



Pour Christian Têtedoie, « avoir des lieux différents permet de toucher des clientèles différentes ».

puis 1990 le « Contretête » (cuisine traditionnelle), sur les quais de Saône, et le « Tête à Tête » (cuisine du marché, Lyon 3^e), ouvert en 2009. « Dans ce dernier, on peut manger pour 13 €. Et j'arrive à convaincre des clients de venir découvrir le restaurant gastronomique. Avoir des lieux différents permet de toucher des clientèles différentes », indique le chef pour justifier son déploiement.

NOUVELLES SAVEURS

Les tables de Christian Têtedoie

Installé dans le nouveau quartier de l'Antiquaille, le chef étoilé ouvre un 7^e établissement dans la Presqu'île de Lyon, consacré à la cuisine franco-japonaise.

Depuis qu'il a ouvert son premier restaurant à Lyon, en 1987, Christian Têtedoie décline son nom dans la ville. Le cuisinier, consacré chef de l'année 2012 par le guide Lyon Gourmand, a installé en 2010 son restaurant éponyme gastronomique, une terrasse et un bar à vin dans le quartier de l'Antiquaille (Lyon 5^e) et s'est associé pour ouvrir à côté une brasserie italienne nommée... « Testa d'oca » (tête d'oie en italien). Le chef étoilé possède de-

Se « recentrer » sur l'Antiquaille

Christian Têtedoie, 50 ans, sait cependant qu'il devra se « recentrer » à l'avenir sur l'Antiquaille, où il dispose d'une des plus belles vues sur Lyon et où il réalise l'essentiel de ses 7 millions d'euros de chiffre d'affaires. « Je veux privilégier le restaurant gastronomique et entretenir le rapport direct que j'ai avec les clients », indique-t-il. Il a toutefois prévu d'ici là d'ouvrir un nouvel restaurant en 2012, sur la Presqu'île de Lyon. L'établissement proposera une cuisine franco-japonaise. « Je m'associe à un ancien de la maison pour l'accompagner dans son développement », explique Christian Têtedoie, qui n'a pas encore trouvé le nom de son septième restaurant. ■ **F.C.**

Restaurant Têtedoie : montée du Chemin Neuf, Lyon 5^e (04.78.29.40.10).

Lotte, homard breton et caviar d'Aquitaine

Pour 4 personnes :

- ✓ 1 homard de 1 kilo environ
- ✓ 600g de lotte
- ✓ 20g de caviar d'Aquitaine

Garniture :

- ✓ 100g de trompettes de la mort, chanterelles et girolles
- ✓ 200g de topinambours
- ✓ 2 carottes (dont une jaune)
- ✓ 150g de rutabaga
- ✓ 8 radis
- ✓ 2 échalottes
- ✓ 75g de crème fraîche
- ✓ huile d'olive, beurre, ail, thym, sel

Sauce :

- ✓ 20 cl de fumet de poisson
- ✓ 5cl de crème fraîche
- ✓ 20g de beurre
- ✓ 2cl d'huile de noisette

Pour préparer un canon de Lotte, séparer le corps des pinces et de la tête du homard (1 kg). Cuire le corps 3 mn dans une eau bouillante salée. Décortiquer, couper la queue dans le sens de la longueur en quatre et réserver. Habiller la lotte, lever les 2 filets. Les ouvrir de façon à insérer la chair du homard. Assaisonner et enrouler dans un film plastique. Cuire dans un four à 60 °C, 50°C à cœur. A l'envoi, dresser le caviar (20 g) sur la longueur du canon.

- Garniture : Laver les différents champignons (100 g de trompettes de la mort, chanterelles, girolles), les sauter séparément. Colorer avec l'huile d'olive et finir avec le beurre, bien assaisonner. Pour la purée de topinambours, suer deux échalottes émincées, ajouter les topinambours (200 g), crémer (75 g), cuire à consistance. Passer, mixer et rectifier l'assaisonnement. Pour les légumes, laver, peler 2 carottes (dont



une jaune) et le rutabaga (150 g). Braiser avec l'ail, le thym et le gros sel comme aromates. Blanchir les 8 radis. Glacer au beurre tous les légumes.

- Sauce : Réduire le fumet de poisson (20 cl) de moitié, ajouter la crème (5 cl), le beurre (20 g), l'huile de noisette (2 cl) et émulsionner.