

A Fond Rose comme à Collonges coule la Saône, où Paul Bocuse pêchait, enfant, dans ce fleuve amical, aux eaux généreuses, si bien décrit par le peintre Jean Couty qui vécut à Saint-Rambert, l'Insula Barbara de la légende, territoire de luttes historiques entre les Francs et les Burgondes, où parvinrent un jour les Sarrazins. Paul Bocuse, toujours fidèle à la Saône, et dont le lit, dans sa vénérable demeure, semble amarré le long des berges, comme une barque de pirates merveilleusement évoquée par l'immortel romancier, Bernard Clavel, gastronome averti. En cuisine, comme dans la vie, il n'y a pas de miracles. Paul Bocuse est depuis longtemps le timonier de la gastronomie mondiale de tradition et d'innovation. Il n'est pas sans raison, le meilleur cuisinier du monde. Alors, comment n'aurait-il pas inspiré Jean Brunet, lorsqu'il s'installa dans les années soixante, dans cette paisible villa, près de Caluire, cherchant à fuir le tumultueux quartier de l'église Saint-Bonaventure que s'apprêtaient à quitter les fabuleuses Halles, pour s'installer sur le cours Lafayette, où elles portent désormais le nom de Paul Bocuse. Et oui, comme je vous le disais point de miracle, et surtout point de hasard. L'auberge de Fond Rose fit sa réputation sur le savoir-faire de Jean Brunet, puis de son fils Michel, mais aussi sur la féerie des oiseaux : perruches, faisans et paons. Tous les amateurs de Fond Rose conservent le souvenir de cette présence. Mais, on a oublié qu'à cette époque, Paul Bocuse entretenait un mini-zoo à l'auberge de Collonges. Et, la comparaison ne s'arrête pas là. Autre exemple : l'usage de la broche. Paul Bocuse utilisait ce principe, lorsque Jean Brunet en adopta l'usage. Non, décidément, le hasard n'existe pas. Nous étions au cœur des Trente Glorieuses. Certains industriels triomphaient, ils avaient pour amis des artistes, des peintres comme Jean-Albert Carlotti, Camille Niogret, Jean Couty, etc. Jean Fusaro venait fêter là ses premiers succès. Le pharmacien et critique d'art, René Derouille se mêlait à la fête, en pensant à la fondation de l'estimable Prix Gnafron. En 1997, l'auberge devint l'atelier de gastronomie de Gérard Vignat enrichi par plusieurs années au Japon, au restaurant « Le Pont du Ciel » à Osaka, sous la houlette de Pierre Orsi. Gérard Vignat, étoilé Michelin en 2002, Fond Rose devint alors une bonbonnière à rêves gustatifs. La tradition bocusienne, celle aussi de Fernand Point, accompagnée d'une touche de japonisme que n'auraient pas désavoué Pierre Bonnard et les Nabis, allait conquérir les papilles et le cœur de générations de Lyonnais qui profitaient du confort bucolique, pour venir se réjouir en famille, après un mariage ou une communion.

Puis, en 2012, vint le temps des retrouvailles, l'esprit des deux auberges s'incarna dans l'union sacrée des brasseries créées par Paul Bocuse. Jamais, la mise en avant du concept de salon contemporain ne trouva une expression plus séduisante que dans le nouveau Fond Rose, imaginé par Alain et Dominique Vavro. Toute cérémonie familiale trouvera son accomplissement dans ce cadre idéal. Apportant à la grande tradition de la cuisine française, célébrée par Balzac, Alexandre Dumas, Brillat-Savarin, et Curnonsky, la pureté esthétique de certains principes de la nouvelle cuisine, Paul Bocuse fut amené à composer selon son expression : « des recettes simples et bonnes, comme je l'aime... » Puisque nous évoquons souvent la peinture, pensons à Vincent Van Gogh, si bien instruit en matière de doutes, qui déclarait avec humilité : « comme, il est difficile d'être simple ». Aujourd'hui, le nouveau Fond Rose change de cap et devient un restaurant plus actuel, proposant notamment plusieurs salons privés dédiés aux réceptions familiales et aux repas d'affaires. Les lyonnais, en fins gourmets, retrouveront, dans ce havre de paix, un bonheur certain de la découverte, mais aussi, le plaisir offert par une tradition préservée.

Alain Vollerin
Critique d'Art et de Gastronomie

25 chemin de Fond Rose 69300 Caluire • France • Tél. 04 78 29 34 61 • Fax 04 72 00 28 67
LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON® BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • brasseries-bocuse.fr



