



L'INVITÉ
**JOSEPH
VIOLA**

L'EXCELLENCE DE LA CUISINE LYONNAISE

Texte Marjorie Fenestre | Photo Jonathan Thévenet Cherrystone

L'INVITÉ

Le bouchon lyonnais est l'une de ces institutions culinaires que le monde nous envie. Plus qu'un restaurant, c'est un temple de la bonne chère, un lieu festif et joyeux, témoin d'une histoire vivante et vibrante. De tout cela, Joseph Viola en est littéralement tombé amoureux. Un coup de cœur qui dure depuis des années et qui n'est pas prêt de s'essouffler.

L'origine étymologique du mot bouchon fait débat. S'il ne s'agit pas du liège qui ferme une bouteille, il désignerait les branchages - bousche en vieux français - accrochés à l'entrée des cabarets pour les distinguer des auberges. Certains réfutent cette hypothèse et penchent pour le bouchon de paille mis à disposition des clients afin de frictionner leurs montures. A vous de choisir votre camp...

Cette parenthèse lexicale refermée, poussons ensemble la porte d'un endroit dont la réputation n'est plus à faire. Chez Daniel & Denise l'histoire dure depuis 1968. Créée par Daniel Léron, l'enseigne a été reprise par Joseph Viola en juillet 2004.

" UN BOUCHON C'EST L'ESSENCE MÊME DE LA GASTRONOMIE "

Dans une ambiance joliment désuète, tout l'attirail du parfait restaurant lyonnais est

là. Ici les nappes se tiennent à carreaux et il en va de même pour la cuisine menée par un Meilleur Ouvrier de France, s'il vous plaît ! Alors forcément, niveau popote, ça dépote. Qui oserait insinuer qu'un bouchon est l'antithèse de la gastronomie ? Pas nous en tout cas, ni Joseph Viola. « *Un bouchon c'est l'essence même de la gastronomie. Parce que c'est quoi la gastronomie ? C'est bien manger, se régaler de beaux produits bien préparés... La cuisine identitaire, celle de nos régions, a donné toutes ses lettres de noblesse à notre patrimoine culinaire !* ». Aujourd'hui fervent défenseur d'une certaine tradition, il n'a pourtant pas hérité de racines nourries au tablier de sapeur et à la cervelle de canut.

CELUI QUI NE BOTTE JAMAIS EN TOUCHE

Fils d'immigrés italiens arrivés dans les Vosges au début des années 60, Joseph Viola naît en France au sein d'une fratrie de sept frères et sœurs. Midi et soir, la mama s'active aux fourneaux pour sustenter toute la famille. Chaque repas devient alors une fête, un moment unique de partage et de convivialité. S'il se rêvait joueur de football, ça sera plutôt avec les ballons de rouge qu'il occupera le terrain. Devenu cuisinier par passion du goût, le jeune *Pépo* (son surnom) travaille gestes et techniques jusqu'à plus soif. En apprentissage il ne prend jamais de

pause, il reste des heures aux côtés de ses aînés pour s'abreuver de tout leur savoir. La passion vire presque à l'obsession. « *Un soir, j'attendais ma mère à la sortie de son travail, chez Bragard, le fabricant de tenues de cuisine. Je découvre une affiche avec un monsieur vêtu d'une veste blanche au col bleu blanc rouge. Le lendemain, je déclare à mon chef 'je vais m'acheter une nouvelle veste !' Celle qui a le col tricolore ! Il m'explique alors qu'elle se mérite.* » A l'époque, il ne se doute pas une seule seconde que le concours allait lui donner autant de fil à retordre. « *En 2000, je loupe la finale du MOF à cause de mes plats envoyés avec 8 à 10 minutes de retard. Lorsque je suis entré dans la cuisine, j'étais comme tétanisé devant les fourneaux, je n'arrivais pas à me mettre au travail. Cette immense pièce, un hall de gare... je suis resté comme un con* », se souvient-il avec précision. Inconsolable, déçu de sa prestation, Joseph Viola mettra six mois à s'en remettre, se questionnant même sur un possible changement de profession. Encouragé par son épouse Françoise, il enfila à nouveau le tablier lors de la finale du concours en 2004 et réalise alors son rêve de gosse.

LA TRADITION AU GOÛT DU JOUR

Naturellement, on se demande pourquoi un cuisinier de cette trempe n'a pas brigué les étoiles dans son propre établissement.

Passé par les brigades de Michel Guérard et de Jean-Paul Lacombe, en tant que sous-chef et chef, il connaît l'exigence et la rigueur d'un service étoilé. Pourquoi Daniel & Denise? Pourquoi un bouchon lyonnais? Le destin, sans doute. « *De temps en temps nous venions manger ici avec Françoise. En 2003, elle m'a poussé à voler de mes propres ailes. J'ai appelé Daniel Léron pour savoir si son établissement était à vendre. Tout est parti de là.* » De là, Joseph Viola n'en partira pas mais poussera le bouchon un peu plus loin.

