

FR EN

THE SOCIALITE FAMILY



A SAMPLE OF SMART & COOL FAMILIES

FAMILLES

DÉCO

PORTRAITS

SHOP

À PROPOS



La Forêt Noire, gastronomie dépayssante

Niché entre ville et campagne, dans la commune de Chaponost, La Forêt Noire dévoile depuis le 1er septembre sa décoration et sa cuisine. Deux secteurs d'activités en soi bien différents mais qui constituent ici le commencement d'une histoire qui n'est pas prête de s'arrêter. Aux commandes de la première : Fabien Louvier et Claude Cartier, du studio éponyme. C'est elle qui a eu l'idée du nom de l'établissement, propriété du groupe lyonnais bien connu C-Gastronomie. À la seconde : Christophe Foulquier et Cédric Berthier. Instigateurs du goût, c'est à eux qu'est revenue la responsabilité créative d'édifier un dessert totem au restaurant. Deux réflexions pour une idée, ancrée dans la tradition et l'élégance. L'esthétique, si importante aux yeux des 5 fondateurs du groupe, est un pilier de la maison. Dès l'entrée, l'effet est au rendez-vous. Le papier peint "Midsummer Night" pose le ton. S'ajoute à son effet grisaille XVIIIème velours puis cannages, le tout rythmé par un dallage noir et blanc hypnotisant. Les luminaires art déco Magic Circus ne sont pas loin, pas plus que le feuillage duveteux de la moquette dessinée par les talentueux Dimore Studio pour Pierre Frey. Comme pour achever de nous convaincre, les plats se succèdent dans un ballet millimétré. Impeccable, l'œuf fermier frit, mousseline de céleri, champignons et jus de viande frise notre œil. Notre palais est aux aguets. Le second round lui arrive, en la majesté d'un dos de merlu des "Côtes Bretonnes" à la plancha, crevettes et courgettes, infusion de champignons au romarin servie en théière. Une clôture en feu d'artifice qui s'achèvera par un dernier coup d'œil à travers la fenêtre. Le dépayssement est total, comme dans l'assiette.

[La Forêt Noire](#) : 1, rue des Troques – 69630 Chaponost. **Téléphone:** +(33) 4 78 45 30 30

Isabelle, comment est né ce projet ?

Isabelle

C'est d'abord une histoire d'amitié : nous étions un groupe de cinq amis, avec la volonté de faire un projet commun. Nous étions très complémentaires, deux chefs de cuisine, deux financiers et une commerciale (moi). Nous avons créé [C-Gastronomie](#) en 2008, avec deux projets : un restaurant et une activité de traiteur. Je pense qu'il y avait vraiment un besoin dans l'événementiel, celui de retrouver le goût et la qualité des produits. Ensuite, tout est allé très vite. Nous avons ouvert un deuxième restaurant et cinq boutiques traiteur/épicerie fine. Les gens retrouvent le goût et la qualité du gastro mais pas au détriment de l'esthétique.

Quelle est l'histoire de La Forêt Noire ?

Isabelle

Mais nous avons envie de quelque chose de différent des deux restaurants que nous avons déjà. Nous nous sommes installés à Chaponost car il était clair qu'il manquait un espace pour bien manger ailleurs que dans Lyon. Outre la qualité de la carte, nous voulions un établissement un peu inattendu, qui inspire au dépaysement. Je connaissais [Claude Cartier](#) par son travail que j'avais vu chez des particuliers. J'adore sa patte, je trouve qu'il y a un supplément d'âme dans sa décoration. Ça me touche beaucoup.

Esthétiquement, quelles étaient vos envies ?

Isabelle

Nous voulions aller vers quelque chose de cosy, qui casse les codes de la zone industrielle. À mi-chemin entre le restaurant, le bistrot chic et la salle à manger. Je pensais surtout à des matières, du velours, des rideaux, beaucoup de chaleur, un bar en laiton et un côté où l'on joue sur la nature. Ensuite tout était libre, il n'y avait même pas encore de nom.







Pourquoi alors avoir choisi La Forêt Noire ?

Isabelle

C'est Claude Cartier qui a trouvé ce nom. Tout est parti du papier peint Wall&Deco "Midsummer Night" qu'elle adorait sans jamais l'avoir encore utilisé. Ici, nous sommes vraiment à la limite des bois et de la campagne, donc cette forêt noire, un peu sombre, me parlait beaucoup. Ensuite l'idée d'avoir un dessert signature dans un restaurant, je trouve que c'est super. Nous sommes très traditionnel, avec l'envie de travailler celui-ci dans sa plus pure tradition, où l'on ne cherche pas à dénaturer la recette.

Que proposez vous à la carte ?

Isabelle

Nous sommes vraiment dans de l'artisanat de A à Z, nous faisons tout nous même. Cela a toujours été un vœu du groupe, depuis le début. Nous avons donc une carte assez restreinte, mais que nous changeons régulièrement. Nous sommes ouvert 7/7, avec en semaine, pour le déjeuner, un plat et un dessert du jour, qui changent fonction des goûts du Chef et des approvisionnements. Christophe Foulquier et Cédric Berthier, qui signent respectivement la carte et la cuisine de La Forêt Noire, explorent les recettes traditionnelles, mettant l'accent sur le bon goût et l'élégance. Il est aussi possible de simplement venir boire un verre, nous proposons une série de cocktails délicieux, qui changent régulièrement.