



OUVERTURE : LE CHEF ÉTOILÉ ALEXIS BILLOUX LANCE À LYON UNE CARTE BOURGUIGNONNE QUI SE PARTAGE JUSQUE DANS SA CAVE À VINS

Alexis Billoux, ancien Chef étoilé, lorsqu'il était installé à Dijon, filleul de Bernard Loiseau, et fin amateur de rugby, vient d'ouvrir Le Comptoir Bourguignon avec une cave à vins impressionnante et une véritable envie de partager sa cuisine bourguignonne, conviviale et familiale dans la ville de la gastronomie .

Horaires: 12h-
13h30 19h30-21h30
Jours ouverts: Lundi
au vendredi

Dans un cadre cosy, de poutres et vieilles pierres mises en valeur par le choix d'un blanc prédominant, nous recevons comme dans son salon, avec livres de cuisine, cartes régionales anciennes, bibelots divers autour du thème de la gastronomie, 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 le chef en plein travail.

Aux fourneaux, Alexis Billoux veut avec cette nouvelle adresse loin de ses racines mais sur une nouvelle terre pleine de promesses, transmettre son histoire, son patrimoine et ce terroir de la Bourgogne qui l'a vu grandir. Avec une obsession au cœur : la qualité et la convivialité.

Pour le déjeuner, un menu entrée, plat, dessert, à composer parmi un choix restreint mais plein de sens.

Au dîner, on prend cette fois le temps d'un voyage au pays du partage, avec planches, plats et assiettes à déguster en bonnes tablées, en duo, dans la salle principale ou dans la cave au milieu de 200 références de vins sélectionnées avec soin. On se sert soi-même, on mange sur de hautes tables et tonneaux, on trinque, on se régale !

Quelques incontournables s'affichent aussi à la carte, comme cette Côte de bœuf charolaise pour plusieurs convives, Charcuterie du Morvan de la maison Dussert, Epoisse, Citeaux, beurre au vin rouge, pickles de légumes, Pâté croute de veau et volaille, chantilly à la moutarde de Dijon à l'ancienne, croque aux truffes, béchamel au Comté, roquette, Cromesquis bourguignons, purée de pomme de terre, pickles, champignons, Mont d'or chaud au vin jaune. Et pour les papilles qui voudraient être titillées avec du sucré, le chef propose notamment un Tiramisu pain d'épice cassis.

Et il se pourrait bien qu'au fil des saisons la brigade se frotte à la cuisine lyonnaise en l'adaptant avec des produits de Bourgogne. Car ici les produits bourguignons sont toujours à l'honneur en recettes classiques ou totalement revisités.

Après avoir longtemps travaillé avec son père, chef doublement étoilé, mais aussi auprès du MOF Jean-Marie Gauthier, du encore du chef Guy Savoy, et à l'heure de la succession, c'est dans la Capitale des Gaules, parce que marié à une Lyonnaise, qu'Alexis veut affirmer son style propre. Une identité évidemment influencée de bons et beaux souvenirs d'enfance mais totalement adaptée à l'esprit du moment, avec techniques et dressages contemporains, chaleur et convivialité, qualité et un soin particuliers aux choix des produits que ce soit pour l'assiette ou le verre.