" A MES DÉBUTS ICI, JE NE PENSAIS PAS AUTANT ME DÉVELOPPER, ET PUIS LES OCCASIONS SE PRÉSENTENT ... "

JOSEPH VIOLA, SI VOUS ÉTIEZ...

UN ABAT ?

Le cœur. Le cœur parce que c'est la vie.

UN FROMAGE ?

Le Saint-Nectaire. Quelle formidable tomme, sa croûte, sa belle robe grise, on peut y lire les marques du temps qui passe.

UNE SPÉCIALITÉ LYONNAISE ?

Le pâté-croûte ! Bon, d'accord, c'est également une spécialité d'autres régions !

UN DESSERT ?

Sans hésiter le Saint-Honoré, celui de Sébastien Bouillet.

UNE ODEUR ?

La vanille. Elle fait voyager les sens, c'est une épice avec tellement de charme, de caractère... Sa récolte manuelle demande tant de patience et de travail, je suis admiratif.

Chef actif et dynamique, il dépoussière la tradition sans lui retirer sa jolie patine. En 2012, il ouvre un deuxième établissement quartier Saint-Jean dans le vieux Lyon. En 2015, il s'installe à la Croix-Rousse. Les deux petits derniers jouent le répertoire de la grande sœur, sise rue de Créqui, à la quenelle près. Et parce que cet affamé de défis ne s'arrête visiblement jamais, il s'est récemment lancé dans la culture de son propre jardin potager - situé dans le parc de Miribel Jonage - avec l'aide et le soutien de Gérard Essayan des Jardins de Vartan. « Quel bonheur de recevoir tous les jours des légumes frais, des produits choisis, choyés... » s'enthousiasme le cuisinier.

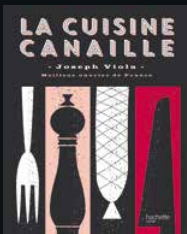
Cuisinier ou plutôt chef de famille nom-breuse... trois restaurants, un potager de deux hectares, une marque de conserves artisanales, et, tout bientôt, une épicerie à Villeurbanne. « A mes débuts ici, je ne pensais pas autant me développer. Et puis les occasions se présentent... Pourquoi ne pas faire de Daniel & Denise une marque ? Aujourd'hui j'espère que l'on ouvrira des restaurants dans d'autres villes. » Reste à savoir si, un jour, il y aura un Daniel & Denise en Italie, histoire de boucler la boucle !

DANIEL ET DENISE
 156 rue de Créqui LYON 3 - 04 72 42 90 90
 8 rue Cuire LYON 4 - 04 78 28 27 44
 36 rue tramassac LYON 5 - 04 78 42 24 62
www.danieletdenise.fr

Joseph Viola célèbre la cuisine canaille dans un nouveau livre de recettes

Au fil des pages, personne ne boudera son plaisir de retrouver les vedettes de la maison comme le pâté-croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009) et la plantureuse quenelle de brochet sauce Nantua. Mais la cuisine canaille ne se cantonne pas aux lyonnaises. Joseph Viola livre sa vision du répertoire classique français, plus que jamais au (bon) goût du jour. Du terroir, de l'authentique, du généreux, à travers des plats populaires comme le chou farci et le baba au rhum. 70 recettes pour profiter des petits plaisirs de la vie.

La Cuisine Canaille - Editions Hachette Cuisine - Sortie le 25 octobre (24,95 €)



JOSEPH VIOLA. SI VOUS ÉTIEZ...

UN USTENSILE ?

Le fouet, parce qu'il faut toujours monter...

UNE SAUCE ?

La hollandaise, étant donné que j'ai déjà le fouet !

UN LÉGUME ?

L'artichaut. Lorsque j'étais minot, ma sœur Catherine nous préparait souvent d'inoubliables artichauts.

UN POISSON ?

La sole, comme autant de souvenirs de l'école hôtelière. A la carte d'un restaurant impossible de lui résister.

UN CRU DU BEAUJOLAIS ?

Le Fleurie.

UNE HERBE ?

Sans hésiter le Saint-Honoré, celui de Sébastien Bouillet.



Que serait un bouchon lyonnais sans ses traditions comme le mâchon ? Régulièrement, le chef Joseph Viola retrouve ses producteurs, ses fournisseurs, autour d'une table remplie de victuailles. Lors du dernier festin en date, le chef a convié ses plus fidèles artisans : François Pozzoli (boulangerie), Gérard Essayan (maraîcher les Jardins de Vartan), Alain Vavro (art de la table) et Yannick Baines (vins de la Maison Chapoutier). Voir photos ci-contre.





