

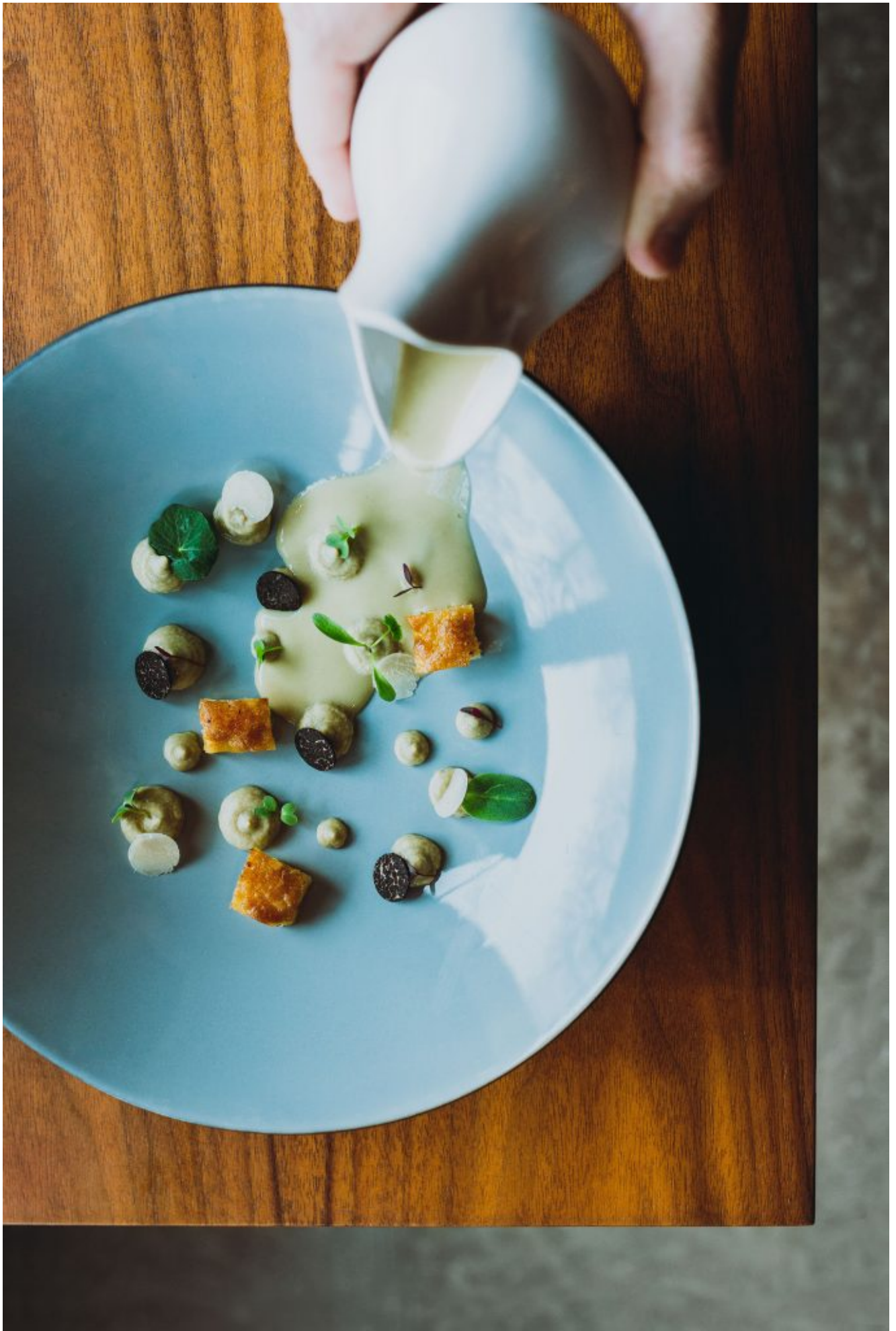


Mathieu Charrois conquiert les gourmets lyonnais à la table d'Epona

Installé depuis juin 2019 aux commandes des cuisines d'Epona, le restaurant du nouvel hôtel InterContinental Lyon-Hôtel-Dieu, Mathieu Charrois a rapidement séduit la capitale de la gastronomie avec une carte associant tradition et originalité.

