

On a goûté à Lyon : la cuisine surprise de l'Instant gramme

Art de vivreGastronomie / Vins - Publié le 03 novembre 2021 à 07h13, par Tout Lyon

À l'Instant gramme, le chef Axel Poulet propose une cuisine semi-gastronomique pleine de surprises. À ne pas manquer rue du Plat à Lyon.



Le foie gras maison à la praline de l'Instant gramme (© Stéphanie Borg)

Désormais installé rue du Plat à Lyon, le chef/gérant Axel Poulet a fait ses armes à La Pagerie (74) avec Michel Verdu où il s'est initié, entre autres, à l'art de cueillir et d'accommoder les plantes sauvages tandis que le maître d'hôtel/serveur/sommelier Sébastien Bourg a officié dans quelques grandes maisons semi-gastronomiques genevoises. Ensemble, "les deux amis depuis le CFA" ont imaginé L'Instant gramme, "leur vision de la restauration", ouvert il y a à peine un an.

Amis amateurs de plats ultra-traditionnels ou aimant les cartes à choix multiples, passez votre chemin ! Ici, dans cette petite salle épurée avec des expositions temporaires au mur, tout se joue dans la tête du chef et sur l'ardoise pour des propositions qui changent chaque semaine, voire parfois en cours de semaine selon l'épuisement des stocks.

Si les mois ne se ressemblent pas, les saveurs, l'originalité et la fraîcheur des plats sont, elles, toujours au rendez-vous car le chef cuisine à l'instinct, de saison et fait maison.

La touche florale de l'Instant gramme

À titre d'exemple, lors d'un déjeuner de ce début d'automne, nous avons goûté, autant qu'apprécié la beauté des plats présentés - tous aussi "instagrammable" les uns que les autres ! - le foie gras maison à la praline (notre photo), où le sucré-salé étonnant émoustille les papilles, suivi de pâtes fraîches (maison) tout en finesse et juste cuite comme il faut au saumon fumé (maison) parfumé.

Et, à chaque fois, LA touche florale comme l'achillée millefeuille ou la pointe de lierre terrestre. Petites portions d'apparence, mais des plats copieux qui laissent peu de place au dessert. Et pourtant ! Le crumble revisité pommes/châtaignes valait les quelques grammes avalés de plus !

Le soir, l'équipe pousse un peu plus la créativité et la surprise en proposant un menu découverte, en trois ou cinq services, qui change de table en table (mais qui tient compte tout de même de vos intolérances et de vos goûts). Pour arroser le tout, une sélection originale de vins locaux et de Savoie.

L'Instant gramme, 3 rue du Plat, 69002 Lyon, 09 81 15 57 25. Ouvert du lundi midi au vendredi soir. Formule midi : entrée + plat + dessert (25 €), entrée + plat ou plat + dessert (19 €) ; formule soir : menu découverte en 3 services (36 €) ou 5 services (58 €).