

L'ETABLI

Posted on mars 11, 2020 by Florence Breuil



La cuisine inspirée du chef lyonnais Louis Fargeton

Category: [Restaurants](#)

Tag: [Lyon](#)



Allez donc sur la Presqu'île de Lyon, à l'angle des rues des Remparts d'Ainay et Auguste Comte vous attabler à L'Etabli. C'est ici que Louis Fargeton, après être passé chef dans les cuisines de Christian Têtedoie, y a bâti son établi, après un tour du monde de plus de dix mois avec son épouse, afin de mûrir leur projet et revenir plein d'énergie, prêts à en découdre.

Dans cet élégant lieu empreint de minimalisme se mêlent avec harmonie meubles de menuiserie et pièces de créateurs contemporains, allant du mobilier aux céramiques. Dans les deux salles qui composent L'Etabli, un intrigant meuble d'ébéniste revisité pour s'y attabler ainsi qu'un comptoir bleu dans la lumineuse salle d'angle. Dans la seconde, une cargaison de bouteilles suspendues tout

de bleu électrique revêtues.







Afin de découvrir les trésors d'inventivité gustative des plats au menu dissimulé dans une enveloppe, vous serez invités à choisir le couteau avec lequel couper vos mets. Le pain (au levain) arrive à trancher accompagné de beurre, assaisonné ce jour-là de livèche. Ainsi, vous pourrez saucer avec enthousiasme et sans complexe les jus délicats de vos mets, si d'avance vous ne les avez pas déjà totalement lichailés.

Louis Fargeton était
habité par l'envie depuis tout minot de devenir cuistot ;
influencé par les femmes comme sa grand-mère, qui autour de lui ont jalonné son
enfance.

Avec précision et décomplexion,
le chef crée des assiettes dans lesquelles se limite le vocabulaire coloriel
afin de mieux faire ressortir la saveur d'une viande ou d'un poisson, la
texture d'un légume ou le caractère d'une herbe...

Animé par le goût du partage, Louis Fargeton travaille avec les producteurs de la région. Ceux qu'il connaît, avec lesquels il aime collaborer.

Cette cuisine du marché, toujours proche des saisons, change tous les mercredis. A l'affiche ce jour-là en entrée, un savoureux filet de maquereau couché sur un lit de riz gluant et agrémenté d'une délectable soupe de poissons de roches. Et dans un goûteux pâté en croute se mêlait canard, champignons et oignons.









Suivi d'un aguichant flétan émoustillé de chou-fleur et saupoudré de bonite...



ou d'une tendre joue de cochon braisée sous de fondants pétales de betterave, immergée dans un audacieux jus de boutons de rose.

Et pour terminer, en dessert, un exaltant sorbet au fruit de la passion et litchi, adouci par un onctueux praliné.



Enfin, laissez-vous griser par d'impertinents vins qui s'harmoniseront avec les assiettes minutieusement élaborées par Louis Fargeton.







