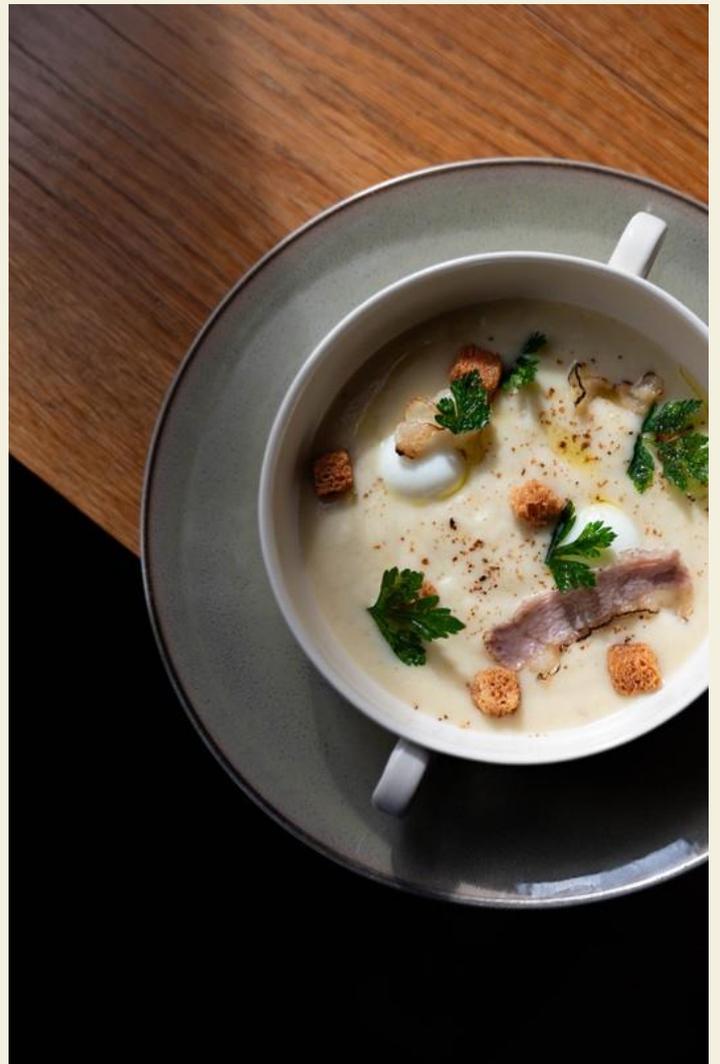


AUX LYONNAIS

DEPUIS 1890

VICTORIA BOLLER

UNE NOUVELLE LYONNAISE
AUX LYONNAIS





Changement dans la continuité dans le bistrot le plus lyonnais de la capitale avec l'arrivée de Victoria Boller. De retour à Paris après trois ans au Chanteclerc de l'Hôtel Negresco, à Nice, la cheffe prend les rênes du restaurant Aux Lyonnais.

Depuis la fin de ses études au Lycée hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-Bains, en 2010, Victoria Boller s'est formée pendant des années dans de prestigieux établissements étoilés de la région Auvergne-Rhône-Alpes (La Pyramide à Vienne, Le Neuvième art à Lyon, le restaurant Régis & Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid). En 2017, son premier poste de sous-chef l'amène à Paris, au Grand Véfour de Guy Martin, puis au Chanteclerc de Virginie Basselet, à Nice. En avril 2022, elle revient à Paris pour une brève séquence de consulting dont elle ne retiendra qu'une chose : en un an, elle est allée déjeuner cinq fois aux Lyonnais !

« Je veux incarner mon terroir sans nostalgie, d'une façon contemporaine avec les techniques et la sensibilité d'aujourd'hui. Je veux faire une cuisine bourgeoise, avec les produits du terroir lyonnais et des préparations très raffinées et précises. »

VICTORIA BOLLER



Un signe du destin, sans doute puisque, quelques mois plus tard, Alain Ducasse lui propose de prendre la direction des cuisines de ce restaurant.

