

LA TABLE DES LYS BIENTÔT EN BORDURE DU GOLF DE SAINT-ÉTIENNE

Le chef Marc Lecroisey et son épouse investissent 1,4 M€ dans leur réinstallation, en septembre, au sein du quartier de Bel-Air. Après la construction d'un restaurant moderne de 680 m².

Engagée après avoir envisagé de transformer une maison de maître, la construction du bâtiment qui abritera le restaurant La Table des Lys dans le quartier de Bel Air, à proximité du terrain de golf municipal de Saint-Etienne, va débiter. Après l'acquisition, à l'été 2018, d'un terrain de 1 600 m² à la commune et sa viabilisation, les travaux de terrassement viennent d'être réalisés. Le bâtiment de type toit-terrasse et de style contemporain qui va y être construit offrira une surface de 680 m². Donc bien supérieure aux 180 m² dont dispose actuellement le restaurant gastronomique de Marc Lecroisey et son épouse Lydie, installé en bas du cours Fauriel. A l'emplacement de l'ex-Chantecler dont ils ont racheté le fonds de commerce en 2008.

« Le futur site, réalisé avec le concours du cabinet d'architecture Rivat, est conçu pour accueillir 50 à 55 couverts, soit seulement une dizaine de plus qu'actuellement. La salle principale et les trois salons offriront par contre beaucoup plus d'espace, d'aisance entre les tables et de clarté qu'aujourd'hui », explique Marc Lecroisey. Outre les différentes salles de restauration, il disposera d'un salon de détente pour prendre le café, l'apéritif ou le digestif avant ou après le repas. Il intégrera aussi les locaux administratifs et de gestion et la buanderie qui actuellement sont délocalisés, faute de place.

La future Table des Lys pourra par ailleurs accueillir des groupes comptant jusqu'à une soixantaine de per-



Le bâtiment de type toit-terrasse sera construit sur pilotis, car le terrain est pentu

sonnes, ce qui est impossible actuellement. Facile d'accès en voiture et bénéficiant d'un environnement verdoyant et d'une bonne visibilité en bordure de la rue Saint-Simon, elle disposera aussi de la capacité de stationnement qui lui fait aujourd'hui défaut.

La livraison du bâtiment, qui représente un investissement global de 1,4 M€, est prévue en août pour une ouverture en septembre, après une dizaine de jours d'arrêt de l'activité. En cas de retard du chantier, « l'installation serait reportée de plusieurs mois car octobre, novembre et décembre sont trois gros mois peu propices à une interruption du fonctionnement de l'établissement », explique son dirigeant.

Il souligne que cette évolution va offrir de meilleures conditions de travail aux 14 personnes (sept en cuisine et sept en salles) qui assurent le fonctionnement de l'établissement renommé de la région stéphanoise. Avec 110 m², la cuisine verra ainsi sa surface tripler. Le nom, qui est por-

teur, sera conservé. Tout comme l'intégralité de l'équipe que Marc Lecroisey dirige avec le maître d'hôtel Bernard Berger. Le chef affirme qu'il « n'entrepris pas ce déménagement dans l'optique de décrocher une distinction telle qu'une étoile au Guide Michelin. Même si je n'aurais rien contre, bien au contraire ! ».

PRÈS DE 130 SAINT-JOSEPH DIFFÉRENTS

La clientèle qui demain pourra venir en plus grand nombre (l'établissement affiche souvent complet en

soirée) et de plus loin continuera à se voir proposer une cuisine très traditionnelle à la base, à laquelle Marc Lecroisey apporte sa touche personnelle.

La Table des Lys se singularise par sa très grosse carte des vins. Tous les vignobles français y sont représentés, mais elle met l'accent sur les vins de la Vallée du Rhône, avec par exemple près de 130 saint-joseph différents. Le choix des digestifs est large, lui-aussi, avec une proposition de quelque 100 whiskies.

■ Denis Meynard

Un chef formé à Saint-Chamond

Le chef de cuisine de 47 ans qui s'engage dans un important projet de développement de son restaurant gastronomique s'est formé pendant cinq ans au lycée hôtelier de Saint-Chamond. Après avoir travaillé comme saisonnier en Normandie et en Champagne, Marc Lecroisey est passé par des tables réputées, comme le Louis XV d'Alain Ducasse, à Monaco et Le Beau Rivage, à Condrieu. Il a occupé sa première place de chef de cuisine à Troyes, dans l'Aube, où il décrochera une étoile au Michelin, en 2000, avant de rejoindre les Ambassadeurs, à Saint-Chamond, tenu par ses parents, jusqu'en 2008. Année où il se met à son compte avec son épouse.