

# lyon <sup>15 ans</sup> people

N°156 - Octobre 2015

www.lyonpeople.com

LES 23  
RENDEZ-VOUS  
qu'il ne fallait  
pas rater

## DOMAINE DES SEQUOIAS

10<sup>ème</sup> anniversaire

## JEAN-CLAUDE ANAF A CANNES

Le commissaire-priseur  
tient toujours la barre

## GUIDE DE LA CROIX-ROUSSE

Les bonnes adresses  
encartées dans  
ce magazine

SPECIAL 20 ANS

# PUCES DU CANAL

## PARADIS DES CHINEURS







Jean Burdy (Pernod Mumm), le chef pâtissier Frédéric Truchot, Aurélien Laguide (Domaine de la Laye), Philippe Rodriguez (ma-cave-a-vin.fr), Vincent Le Roux, le chef Olivier Couvin et Arnaud Bernollin

# LES CUISINES BERNOLLIN

invitent *L'Auberge du pont de Collonges - Paul Bocuse*

Bernollin next125  
Depuis 1884 CUISINES

Hors les murs. Ce pourrait être le thème d'une exposition de la Biennale de Lyon. C'est en fait le rare privilège qui a été accordé aux convives du déjeuner proposé par **Arnaud Bernollin**. Gardiens du temple, **Olivier Couvin** et **Frédéric Truchot** ont quitté les cuisines de **Paul Bocuse** pour une session gastronomique exceptionnelle dans le showroom lyonnais du cuisiniste haut de gamme. Accompagnés du directeur **Vincent Le Roux**, le chef exécutif et le chef pâtissier de *L'Auberge de Collonges*\*\*\* ont réalisé un superbe menu. Une cuisine gastronomique et goûteuse estampillée Monsieur Paul. Où l'élégance des très grandes maisons poussée jusque dans le détail de la vaisselle ! Dans les verres, un magnum de la Maison Mumm préservé par **Jean Burdy** -millésimé 96 et mis en bouteille à 150 exemplaires seulement- et un superbe Marinot-Verdun Beaune 1<sup>er</sup> cru. Invité aux côtés de l'éleveur de chevaux de sport **Aurélien Laguide**, **Philippe Rodriguez** a pris une bonne bouffée de terroir avant de rejoindre Londres. En effet, l'entrepreneur va lancer la version anglaise ([www.my-wine-cabinet.com](http://www.my-wine-cabinet.com)) de son site [ma-cave-a-vin.fr](http://ma-cave-a-vin.fr) dès le mois de novembre. Photos © Saby Maviel - Mandrak Studio

Cuisines Bernollin - 198, allée Viadorée - Anse - Tél. 04 74 67 04 08

Cuisines Bernollin - 5, place Puvis de Chavannes - Lyon 6 - Tél. 04 78 93 00 61

C'est un frais émoulu col tricolore qui officie depuis près de 15 ans dans les établissements de Paul Bocuse. Olivier Couvin a été désigné cette année meilleur ouvrier de France. Il est l'un des trois chefs exécutifs de *L'Auberge de Collonges*\*\*\*, le vaisseau amiral de Monsieur Paul. Passé par les cuisines de **Rita Perret** au Petit Malval et celles du chef **Bruno Schlewitz** au Royal Palace, Olivier Couvin dit avoir rejoint « une grande famille » en posant ses cuivres à *L'Auberge*. L'homme est également à l'aise quand il joue à l'extérieur. Pour le déjeuner Bernollin, son saumon Gravlax accompagné d'une tuile à l'encre de seiche et au sésame a été suivi d'un salmisi de pigeonneau, cèpes gnocchis et pommes de terres. Textures, cuissons, jus, réductions... Une cuisine vraie, authentique et savoureuse. Celle du goût. Propulsé chef pâtissier de *L'Auberge de Collonges*\*\*\* à seulement 22 ans, Frédéric Truchot a revu en dessert la poire Belle Hélène. Classique et subtil.

*Auberge du Pont de Collonges*\*\*\* - Restaurant Paul Bocuse  
40, rue de la Plage - 69660 Collonges-au-Mont-d'Or



Frédéric Truchot, Vincent Le Roux, Olivier Couvin et Arnaud Bernollin



Saumon sauvage de Norvège façon Gravlax, tuile à l'encre de seiche et au sésame



Morue du pays basque espagnol en aioli, légumes de saison



Poire des Monts du Lyonnais façon Belle Hélène