

GRÉGORY CUILLERON, LA PASSION DU PARTAGE



© MICHEL GOÛT

Vainqueur de l'émission « Un dîner presque parfait-Le combat des régions » en 2009, chroniqueur et animateur télé ensuite par la suite (Top Chef, M6, France 5...), il reste comme il a toujours été et pour reprendre une expression culinaire : « Il ne s'est jamais pris la courge », allant toujours à la rencontre des gens, vulgarisant auprès des jeunes et des moins jeunes la cuisine, particulièrement celle lyonnaise.

En plus de sa présence dans la lucarne, Grégory Cuilleron a monté plusieurs restaurants. Aujourd'hui, avec son frère Thibault et leur ami Antoine Larmaraud, ils ont

ouvert dans le Vieux-Lyon le restaurant « Cinq Mains » et depuis quelques jours à quelques encablures, la sandwicherie « Paulette », du prénom de la grand-mère. Pour le chef lyonnais, au-delà de l'opportunité d'un agréable local, cette sandwicherie dénote de sa volonté d'être au plus près de la cuisine de rue et de ses clients. Ainsi, si cette ouverture officielle début septembre et ses activités à la télé, l'empêchent cette année d'être présent au Lyon Street Food Festival, sa présence l'année dernière pour la première édition a été remarquée, avec l'animation d'un stand

de cours de cuisine avec réalisation de recettes pour les enfants. « Cuisine et partage » étant en quelque sorte sa feuille de route.

Sur le sujet, Grégory pense que cet événement a toute sa place à Lyon, n'en prenant pour preuve que le succès avéré de la première édition. Par contre, il s'interdit de cautionner le fait que la street food est un nouveau mode de consommation, car il s'agit du mode de consommation le plus ancien qui soit : Tripiers, vendeurs d'oublies ou de châtaignes possédaient leurs échoppes dès le Moyen Âge ! Donc ce retour très mode, tendance hipster, est aussi la résultante d'une évolution de notre société, dont le leitmotiv est « le gain de temps ».

Le jeune chef qui devrait revenir à la prochaine édition en 2018 ne tarit pas d'éloges sur ce projet qui permet de mettre en exergue le métissage des mets, comme celui des gourmands, mais aussi de faire sortir la cuisine dans la rue ! ■

PAULETTE : SANDWICHES ET SANS REPROCHES !

Après quelques jours de rodage en août, la sandwicherie Paulette ouvre ses portes début septembre. Rassurez-vous, on retrouve dans l'offre gourmande de Grégory Cuilleron sa patte de cuisinier. Pour lui le sandwich est loin de se limiter au jambon-beurre, quand bien même ce dernier est à la carte. « La base est un pain de qualité » insiste-t-il en valorisant son ami Victor le boulanger et en mentionnant son préféré le « Vitello tonnato piémontais ». Viennent ensuite des garnisages gourmands, toujours de grande fraîcheur, avec des produits locaux, à côté d'une offre de type snaking aux recettes maison simples, gourmandes, généreuses, renouvelées régulièrement et à l'excellent rapport prix-qualité. Soupe, cookies, panini, salades, quiches...

**10 rue Benoit-Crépu
Lyon 5^e
Ouvrte du lundi au vendredi de 8 h à 18 h.**



© MICHEL GOÛT

par des chefs d'entreprise et autres bourgeois, elles en devinrent rapidement leurs cuisinières personnelles et attirées. Les mères lyonnaises sont donc d'une certaine manière les génitrices de la street food.

Pour le chef de l'Antiquaille,

...

LA COMMUNE : UNE PÉPINIÈRE POUR LES CHEFS

Sur le site d'une ancienne friche appartenant à la Menuiserie Vigne (rue Pré-Gaudry, Lyon 7^e), s'érigera en février prochain un lieu atypique dédié à la gastronomie, baptisée La Commune.



© FÉRE D'ECURIES

... cette cuisine a donc toute sa place dans la capitale mondiale de la cuisine et c'est donc pourquoi il en est l'un des acteurs de référence.

L'idée de participer à des événements comme le Lyon Street Food Festival n'est bien entendu pas de faire du business, « les frais sont à peine couverts », mais de faire valoir la cuisine concoctée à Lyon. Ainsi, il proposera en primeur et en version light et revisitée son célèbre homard - tête de veau, pour répondre à une réelle attente du consommateur pour ce type de consommation.

A ces remarques, le chef ajoute cependant que sous nos latitudes, l'hiver n'est pas forcément propice à la nourriture de rue et autres food trucks et d'insister « même si le phénomène semble devenir durable, il y aura malgré tout un écrémage sur ce marché et une redistribution de l'offre ». Et puis autre frein à la prolifération, par exemple des camions gourmands, la volonté pour le moment des grandes villes de ne pas voir proliférer ce genre de restauration dans la rue. Crainte du mécontentement des commerçants, contraintes beaucoup moins prégnantes... les questions sont désormais posées.

Par contre, on assiste de plus en plus à l'arrivée de ces camions lors d'événements ou encore dans l'enceinte (privée donc) de grandes sociétés, sans oublier la prolifération des livreurs (Foodora, Deliveroo, Nos bons plats chez vous...), véritables places de marchés concaténant une large offre de restaurants. « La cuisine de rue a donc tout lieu d'être et ce petit marché évoluera ». ■

« L'idée est d'offrir aux jeunes chefs qui se lancent un lieu d'incubation pour leurs projets culinaires, en mutualisant les coûts liés au fonctionnement classique d'un établissement de restauration : cuisine, plonge, nettoyage... » explique Deborah Hirigoyen, architecte et co-fondatrice, avec Damien Beaufiles (Urban Project) et Damien Doublet de ce programme d'ampleur inédit à Lyon (capacité d'accueil de 700 personnes). Un temple culinaire qui déploie un espace intérieur de 1 500 m² jalonnés d'une quinzaine d'échoppes qui accueilleront chacune, un artisan cuisinier sur une période d'un an, de quoi assurer une diversité de plats plus ou moins élaborés et adaptés à tous les bud-

gets. Les chefs ainsi sélectionnés sur cette période auront à disposition leur corner équipé : four, plaque induction, maintien chaud et froid, de surface de travail en inox, réfrigérateur...). 175 places assises sont prévues pour se restaurer. A l'extérieur, 600 m² pourront accueillir une terrasse ainsi que des food-trucks qui élargiront l'offre gastronomique. Ce projet répond à la fois à une demande forte de jeunes cuisiniers qui ne parviennent pas à ouvrir leurs restaurants par manque de fonds et à une clientèle cherchant à diversifier ses repas quotidiens. L'originalité de La Commune tient au fait aussi qu'elle intègre une approche culturelle, avec la présence d'une scène à l'intérieur de la hall

qui permettra l'organisation de divers événements festifs (musicaux ou théâtraux pas exemple).

L'exploitation du site sera gérée en association avec Damien Beaufiles, Deborah Hirigoyen avec Damien Doublet qui s'est chargé de la recherche de financements, trouvés auprès du family office Groupe Chevriou (2,2 M€, pour un montant total du programme qui se monte à 3 M€).

A quelques pas de la ZAC des Girondins, se dessine un lieu atypique mixant plusieurs fonctions, à l'image des tendances urbaines plus globales empreintes d'agilité et de diversité au sein de la cité. ■