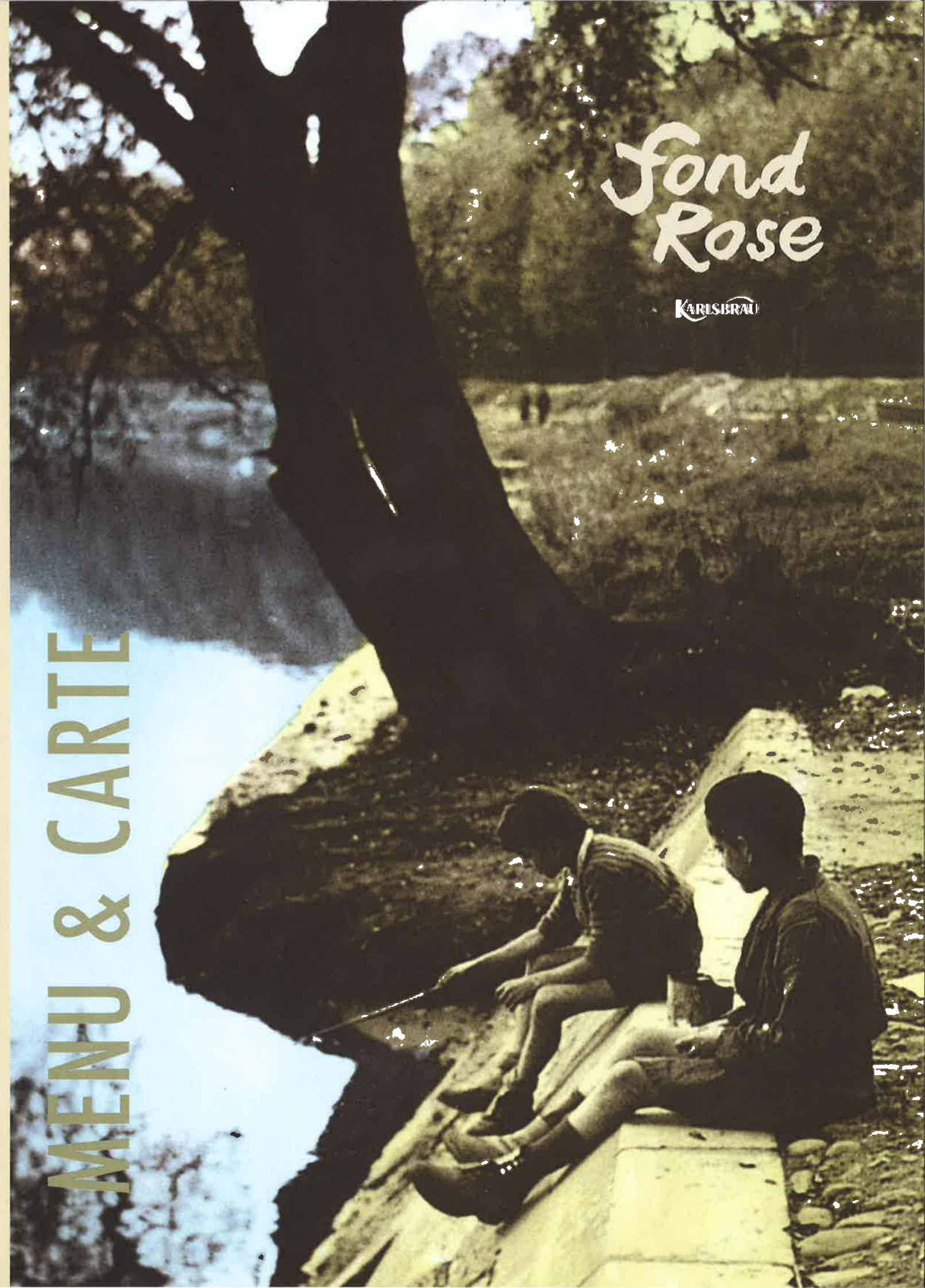
VAVRO

Paul Bocuse et Pierre Ravier (dit « le Pillot ») en 1936 à la pêche sur les bords de Saône.

MENU & CARTE

Fond
Rose

KARLSBRAU



Les Entrées Froides

Pâté en Croûte au Foie Gras Salade verte, condiments	18.80
Salade César et Escalope de Volaille Fermière Cœur de romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons, sauce César	17.90
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Pain aux noisettes et abricots	20.80
Salade de Poulpes Farfalle « Garofalo », concombres, tomates séchées, olives Taggiasche	20.80
Saumon « Bömlo » Mariné à l'Aneth Blinis, tzatziki à la grecque, avruga	21.10

Les Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne en Croûte Feuilletée Crème de volaille persillée, concassée de tomates (10 min de préparation)	16.80
Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées Brioche, jus au Porto	22.80
Gratin Parmigiana, Aubergines et Mozzarella di Bufala** Aubergines confites, concassée de tomates, basilic	23.25

Pour nos Jeunes Convives

Menu Enfant (moins de 8 ans)	14.50
-------------------------------------	-------

Plat Végétarien **

Bienvenue à FOND ROSE !

Lorsque notre parking est complet, nous vous conseillons vivement d'utiliser le parking de l'église Saint Côme
situé à 150m mis gracieusement à votre disposition.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Les Poissons

Quenelle de Brochet et sa Sauce Homardine Matignon de légumes, riz basmati (20 minutes de préparation)	25.80
Saumon « Bömlo » Taillé Finement et sa Salade de Haricots Verts Vinaigrette, dès de tomates, échalotes, ciboulette	26.20
Dos de Cabillaud Rôti en Viennoise de Basilic Confit de légumes niçois, sablé au parmesan, tapenade	29.80
Gambas Confites à l'Huile d'Olive Vierge Risotto Carnaroli au chorizo Ibérique, sauce Alfredo	30.80
Minute de Thon Rouge « Albacore » au Gorgonzola Sauce gorgonzola, pommes frites, bouquet de salade verte	31.30

Les Viandes : * Bœuf, Veau et Agneau Origine France

Pluma Ibérique « Bellota® » en Cocotte Purée de pommes de terre, jus aux olives Taggiasche, chorizo ibérique, Tomates séchées, basilic	30.50
Carré d'Agneau* Rôti en Persillade Purée de pommes de terre, tomate farcie à l'épaule d'agneau confite	34.60
Côte de Veau* Rôtie en Cocotte Purée de pommes de terre, jardinière de légumes aux cébettes	35.90
Volaille de Bresse « Miéral » aux Morilles Riz basmati, sauce fleurette au vin des côtes du Jura	36.80
Filet de Bœuf* Rossini Servi avec une Escalope de Foie Gras Chaud Pommes darphin, échalote confite, épinards frais, jus au Porto	38.50

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.