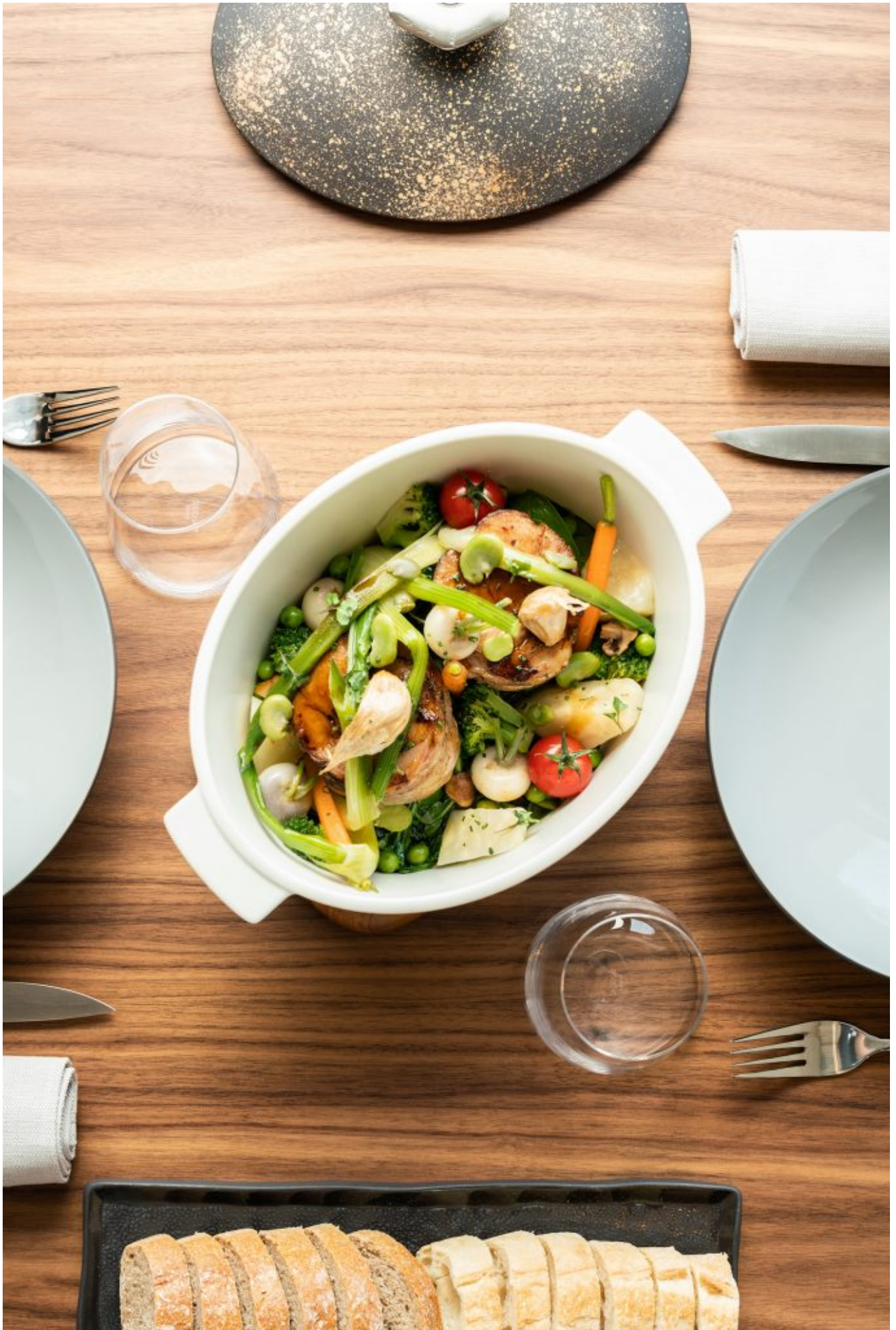
Le pari était loin d'être gagné pour ce jeune chef cosmopolite aux influences culinaires multiples et qui se proposait de réinterpréter certains des classiques locaux.

Mais ce natif de Bourges et globe-trotteur a rapidement reçu un accueil enthousiaste de la part des habitants de Lyon, qui apprécient autant l'inventivité respectueuse de la tradition de sa cuisine que la simplicité et la générosité de l'homme.



Velouté d'artichaut, parmesan affiné, foccacia maison et truffes Melanosporum © Mathilda Pierrot

À forte empreinte locale, **la carte de l'Épona met à l'honneur des classiques lyonnais modernisés**, comme c'est le cas avec la **K'nelle**, version croustillante et rajeunie de l'emblématique quenelle. Elle réinvente aussi la **volaille de Bresse** en l'associant à un vin jaune des Côtes du Jura au lieu du traditionnel jus de volaille. « *Les arômes du vin d'Arbois se marient bien avec. Ce vin sec contraste avec la douceur de la viande et le crémeux de la sauce. On joue sur les textures.* », explique **Mathieu Charrois**. Tout l'esprit d'Épona tient dans ce plat généreux proposé sous forme de cocotte : un des produits les plus nobles de la région lyonnaise sublimé par une touche de modernité.



Jarret de veau confit, légumes de saison, jus à la moelle ©Stephane Aboudaram

Adepte de la convivialité et du partage, Mathieu Charrois propose à sa carte **des cocottes pour deux personnes ou plus**, qui varient au fil des saisons.

Mathieu Charrois en quelques mots

Après avoir fait ses classes auprès de **Michel Troisgros à La Table du Lancaster**, Mathieu Charrois s'envole vers la Polynésie pour travailler aux fourneaux de l'InterContinental Tahiti Resort & Spa de 2007 à 2012. Puis, il rejoint **Yannick Alléno** pour officier à ses côtés au **Cheval Blanc de Courchevel** puis à Beyrouth, de 2012 à 2013.

De retour en France, il participe à l'ouverture de l'InterContinental Marseille - Hôtel-Dieu en tant que sous-chef de **Lionel Levy**. Puis, après un passage à Nouméa et à Londres, Mathieu Charrois décide de rejoindre l'InterContinental Lyon en 2019.



Le restaurant Epona

Situé au rez-de-chaussée de l'InterContinental Lyon - Hôtel-Dieu, le restaurant tire son nom d'une déesse très populaire de la mythologie celtique gauloise, patronne des cavaliers et des voyages.



Restaurant Epona © Eric Cuvillier

Il se déploie le long de la grandiose façade de l'ancien hôpital, dont il épouse les finitions architecturales historiques : sol en pierre, plafond en bois et murs en enduit.

Sa salle traversante de **100 couverts** bordée de grandes fenêtres s'ouvre sur la Cour Saint-Louis de l'ex-Hôtel-Dieu : une terrasse arborée aux allures de cloître serein, qui n'est autre que l'ancien jardin médicinal des lieux. Aux beaux jours, **cet espace accueille 100 autres couverts** dans une atmosphère paisible.



Restaurant Epona © Eric Cuvillier

Restaurant Épona

20, Quai Jules Courmont

69002 Lyon

04 26 99 24 24

lyon.intercontinental.com



InterContinental Lyon - Hôtel-Dieu © Eric Cuvillier



Cabillaud rôti, chou fleur cordifole © Mathilda Perrot