborateur architecte d'intérieur Fabien Louvier avaient véritablement transcendé le lieu avec une décoration à couper le souffle ! Motivé par cette expérience heureuse, C-Gastronomie a réitéré la formule pour son restaurant Le Mille Feuilles, inauguré en septembre dernier, au pied des montagnes du Jura, au cœur du centre de bien-être et de commerces Vitam Migros de Neydens. Une fois encore, l'endroit n'est pas franchement sexy... Qu'importe ! Il en faut plus pour décourager l'équipe de Claude Cartier Studio ! « Le restaurant n'avait pas de nom, raconte Claude Cartier. Nous avons eu l'idée de l'appeler *Le Mille Feuilles* et de partir de ce dessert pour décliner un concept décoratif. Tout a commencé avec le végétal, le cadre dépassant et nature des montagnes qui façonnent le paysage. Le côté « orangerie » du bâtiment, puis le choix de la tapisserie « Bananier » éditée par Pierre Pray s'est présenté comme une évidence, un fil conducteur. » Ainsi est née cette « orangerie contemporaine » avec terrasse et divers espaces : salon de thé, salle de restauration, salon privatif.





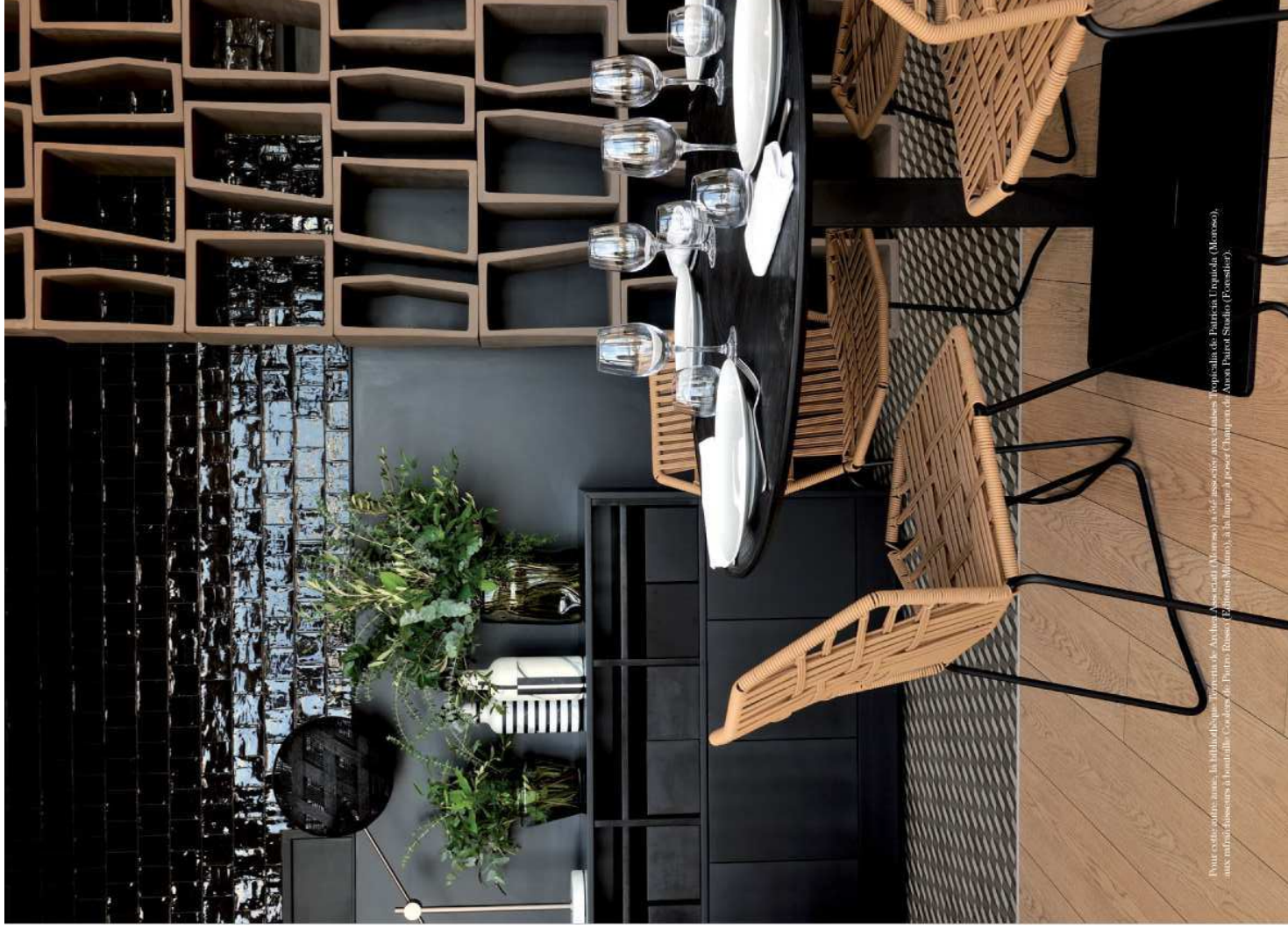
Dans le salon du thé s'exhibent les fauteuils Armadillo de Nipa Doshi et le papier peint *Portor* de Mathias Kiss (Pierre Frey). Les rideaux en velours sont également de Pierre Frey, et le papier peint *Portor* de Mathias Kiss (Pierre Frey) qui par Miss Minnie de l'Edizione Bazzoli (Edizioni Milano) et des cuisines Tapalati & Totti. Maison de vacances.

