



NOUVELLE OUVERTURE GASTRONOMIQUE À LYON: MERTENSIA

Le chef Flavien Guarato ouvre à Lyon son premier restaurant et pourtant le nouveau gérant n'est pas un novice de la cuisine. Après Le Clos Fleuri (ancien établissement de Pierre Gagnaire), tenu alors par Franck Deville, le Bougainvillier de Gérard Charbonnier, et La Ferme de Cupelin, auprès de Romain Desgranges, il devient second du réputé restaurant lyonnais Culina Hortus (élu meilleur végétarien du monde en 2020). Une expérience déterminante et un long séjour au Japon qui, quelques années plus tard le confortent dans la reprise d'un restaurant étoilé et d'en faire sien.

Aujourd'hui, depuis début février 2025, il a donc créé et ouvert Mertensia, comme un nouveau territoire et une terre d'accueil, sur 80m² avec 22 couverts seulement. Un univers gastronomique où se mêlent uniquement le végétal et le marin. Dans un cadre cosy, épuré, entre influences japonaises et scandinaves, avec du bois et des couleurs qui rappellent les sous-bois, une cave à vins centrale imposante, et une playlist moderne, il exprime toutes ses inspirations culinaires. En 2 menus uniques d'exception au déjeuner et au dîner. Qui se veulent aussi élégants et haut de gamme qu'accessibles (à partir de 32 euros au déjeuner).

Une volonté de partager sa passion pour une cuisine riche de rencontres et de découvertes, qui mettent notamment en valeurs les produits de saisons des producteurs (aussi locaux que possibles). Privilégiant les circuits courts, l'agriculture et la pêche locale. Avec des endives braisées et mandarines confites aux œufs de truite de la maison Neuvic. Un pressé de courge, jus corsé aux champignons, noisette de la Drôme et huîtres Gillardeau. Ou encore les salsifis, crème d'ail, main de bouddha et sauge.

Avec Damien Vuillet, directeur de salle et son second Jovan Danissen, Flavien GUARATO, chef gérant, décline des plats précis, étonnants, voire déstabilisants, remplis de saveurs harmonieuses et de surprises, qui nous invitent dans un voyage gustatif hors du temps.

Avec une sélection de vins très large et des pépites rares qui viennent amplifier l'expérience et flatter le palais en accords pour qui se laisse guider par les recommandations de l'équipe. Comme le Domaine de fosse-sèche, le Domaine Bachelet Monnot ou encore le Domaine Trapet, de La Porte Saint Jean, du Domaine Vacheron et des vins d'Agnès Paquet.

Pour qui franchi le pas de la lourde porte boisée, et passe sous le noren (drapé japonais), c'est un instant suspendu dans le temps. Un moment unique qui donne l'impression d'une balade en forêt ou en barque. Une expérience totalement dépaysante, au cœur de Lyon, dans le chic 6^{ème} arrondissement en pleine évolution, vivifié et transformé par de nouvelles ouvertures. Avec Mertensia, on est exactement à la croisée de ces chemins, et des mers.



 Mertensia
52 rue Tronchet
69006 Lyon



Crédit Photo Jordan Sapally