

THIERRY MARX VA SUPERVISER UN RESTAURANT BISTRONOMIQUE, « LA VILLA », AU CŒUR MÊME DE L'HÔPITAL EDOUARD HERRIOT...

Dominique LARGERON

Le Groupe Lagardère à travers une de ses filiales, gestionnaire de la restauration de l'Hôpital Edouard Herriot a choisi l'un des chefs les plus médiatiques de France, Thierry Marx, pour l'établissement bistronomique qui verra le jour en 2017, au sein même de l'hôpital. Une première en France.



Thierry Marx (Photo DR)

Si les Hospices Civils de Lyon (HCL) avaient pour objectif de dépoussiérer et de changer l'image de l'un des plus vieux hôpitaux de Lyon «Edouard Herriot », c'est réussi.

Dès la mi-2017, si les travaux se poursuivent au rythme prévu, l'un des deux bâtiments situés à l'entrée, à droite de l'hôpital Edouard Herriot, place d'Arsonval, dans le 3ème arrondissement de Lyon accueillera au sein même de l'établissement un restaurant bistronomique ouvert à tous, « La Villa ».

Un établissement plutôt cosu n'ayant rien à voir avec une cantine d'hôpital comme on peut le voir sur la photo ci-dessous.



Se développant sur deux étages et 240 m2, ce nouveau restaurant accueillera une centaine de couverts.

Il ne sera pas uniquement réservé aux personnels de l'hôpital, mais sera ouvert sur la ville puisque tout un chacun pourra y dérouler son rond de serviette, même sans venir visiter un patient, proche ou ami.

On devrait d'ailleurs s'y bousculer puisque le chef qui supervisera ce nouvel établissement culinaire et le premier en France de ce type dans un hôpital sera l'emblématique Thierry Marx soi-même, l'homme qui a créé "sur mesure par Thierry Marx" au sein du Mandarin Oriental Paris, deux étoiles au Michelin, très présent dans les médias.

Cela ne l'empêchera pas de superviser la gestion de l'établissement, l'équipe (vingt à vingt-cinq personnes) et la carte qui sera dédiée à la bistronomie. Un style de cuisine que l'on connaît bien à Lyon car mêlant la gastronomie et l'esprit bistrot et qui est le porte-étendard des jeunes chefs lyonnais.

Le menu du jour autour de 25 euros

Ce sera un restaurant où l'on pourra savourer une cuisine créative et artisanale dans un esprit « fait maison », précise le chef du Mandarin Oriental. Ainsi le menu du jour (entrée/plat/dessert) devrait avoisiner les 25 euros.

« A la demande des Hospices Civils de Lyon, nous allons créer un restaurant au sein duquel, on proposera une restauration supplémentaire avec des services et des produits innovants. Nous voulons rendre accessible ce type de cuisine aux personnels comme aux Lyonnais », explique Franck Venot, le directeur du réseau des hôpitaux chez Lagardère Travel Retail France, chargé de l'ensemble de la restauration et des services au sein de l'Hôpital Edouard Herriot. Un budget de 7 millions d'euros.

Cette brasserie bistronomique ne sera d'ailleurs pas la seule innovation au sein de l'Hôpital Edouard Herriot puisque l'on y trouvera aussi à l'entrée, face à la Brasserie Thierry Marx, un « Café gourmand », mais aussi au sein de l'établissement, un Starbucks Café, une épicerie, « Chez Jean », et même un magasin de jouets !

Influencé par Bernard Loiseau

Cette nouvelle aventure dans laquelle s'engage Thierry Marx est bien à l'image du personnage, ambivalent. A la fois engagé dans la société et proche des gens, tout en évoluant dans l'univers du luxe à travers le Mandarin.

On connaît son histoire. A 18 ans, Thierry Marx s'engage dans l'armée comme parachutiste dans l'infanterie de marine. Casque bleu en 1980 durant la période noire du Liban il revient en France, marqué par ces terribles événements. Il devient tour-à-tour vigile, transporteur de fonds, manutentionnaire, puis se met finalement aux fourneaux et passe son BEP/CAP de cuisinier.

Issu d'un milieu modeste, il s'est fait lui-même, entrant comme commis chez Taillevent puis continuant ses classes chez Robuchon et Chapel avant de s'installer comme chef.

Influencé par un autre grand trois fois étoilé, Bernard Loiseau, il façonne une cuisine riche en saveurs. En perpétuelle recherche, il ne cesse d'innover.

Il devrait le prouver dans le nouvel établissement dont il aura la charge d'ici un an. De là à rêver voir des brasseries bistronomiques dans tous les hôpitaux de France...