

## Rencontre avec **Isabelle** **Comerro**

Après avoir fait leurs classes au Café des Fédérations, Isabelle Comerro et Laura Vildi ont ouvert leur propre bouchon avec l'ambition de proposer une cuisine lyonnaise traditionnelle revisitée à leur façon. Elles se sont installées dans une maison du 18<sup>e</sup> s. proche de la place Sathonay qu'elles ont décorée de manière chaleureuse et très féminine entre boiseries et tons rosés. C'est avec enthousiasme, gourmandise et générosité qu'elles slaloment entre les grandes tablées pour servir à leurs clients leurs spécialités comme la croustille de boudin aux pommes. Un véritable moment de bonheur !

**Pouvez-vous nous parler de votre parcours et de votre envie d'ouvrir un bouchon ?**

Je me suis associée avec Laura et nous avons ouvert Le Bouchon des Filles en septembre, il y a huit ans. Nous avons toutes les deux été serveuses au Café des Fédérations (une institution lyonnaise), mais pas au même moment. Nous connaissons des personnes en commun et nous avions l'envie de créer un bouchon à notre manière. Nous aimons la convivialité et

les produits lyonnais. Nous voulions également changer les habitudes et proposer des plats moins gras qui plairaient plus aux femmes et aux locaux. Nous gardions en tête pour imaginer notre carte que chaque Lyonnais a toujours son plat préféré – comme le gâteau de foies de volaille.

**Comment avez-vous conçu le restaurant ?**

Notre idée, c'était donc d'avoir un bouchon plus féminin et moins gargantuesque.





chef de cuisine, nous avons plus de temps à consacrer à cette partie. Nous travaillons en direct avec certains producteurs et nous nous déplaçons sur des salons professionnels. Nous travaillons avec Jean-Louis Dutraive depuis le début pour le Fleurie ou avec Olivier Depardon pour le Morgon. Nous avons aussi quelques vins qui tournent, notamment pour ceux de la

vallée du Rhône ou de Bourgogne. En fait, simplement, nous fonctionnons au coup de cœur commun.

#### Avez-vous des projets pour l'avenir ?

Nous aimerions bien, mais nous nous devons d'être présentes au restaurant. Nous sommes dans ce que nous aimons faire, donc nous devons surveiller la cuisine

connaître nos produits et ce que nous vendons. Nous envisageons éventuellement d'ouvrir quelque chose à Paris, j'y ai vécu trois ans et la ville m'avait plu.

#### Pourriez-vous partager quelques-unes de vos bonnes adresses ?

Pour le pain, n'hésitez pas à vous rendre à la boulangerie Saint-Vincent (49 quai Saint-Vincent, 69001 Lyon), c'est notre fournisseur ! Du côté des restaurants, j'aime bien et je connais personnellement l'équipe de Chez Albert (10 pl. Fernand-Rey, 69001 Lyon - tél. : 04 78 27 95 56). Le Bouchon de l'Opéra (11 r. des Capucins, 69001 Lyon - tél. :

04 78 28 49 47 - <http://bouchondelopera.com>) est agréable et sert assez tard - nous nous renvoyons d'ailleurs des clients. Enfin, je terminerais par le Saint-Vincent (6 pl. Fernand-Rey, 69001 Lyon - tél. : 04 72 07 70 43 - [www.restaurant-saint-vincent.fr](http://www.restaurant-saint-vincent.fr)) qui est un petit bouchon typique.

#### LE BOUCHON DES FILLES

20 r. Sergent-Blandan, 69001 Lyon  
tél. : 04 78 30 40 44  
lun-jeu. 19h-22h, ven. 19h-23h,  
sam. 12h-13h45, 19h-23h, dim. 12h-13h45,  
19h-22h - menu : 25 €.

#### La recette du chef

### Croustille de boudin aux pommes

#### Ingrédients :

- 2 morceaux de boudin d'environ 3 cm
- 1 moitié de pomme (Pink Lady)
- 1 pâte filo
- Beurre
- 1 grosse poignée d'herbes aromatiques (estragon, aneth, cerfeuil, persil plat, ciboulette et un peu de salade trévise pour la couleur).

#### Recette :

Cuisez la pomme au four avec du beurre pendant 25 min, puis laissez-la refroidir.

Prenez la pâte filo et placez le boudin en T au milieu avec un quartier de pomme de chaque côté du pied du T.

Rabattez la pâte filo sur le boudin pour former un carré.

Poêlez ensuite le carré de chaque côté avec du beurre pour la coloration (arrêtez une fois la pâte dorée).

Remettez ensuite au four à 160-180 °C pendant 20 min.



Cuisson :  
45 min



Préparation :  
20 min