



**ALAIN DUCASSE & FRANCIS FAUVEL
PRÉSENTENT LA COURONNE LYONNAISE,
UNE CRÉATION D'ARNAUD NICOLAS
POUR AUX LYONNAIS**

**A l'occasion du 190^{ème}
anniversaire de la mort de
Brillat-Savarin (1755-1826),
Alain Ducasse a demandé
à Arnaud Nicolas, Meilleur
Ouvrier de France Charcutier,
une création exclusive pour son
restaurant Aux Lyonnais.
Cette « Couronne Lyonnaise »
sera proposée à la carte
jusqu'au 22 mars.**



Ouvert à Paris en 1890 et repris par Alain Ducasse en 2002, Aux Lyonnais est le premier bouchon labellisé hors de Lyon. Situé au cœur du 2^{ème} arrondissement de Paris, ce restaurant séduit les amateurs de cuisine traditionnelle lyonnaise dans un cadre authentique, avec boiseries et moulures aux motifs floraux, luminaires art pompier, faïences métro émaillées et comptoir en bois, zinc et étain.

Côté cuisine, le chef Francis Fauvel souhaite remettre à l'honneur les produits du terroir, les spécialités de la cuisine lyonnaise et célébrer leur goût. Il utilise des méthodes de réduction rigoureuses pour lier et exhiler les goûts des produits qu'il sélectionne chez les meilleurs producteurs; il cuisine les bons petits plats et y ajoute sa touche de modernité. L'atmosphère y est conviviale, la cuisine est festive, de tradition.

Avant de découvrir la Couronne Lyonnaise, faisons un retour sur l'Histoire. Né à Belley le 1^{er} avril 1755, Jean Anthelme Brillat-Savarin, magistrat de métier est un fin gastronome. Il est connu pour avoir été un grand érudit des bonnes choses, et notamment de l'art charcutier, avec les trois pâtés de Belley qui font aujourd'hui partie du patrimoine gastronomique français : le chapeau de Monseigneur Gabriel Cortois de Quincey, l'Oreiller de la belle Aurore, et la toque du président Adolphe Clerc.

Tout naturellement, Arnaud Nicolas s'en est inspiré pour cette recette à la forme unique de kouglof.

Présentée en salle et découpée à la commande, la Couronne Lyonnaise est cuisinée d'une farce composée de confit, filet, abats et foie gras de canard, liée à de la poitrine de cochon et du boudin noir.

Arnaud Nicolas a choisi de réaliser une farce au canard, fine en bouche et légère et de la compléter avec des morceaux de boudin noir, clin d'œil au terroir lyonnais. Une fois la farce préparée, la difficulté réside dans le moulage de la Couronne Lyonnaise. Chemiser la pâte à pâté finement et de façon égale dans le moule à kouglof est indispensable pour réussir la cuisson. Cette recette illustre la grande maîtrise et le talent d'Arnaud Nicolas.

Accompagnée tout simplement d'une salade, la Couronne Lyonnaise révèle la finesse et la saveur de chaque produit la composant.



Informations pratiques :

La Couronne Lyonnaise est proposée en entrée, au déjeuner et au dîner, jusqu'au 22 mars à 19 euros.



Membre de Châteaux & Hôtels Collection

32, rue Saint-Marc
75002 Paris

01 42 96 65 04
www.auxlyonnais.com

Contact presse : Marion Cazes
01 58 00 23 61
marion.cazes@alain-ducasse.com