

## AUX LYONNAIS : LA NOUVELLE ADRESSE DE LA FAMILLE DUMANT, ET TOUJOURS, ALAIN DUCASSE

Pour assurer l'avenir de ce restaurant auquel je suis si attaché, j'ai choisi la famille Dumant parce qu'elle a largement prouvé sa capacité à faire vivre la tradition bistrotière parisienne. Je sais qu'ainsi Aux Lyonnais restera l'adresse emblématique de la cuisine lyonnaise à Paris.

Je mesure la confiance que nous fait Alain Ducasse en nous associant à l'histoire du restaurant Aux Lyonnais. Nous aurons à cœur de parfaitement préserver l'esprit de cet établissement unique à Paris, rendez-vous de tous les amoureux de la belle tradition lyonnaise.

ALAIN DUCASSE

MARGOT DUMANT

Presque vingt-cinq ans ! En effet, c'est en octobre 2002 qu'Alain Ducasse a repris les rênes de ce bouchon posé à deux pas de l'Opéra comique et qu'il transmet aujourd'hui à la famille Dumant. La réputation de cet établissement emblématique de la cuisine bistrotière s'était forgée depuis longtemps. À l'origine, en 1890, on trouvait là, rue Saint-Marc, un dépôt de charbon, de bois et de vin. En 1914, la famille Fouet reprend l'affaire et ouvre une salle sur la rue pour y vendre du vin. À la sortie de la deuxième guerre, le nouveau propriétaire, Daniel Violet, grand amateur de cuisine lyonnaise, en fait un bouchon. Et donc, cinquante ans après, c'était Alain Ducasse qui reprenait le flambeau.

Nouveau passage de relais aujourd'hui avec l'arrivée des jumeaux Félix et Margot Dumant et leur cousin, Kevin Marengo. L'histoire de la famille Dumant commence en 1984 lorsque les frères Jérôme et Stéphane Dumant ouvrent le Paris Seize, rue des Belles Feuilles. Amoureux des bistrotis parisiens typiques, ils reprennent ensuite deux autres établissements : L'Auberge bressane en 1992 et Les Marches en 2014. En 2017, Margot et Félix, les enfants de Jérôme, ajoutent Aux Bons Crus à la collection. Forts de leur succès, ils ouvrent, deux ans plus tard, Aux Crus de Bourgogne et Le Chardonnay en 2022. Leurs jeunes frères et cousins se lancent à leur tour en 2021. Pour toutes ces adresses, les Dumant ont la même approche : un respect scrupuleux de la personnalité de l'établissement et une cuisine française traditionnelle et authentique.

Au menu ? Oeuf cocotte à la crème, lard paysan ; Quenelle de brochet aux écrevisses, Nantua ; Foie de veau au sautoir, pomme grenailles et jus vinaigré ; Céleri rave rôti au beurre noisette, agrumes et salade de saison ; Fricassé de volaille fermière à la crème et champignons sauvages ; Saint-Marcellin de la Mère Richard à partager ou pas. Et en dessert... la crème caramel de Rolande ; la poire pochée au Gamay et sa glace vanille ; ou encore le petit pot de thé au jasmin d'Alain Chapel.

Petit plus : le menu du travailleur, qui change chaque semaine, pour 32€ (entrée + plat + dessert)

Aux Lyonnais, Kevin Marengo, cousin et associé, qui dirigera l'établissement, en préservera soigneusement l'esprit. Victoria Boller, la cheffe passionnée lyonnaise, reste à la tête de la cuisine et Alain Ducasse gardera un œil attentif et bienveillant sur le restaurant.