

Depuis son ouverture il y a près d'1 an, Mertensia se distingue dans plusieurs guides et se révèle l'adresse lyonnaise pour faire affaires en toute discréction. En cassant les codes et en s'affranchissant des règles, avec une cuisine qui s'inspire du Japon avec des recettes de la gatsronomie française, mais en mariant uniquement le végétal et le marin. Avec deux menus à l'aveugle, des prix abordables pour une cuisine gastronomique, un cadre feutré et élégant mais une playlist décomplexée, **ou encore par une soirée sans Valentin-e le 14 février.**

MERTENSIA: PREMIER RESTAURANT DU CHEF FLAVIEN GUARATO

Depuis février 2025 le chef Flavien Guarato oeuvre avec succès à Lyon dans son premier restaurant afin de proposer une cuisine ambitieuse, sans être élitiste, digne d'un étoilé mais très accessible. Et avec l'audace, dans la Capitale des Gaules reconnue pour ses plats carnés, de ne cuisiner et servir que des produits de la mer, des rivières et des lacs ou du 100% végétal.

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). C'est avec cette expérience déterminante et des voyages, notamment un long séjour au Japon, ou encore en étant finaliste d'un concours organisé par Olivier Ginon (GL events) qu'il décide de reprendre un ancien restaurant étoilé au coeur du chic et néanmoins dynamique 6ème arrondissement de Lyon.

MERTENSIA : DES MENUS D'EXCEPTION À L'AVEUGLE PARMI LES MOINS CHERS DE LYON

Depuis quelques mois, il a donc créé et ouvert Mertensia, sur 80m² de décoration et aménagements cosy, épuré, entre influences japonaises et scandinaves, du bois et des couleurs qui rappellent les sous-bois. Un havre de sérénité pour l'intimité d'un repas d'une vingtaine de couverts et des menus végétaux ou marins au choix. En 2 menus uniques d'exception au déjeuner et au diner. Qui se veulent aussi élégants et haut de gamme qu'accessibles (à partir de 32 euros au déjeuner).

En salle, la carte des mets est complétée par une carte des vins très fournie, proposée dans une cave magistrale, imposante, au centre du restaurant. Damien Vuillet, en direction de la salle, accorde les vins et boissons, avec une sélection de très belles bouteilles, dont un large choix de la part de l'établissement en biodynamie. Comme le Domaine de l'Envigne – Vin de France (Savoie), les vins de David Moreau – Santenay (Bourgogne), Julien Duport – Brouilly (Beaujolais), Domaine Kleinknecht (Alsace), Domaine des Huards (Vallée de la Loire)

C'est dans cette atmosphère soignée, qu'une playlist moderne vient à peine bousculer, qu'il exprime toutes ses inspirations culinaires. 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.

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,

Avec Mertensia, on est exactement à la croisée de ces chemins, et des mers, avec une déclinaison de plats précis, étonnantes, voire déstabilisants, remplis de saveurs harmonieuses et de surprises, qui nous invitent dans un voyage gustatif hors du temps.

Et ce 14 février pas de menu spécial ni décoration spécifique à la St Valentin mais une journée classique. Une fois encore Mertensia se démarque en toute simplicité