**“ LES CODES DÉCO DEMEURENT  
RÉSOLUMENT SOPHISTIQUÉS,  
ET PARFAITEMENT ASSOCIÉS. ”**

Claude et Fabien ont inventé tout un univers autour du feuillage, de la terre, voire de la montagne, qui brouille les frontières entre intérieur et extérieur. Pour bâtir leur scénario, ils ont marié de nombreuses références en lien avec la nature, tant au niveau des tonalités que des matières – bois, cuir, marbre, pierre, cannage, etc. –, avec de sublimes meubles et luminaires contemporains. Ainsi, le bar en chêne massif fait écho à la douceur des suspensions en fibres d'alabaça Champen de Anton Patrot Studio (Forestier). Des bibliothèques en terre cuite, le modèle Terraia de Archea Associati (Moroso), séparent joliment les volumes sans les cloisonner. Dans la partie salon de thé, audace et confort ont été privilégiés avec les fauteuils Armada de Nipa Doshi et Jonathan Levitin (Moroso), les tables Parrot d'India Mahdavi (Petite Friture), les rideaux en velours Gaspard (Pierre Frey) et le papier peint *Portor* de Mathias Kiss (Pierre Frey). Cette dernière collection habille également les grands piliers de la salle du restaurant, mais en version back and white cette fois. Avec des motifs aux allures de « *filles géologiques* » qui suggèrent la montagne. Dans le salon privatif, le fameux papier peint « *Bananier* » de Pierre Frey (Boussac) s'harmonise avec classe avec les chaises Tropicalia au tressé élégant de Patricia Urquiola (Moroso), la suspension Papillon d'Elise Fouin (Forestier) et le paravent Minima Moralia de Christophe de la Fontaine (Danie-Goods And Buds). Les codes déco demeurent résolument sophistiqués, et parfaitement associés.

Managé par Gautier Carton, le restaurant propose une carte de brasserie chic imaginée par Christophe Foulquier. « *Le chef a travaillé des recettes traditionnelles au service du goût et de l'authenticité : Fines lames de veau sauce tomate, Volaille fermière en croûte d'herbes, Presa de cochon noir "Duroc de Bataille", Ravioles d'aubergines grillées, scamorza et artichauts violets, etc.* » Quant aux pâtisseries, elles fleurissent bon l'air du temps, et l'on retrouve bien sûr le fameux Mille Feuilles, dessert signature décliné en plusieurs versions selon les saisons. Cette nouvelle adresse est un délice pour les sens. Une escapade gourmande exaltante à souhait !

[www.lemillefeuilles.fr](http://www.lemillefeuilles.fr)  
[www.claudecarton.com](http://www.claudecarton.com)



Pour cette adresse, la bibliothèque d'Archea Associati (Moroso) a été associée aux chaises Tropicalia d'Urquiola (Moroso), aux fauteuils Armada de Nipa Doshi et Jonathan Levitin (Moroso), et au papier peint *Portor* de Mathias Kiss (Pierre Frey).



Le Mille-Feuilles, dessert signature du restaurant.