

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## LE CHEF ALEXIS BILLOUX RÉVÈLE UNE ENCLAVE BOURGUIGNONNE AU CŒUR HISTORIQUE DE LYON



Lyon, le 17 juin 2021

**Durement ralenti par la crise sanitaire mais habité par une persévérance et une ténacité exemplaires, le fils de Jean-Pierre Billoux ouvre enfin son restaurant et invite, avec son équipe, à une escapade sur les terres bourguignonnes, grâce à une collection de plats et de crus sélectionnés avec soin, avec pour unique but, le plaisir de se retrouver, ensemble, et de partager les plus beaux instants.**

Ambiance de poutres et vieilles pierres mises en valeur par le choix d'un blanc prédominant, livres de cuisine, cartes régionales anciennes, bibelots divers autour du thème de la cuisine, la décoration inspire immédiatement le bien-être et la convivialité. Banquettes, chaises bistrot ou hauts tabourets rythment aussi les espaces à l'éclairage soigné tandis qu'un discret couloir permet, par une vaste verrière, d'observer la brigade en plein travail.

Car c'est essentiellement pour la cuisine que l'on vient au Comptoir Bourguignon. Authentique, inspirée, lisible et surtout composée des plus beaux produits, elle ravit par son style audacieux et pour autant respectueux de la grande tradition gastronomique de la région

d'origine du Chef. Alexis Billoux veut ici transmettre un peu de ses racines, de ce patrimoine et ce terroir de la Bourgogne qui l'a vu grandir. Avec une obsession au cœur : la qualité. Pour le déjeuner, un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, est imaginé chaque mercredi et proposé à partir de 23 euros. C'est l'occasion d'approcher tout le talent du cuisinier et sa manière de révéler ici tous les produits qui ont fait largement la renommée de la région.

Au dîner, on prend cette fois le temps d'un voyage en 3 ou 4 services, à partir de 45 euros. Le plaisir de recevoir, d'accueillir et de faire découvrir devient alors l'objectif de l'équipe, habile à manier tout le vocabulaire de la convivialité et à se transformer en une ambassadrice et porte-parole d'un art de vivre bourguignon qui ne saurait déplaire aux si gourmands lyonnais.

Quelques incontournables s'affichent aussi à la carte, comme cette Côte de bœuf charolaise à partager, ces œufs meurette selon l'interprétation du Chef ou encore ce Jambon persillé de Bourgogne, recette de famille qui a su se transmettre depuis des générations...

En cave, deux cents de références assurent aussi la réussite de l'aventure. Là encore, sélectionnées avec exigence, le plus souvent auprès de vignerons amis, les bouteilles ont été pensées à des prix abordables ou en grand format pour encore mieux profiter du plaisir de la dégustation.

Et parce que le Comptoir Bourguignon est avant tout un lieu dédié au plaisir d'être ensemble, Alexis Billoux devrait proposer très prochainement, le soir en semaine, à partir de 18h, quelques planches de charcuterie et de fromages à déguster autour d'un bon verre de vin, dans cet esprit « afterwork » qui offre encore un autre prétexte à des instants de joie...

### **Le Comptoir Bourguignon**

- 14 rue Royale / 69001 Lyon / Tél. : +33 (0)4 87 37 10 99
- E-mail : [contact@comptoir-bourguignon.com](mailto:contact@comptoir-bourguignon.com)
- Web : [www.comptoir-bourguignon.com](http://www.comptoir-bourguignon.com)
- Horaires : Déjeuner : de 12h à 13h30 / Dîner : de 19h30 à 21h30
  
- Menu au déjeuner, réinventé tous les mercredis :
  - Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 23 €
  - Menu complet : Entrée + Plat + Dessert : 28 €
  
- Menu au dîner, renouvelé toutes les 3 semaines
  - En 3 services : 45 €
  - En 4 services : 55 € (supplément pour assiette de fromages bourguignons : 6 €)
  
- Carte d'incontournables bourguignons
- Planches apéritives (afterwork en semaine à partir de 18h)
- Carte des vins (200 références)

Pour plus d'informations, merci de contacter :

- Alexis Billoux – [billouxalexis@gmail.com](mailto:billouxalexis@gmail.com) / +33 (0)6 18 92 18 26



## EN SAVOIR PLUS SUR ALEXIS BILLOUX

Grandir auprès de Marie-Françoise et Jean-Pierre Billoux devrait logiquement, et sans effort, vous orienter vers le métier de restaurateur. C'est pourtant un Bac Pro de Comptabilité qu'Alexis Billoux est allé décrocher. Car le jeune homme est malin. Il a compris que, pour ce qui est de sa formation en salle et en cuisine, ses parents étaient d'excellents professeurs et qu'il lui fallait, pour envisager son avenir au mieux, surtout maîtriser les techniques de gestion d'un restaurant.

Son parcours débute néanmoins auprès de son père, en pâtisserie puis bientôt pour un tour des postes avant de rejoindre l'univers créatif d'Antoine Westermann qui lui offre une opportunité de travailler à Cascais, au nord de Lisbonne.

Retour sur la côte Basque ensuite, à l'Hôtel du Palais de Biarritz, auprès de Jean-Marie Gauthier, un Chef Meilleur Ouvrier de France qui lui dévoile une école de la rigueur et de l'organisation surtout lorsqu'il s'agit de faire vivre le département des réceptions privées.

Passage à Paris enfin, pour une année chez Guy Savoy dont Alexis apprécie le profil profondément humain et juste. Puis c'est l'investissement à Dijon auprès des parents, dès 2002, à l'heure où la signature Billoux s'étend, de son restaurant doublement étoilé au Bistrot des Halles en passant par la brasserie le B9 ou les chambres de la Résidence du Pré aux Clercs.

Au moment de la succession, Alexis choisit de se recentrer sur un établissement plus intime, là où il pourra mieux exprimer son identité culinaire personnelle. Marié à une Lyonnaise, il se laisse aussi séduire par l'offre de prendre la tête des cuisines du mythique Léon de Lyon, s'installe en ville et bientôt rêve à une aventure en solo.

Après la visite d'une quinzaine de maisons plutôt situées dans le centre de la ville aux deux collines, il trouve, en octobre 2019, rue Royale, dans le 1<sup>er</sup> arrondissement, à quelques pas de l'Hôtel de Ville et de l'Opéra, le lieu qui répond à ses attentes.

Ici, Alexis veut affirmer son style propre, évidemment influencé de bons et beaux souvenirs d'enfance mais totalement adapté à l'esprit du moment, avec techniques et dressages contemporains. La maison saura mettre en avant tous les plus beaux produits de la Bourgogne dans un large esprit de partage et de convivialité.

Ainsi naît Le Comptoir Bourguignon.