



© MAXIME GRUSS

Olivier Ginon, patron de brasserie

Par
François Mailhes

L'Atelier du Ruck

345 av. Jean-Jaurès (Lyon 7^e).
04 28 38 69 00.
Ouvert tous les jours
(brunch le week-end).

Notre avis



Tarifs

Formule midi: 24€.
Menu midi (lundi au samedi): 28€. Carte: compter 45€. Vin rosé La Garuste du domaine de Panery (récente acquisition de... Olivier Ginon): 36€.

Pour accéder au restaurant du récent Ruck Hotel, après avoir passé la réception, vous devez emprunter un couloir où pendent des œufs d'aliens, ou bien des noix de coco. En regardant avec plus d'attention, vous constatez que ces drôles de fruits pendus au plafond sont en réalité des ballons de rugby. Ce n'est pas le fait d'un décorateur à l'esprit malade, mais un clin d'œil bienvenu à la part rugbystique des activités de GL Events, la société d'Olivier Ginon.

The Ruck (mêlée spontanée) est à deux pas du stade de Gerland (Matmut-Stadium). Pour un ruck, il faut au minimum trois joueurs. Ici, il y a 134 chambres et le restaurant peut accueillir 200 couverts. L'espace, bardé de baies vitrées, très lumineux, est de taille à accueillir un jeu de ballon. Mais l'immense bar central, ovale comme par hasard, évoque plutôt la troisième mi-temps. Excellente

première phase de jeu: l'accueil est jovial. Le maître d'hôtel (on suppose), d'excellente humeur, porté sur la plaisanterie, laisse perdurer l'idée que l'esprit rugby est plus sympathique que le foot ou le vélo qui donnent l'impression que faire la gueule fait partie du règlement.

Douches fraîches. Certains plats pourraient être servis en hiver comme la noix de veau (tendre, cuite à basse température) accompagnée d'un parallélépipède de polenta et de purée de patate douce. Même négationnisme climatique pour les ravioles aux gambas dont le « coulis de gambas » a dû nécessiter au moins une vache pour la crème. Le chef Alexis Courbière (aucun rapport avec Jean-Luc Merluchon) a nécessairement en tête la maxime : « Après le sport, le réconfort. »

Le contenu de la bibliothèque ne ment pas non plus avec des ouvrages comme *L'Atlas pratique des jambons et saucissons*. Ce qui

compte, c'est que tout est bon (et joli en plus). Mais surtout, la carte multiplie les douches fraîches: tarte César, maigre (et ratatouille), poke bowl, saumon gravlax (très dense, aéré d'un nuage de chantilly), ceviche (en interprétation libre: daurade, framboise, citron vert, menthe fraîche), duo de melon et pastèque... Les desserts ne sont pas laissés au vestiaire. Mais on s'en doutait, puisque l'équipe de cuisine fabrique elle-même son propre chocolat (choco Ruck). On le retrouve en ganache avec de la noisette dans le délicieux Trésor de Tic et Tac. Comme dirait *Le Progrès*, de plus en plus facétieux, cette brasserie est « au-dessus de la mêlée ». Pour ceux qui n'auraient pas remarqué que le restaurant est à deux pas d'une station de métro, il y a un parking souterrain, gratuit pour les clients, même s'ils n'ont pas le nez plat et des oreilles déchiquetées. ■