« Il faut faire à manger avec des choses qui résonnent en nous - sinon, ça n'a pas de sens » nous dit Victoria. Née à Lyon, grandie dans le Beaujolais, elle conserve d'innombrables souvenirs de la cuisine lyonnaise : les bouchons et les guinguettes des bords de Saône et de l'Ain ou encore le fameux « saucisson au gène » que sa mère faisait à la fin des vendanges. Mais, en lui confiant les rênes du restaurant, Alain Ducasse lui a aussi donné une direction très claire : « Nous devons apporter la juste part de modernité à ce restaurant. La cuisine lyonnaise est vivante et, tout en conservant évidemment son esprit, il faut en livrer une version contemporaine. » Un nouveau chapitre, donc, qui s'ouvre avec l'arrivée de Victoria Aux Lyonnais.

BOLLER PAR VICTORIA

« Je suis née à Lyon puis j'ai vécu dix-huit ans dans le Beaujolais, à Lancié, un petit village de 300 habitants au cœur des vignes.

Mes grands-mères, mes parents et ma marraine m'ont inculqué le goût des bonnes choses et le plaisir de les déguster.

En Lozère, côté maternel, petite, je filais au jardin avec ma grand-mère. J'aimais ce petit chemin qui longeait le bras de la Colagne pour arriver au jardin, sentir les lilas et les rosiers, courir vers les framboisiers et les groseilliers. Les fruits étaient mûrs et

encore chauds du soleil qui avait tapé toute la journée. Sucre, acidité : l'équilibre était parfait. Nous allions aussi à la pêche à la truite fario sauvage sur l'Aubrac. Nous ne faisons qu'un avec l'immensité de la nature. Le plaisir de remonter les cours d'eau, entourés de prés verdoyant dans un silence absolu. Le soir, j'apprenais à vider la truite, la fariner et la cuire entière à la poêle. À table, c'était le bonheur de manger ce qu'on avait péché, cueilli, préparé ensemble qui prenait le dessus. En somme, le plaisir du partage, de l'échange, de la découverte, du respect et du goût.

Côté paternel, les odeurs étaient plus espagnoles, côté catalan. Tout était déjà prêt quand nous arrivions. C'était l'abondance de la paella, du couscous, des poivrons marinés, du riz au lait et du turrón. J'étais trop petite pour cuisiner alors je m'asseyais en hauteur et j'observais. J'étais captivée par le volume de choses qu'il y avait, les bruits, les odeurs et impatiente de goûter et de faire moi-même, à mon tour. Ça transpirait la générosité, le plaisir de faire plaisir.

À la maison, j'étais toujours avec ma mère lorsqu'elle cuisinait. Elle



s'inspirait beaucoup de la revue "Cuisine et vins de France". Elle avait du goût et aimait recevoir. Elle m'a appris la cuisine de terroir mais pas limitée au Beaujolais. On cuisine avec ce qu'on a dans les placards, avec ce qu'on aime et ce que l'on trouve dans le jardin, on s'adapte. On allait dans le Haut Beaujolais cueillir des cèpes et des girolles. Le produit ne peut pas être plus frais, les senteurs sont fabuleuses et le goût aussi. J'aimais aussi le moment des vendanges, l'agitation qui se faisait sentir partout autour de nous, les tracteurs qui passaient remplis de raisins. L'odeur des vendanges est là et bientôt

arrive la dégustation du paradis, le premier jus pressé qu'on déguste dans le cuvage à la fin des vendanges et qu'on utilise pour faire le fameux saucisson aux gènes.

Enfin, ma marraine qui tenait une chambre d'hôtes à Lancié. J'allais chez elle pour manger et apprendre à ses côtés. Elle connaissait les cuisines lyonnaise et française bourgeoise. C'est grâce à elle que j'ai finalement réalisé que la cuisine était ma passion.

Puis vient ma formation de douze ans auprès de grands chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France qui m'a appris la technique,

l'organisation, la précision, le goût, la générosité, le plaisir, le partage et l'opiniâtreté. J'aime ces valeurs, tout cela m'a défini. Je ne me sens pas enfermée dans une cuisine, j'ai toutes ces facettes qui font partie de moi. Je veux incarner mon terroir sans esprit de nostalgie mais au contraire de façon contemporaine avec les techniques et le regard des gens d'aujourd'hui et de demain. Je veux faire une cuisine surtout bourgeoise, accommodant des produits du terroir lyonnais dans des préparations très raffinées et précises. »



AUX LYONNAIS
32, rue Saint-Marc, 75002 Paris
+ 33 (0)1 42 96 65 04
auxlyonnais.com

Victoria Boller, cheffe

PRATIQUE

Ouvert du mercredi au samedi de 12h00
à 14h15 et de 19h00 à 22h30.
Mâchons le dimanche à partir de 12h00.

