



ACTUALITÉS

NEWS NEWS NEWS NEWS

NEWS

NEWS NEWS NEWS NEWS

## LA FORÊT NOIRE

Un enchantement

TEXTE **Sophie Guivarc'h** PHOTOGRAPHIE **Studio Erick Saillet**

Il était une fois... La Forêt Noire, une mystérieuse adresse nichée volontairement en dehors des sentiers battus du centre-ville. Le Groupe C Gastronomie crée l'évènement avec l'ouverture de leur 3<sup>e</sup> restaurant à Chaponost. Après avoir lancé leur activité traiteur en 2008, donné naissance à deux premiers établissements et quatre boutiques, Isabelle Darnault, Christophe Foulquier et leurs associés voient l'aboutissement d'un nouveau projet d'envergure. « *Nous avions envie de nous installer dans l'Ouest lyonnais et la naissance d'un nouveau projet immobilier à Chaponost a été l'élément déclencheur. Restait à réchauffer le lieu, lui donner une âme, compte tenu de l'environnement ultra moderne* » précise Isabelle Darnault. Une délicate mission confiée à Claude Cartier Studio qui signe son premier restaurant et offre une toute nouvelle version de la brasserie chic. « *Tout est parti de notre coup de cœur pour le papier peint Wall&Deco aux couleurs sombres avec des motifs XVIII<sup>e</sup> siècle suggérant la forêt et ses mystères...* » À partir de cet élément décoratif, Claude Cartier et Fabien Louvier ont imaginé un décor cosy, des mélanges audacieux mariant nature et modernité, touches rétro et parti pris résolument contemporains. Le nom s'impose alors, « La Forêt Noire » qui évoque le mystère, la nature et le dessert, signature du restaurant. Une double lecture qui pourrait bien être reprise dans les autres établissements C Gastronomie. « *Un modèle qui nous séduit et que nous pensons déjà dupliquer. Notre restaurant de Saint-Julien-*

*en-Genevois devrait ainsi être prochainement rebaptisé « le Millefeuille » avec une décoration revue et corrigée sur le thème... des livres ! »* annonce Isabelle Darnault.

Fidèles à leur signature « *Tout pour le goût* », les fondateurs de C Gastronomie ont confié les rênes du restaurant à Grisha Dziesmiakiewicz, ancien collaborateur du groupe Bocuse. En cuisine ouverte sur la salle, Christophe Foulquier signe la carte, tandis que Cédric Berthier, fidèle au groupe depuis 4 ans, se charge de la mise en œuvre. Ils signent une cuisine traditionnelle revisitée avec élégance et simplicité, élaborent des plats à partir de produits frais, de la région (volaille fermière du Millon de Chaponost, pain de Mornant, fromages Didier Lassagne...) dont les goûts sont sublimés. Le tataki de thon « *cuit minute* » légumes croquants, sésame, soja et douceur au wasabi ou le magret de canard laqué, jus aux épices douces et miel de châtaignier ravissent les fins palais qui s'empressent de revenir ! Avec un service assuré 7 jours sur 7 midi et soir, ce serait dommage de s'en priver ! Quant aux desserts, difficile de ne pas succomber à la célèbre forêt noire. Tout simplement magique.

Plat du jour le midi en semaine à partir de 13 € 50 ;  
Un menu 3 plats le soir à 36 € ;  
Restaurant entièrement privatisable ;  
Terrasse chauffée.

**La gare – 1 rue des Troques, 69630 Chaponost**  
**☎ 04 78 45 30 30**  
**[www.laforetnoire.fr](http://www.laforetnoire.fr)**

