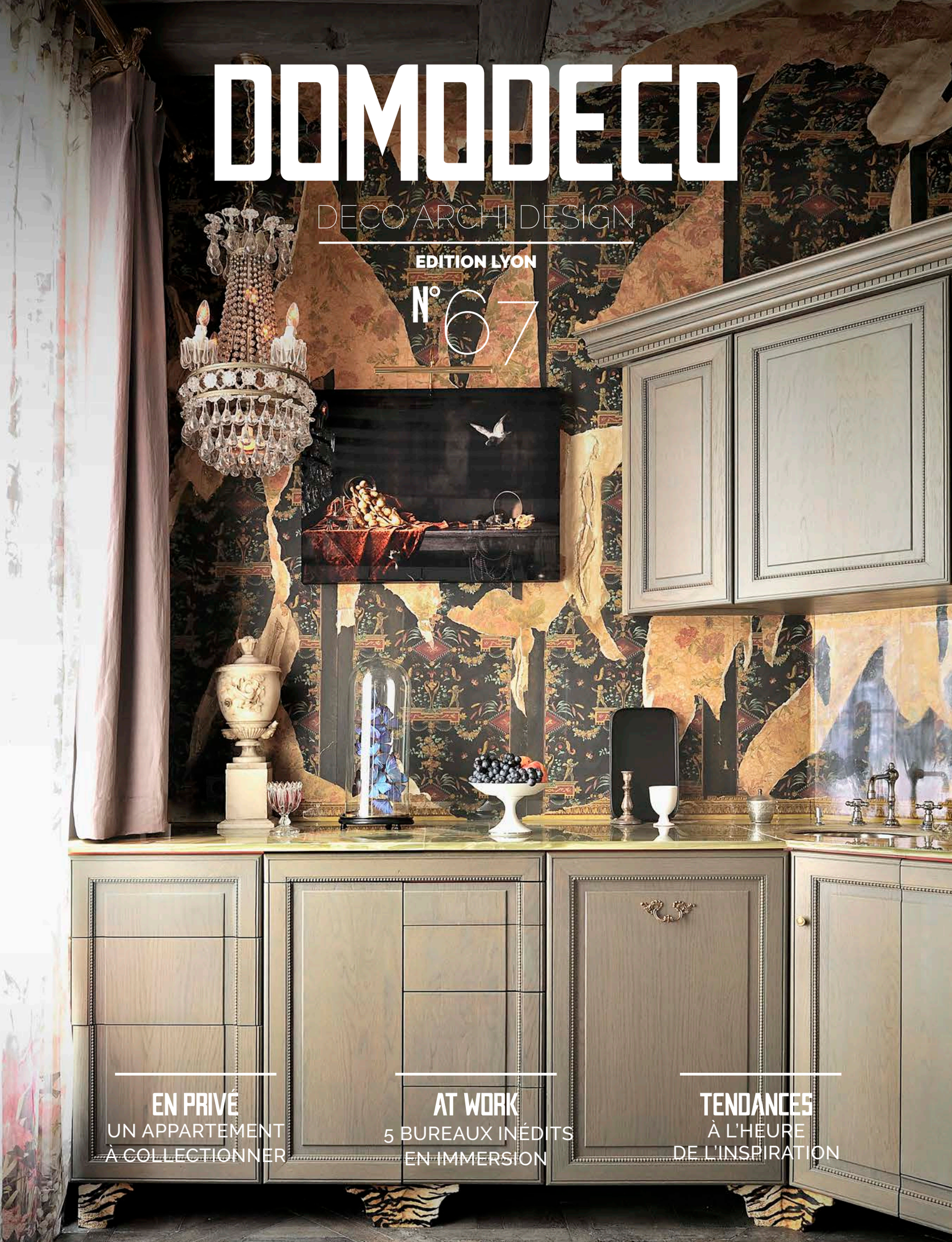
DOMODECO

DECO ARCHI DESIGN

EDITION LYON

N°67



EN PRIVÉ
UN APPARTEMENT
À COLLECTIONNER

AT WORK
5 BUREAUX INÉDITS
EN IMMERSION

TENDANCES
À L'HEURE
DE L'INSPIRATION

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 traiteur, 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 métier, associés aux plus belles réceptions. Depuis peu, ils s'aventurent sur le terrain du grand public avec un concept novateur, les Boutiques du Goût et aujourd'hui.... le restaurant ! Direction l'Ouest Lyonnais, pour mettre les petits plats dans les grands. STONE 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&Decò « Midsummer Night », qui nous a immédiatement séduit. Cette grisaille aux intonations du XVIII*ème *siècle a été notre point de départ décoratif. Elle m'a inspiré le nom, La Forêt Noire, qui offre une 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 lovés sur le confident dessiné sur-mesure, en velours Sahco et piétement laiton, 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 auréoles 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 Cédric Berthier illustrent avec brio l'expression « fait maison ». À la direction, Grisha Dziesmiazkiewiez, 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 !

Tout est parti du papier peint Wall&Decò

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

Photographe Erick Saillet
Texte Anne-France Mayne

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

coup de cœur

Plat signature de rigueur : la forêt noire.

Le nouveau restaurant de l'Ouest Lyonnais