JOSEPH
VIOLA

PÂTÉ EN CROÛTE

de foie gras de **canard** & ris de **veau de lait**
CHAMPION DU MONDE 2009

Pour 10 personnes

6 escalopines de 60 g de foie gras
200 g de ris de veau de lait
50 g de poudre de gelée de volaille
Sel fin et Poivre blanc
50 g de beurre pommadé
1 jaune d'oeuf pour la dorure

Pâte brisée

500 g de farine
270 g de beurre en morceaux
Sel fin et Poivre blanc
2 oeufs + 1 jaune
80 g d'eau

Farce

700 g de gorge de porc fermier hachée
450 g de quasi de veau de lait haché
200 g de foies de volaille en dés (1 cm)
1 cs de chapelure et échalotes
2 cs de persil frisé haché
1 pointe d'ail haché
1 pincée de fleur de thym séchée
100 g de trompettes de la mort fraîches
2 oeufs

PROGRESSION

Pâte brisée

Dans un bol mélangeur, mettre la farine, le beurre en morceaux, le sel et le poivre. Mélanger le tout pendant 2 min à petite vitesse. Ajouter les 2 oeufs et le jaune dans 80 g d'eau puis mélanger pendant 1 min. Envelopper le tout dans du papier film avant de le mettre au froid pendant 3 h.

Farce

Mélanger dans un saladier la gorge de porc, le quasi de veau, la chapelure et les foies de volaille avant d'incorporer les échalotes (ciselées cuites au beurre), le persil, l'ail, le thym, les trompettes de la mort ainsi que les oeufs. Assaisonner de sel et de poivre.

Confection du pâté

Beurrer un moule à l'aide d'un pinceau. Étaler la pâte brisée. Disposer un tiers de la farce au fond du moule et déposer 6 escalopes de foie gras de canard. Ajouter un nouveau tiers

de farce, recouvrir de 6 escalopes de ris de veau (cuites au court-bouillon) avant de terminer par le restant de la farce. Préchauffer le four à 240 °C. Après avoir clos le moule d'une bande de pâte brisée, badigeonner d'eau les 4 bords du rectangle et refermer en les pinçant. Dorer le dessus avec le jaune d'oeuf puis faire 4 cheminées. Mettre en cuisson dans un four pendant 25 min à 240 °C puis 25 min à 200 °C. La cuisson terminée, laisser le pâté 1 h à température ambiante, avant de le mettre au frais pendant une nuit. Le lendemain, faire couler la gelée de volaille (délayers dans 1 l d'eau) encore liquide par les orifices du pâté et laisser celui-ci 2 h dans le réfrigérateur.

DRESSAGE

Après démoulage, découper des tranches de pâté de 1,5 cm à l'aide d'un couteau-scie. Déposer dans une assiette et servir avec une salade verte.



DANIEL ET DENISE
156 rue de Créqui LYON 3 - 04 72 42 90 90
8 rue Cuir LYON 4 - 04 78 28 27 44
36 rue tramassac LYON 5 - 04 78 42 24 42
www.danieletdenise.fr





JOSEPH
VIOLA

QUENELLES DE BROCHET à la lyonnaise, SAUCE NANTUA

Pour 8 personnes

Panade

¼ l de lait
70 g de beurre
160 g de farine
1 muscade râpée

Quenelle

500 g de filets de brochet sans peau
3 blancs d'œuf
5 œufs entiers . 5
125 g de beurre pommade
Sel et poivre blanc
1 muscade râpée

Sauce Nantua

40 écrevisses vivantes
100 g de carotte
60 g d'oignons & échalotes (hachés)
10 cl d'huile d'olives
2 cs de concentré de tomates
5 cl de cognac
15 cl de vin blanc sec
1 l de crème fraîche liquide
1 brin de thym
1 feuille de laurier
Sel et poivre blanc

PROGRESSION

Panade (réalisation la veille)

Faire bouillir le lait avec la muscade et le beurre. Ajouter la farine, remuer à la spatule et faire cuire ce mélange à feu doux durant 6 à 7 min. Réserver au réfrigérateur.

Quenelles

Mixer dans un blender les morceaux de brochet congelés. Opération à effectuée très rapidement afin d'obtenir un hachis de brochet très fin. Incorporer la panade, mélanger de façon homogène, ajouter les blancs d'œuf puis les œufs un par un. Assaisonner de sel, poivre, noix de muscade et ajouter le beurre. Transvaser le mélange dans un cul de poule et le mettre 6 h au frais.

Pochage des quenelles : Monter une casserole d'eau salée à 70 °C. Confectionner les quenelles à l'aide d'une cuillère et les plonger 20 min dans l'eau. Les retourner et les faire cuire 20 min supplémentaires. Puis les plonger dans l'eau glacée et réserver au frais.

Cuisson des quenelles : Cuire les quenelles 20 min en mode vapeur. Elles doivent doubler de volume.

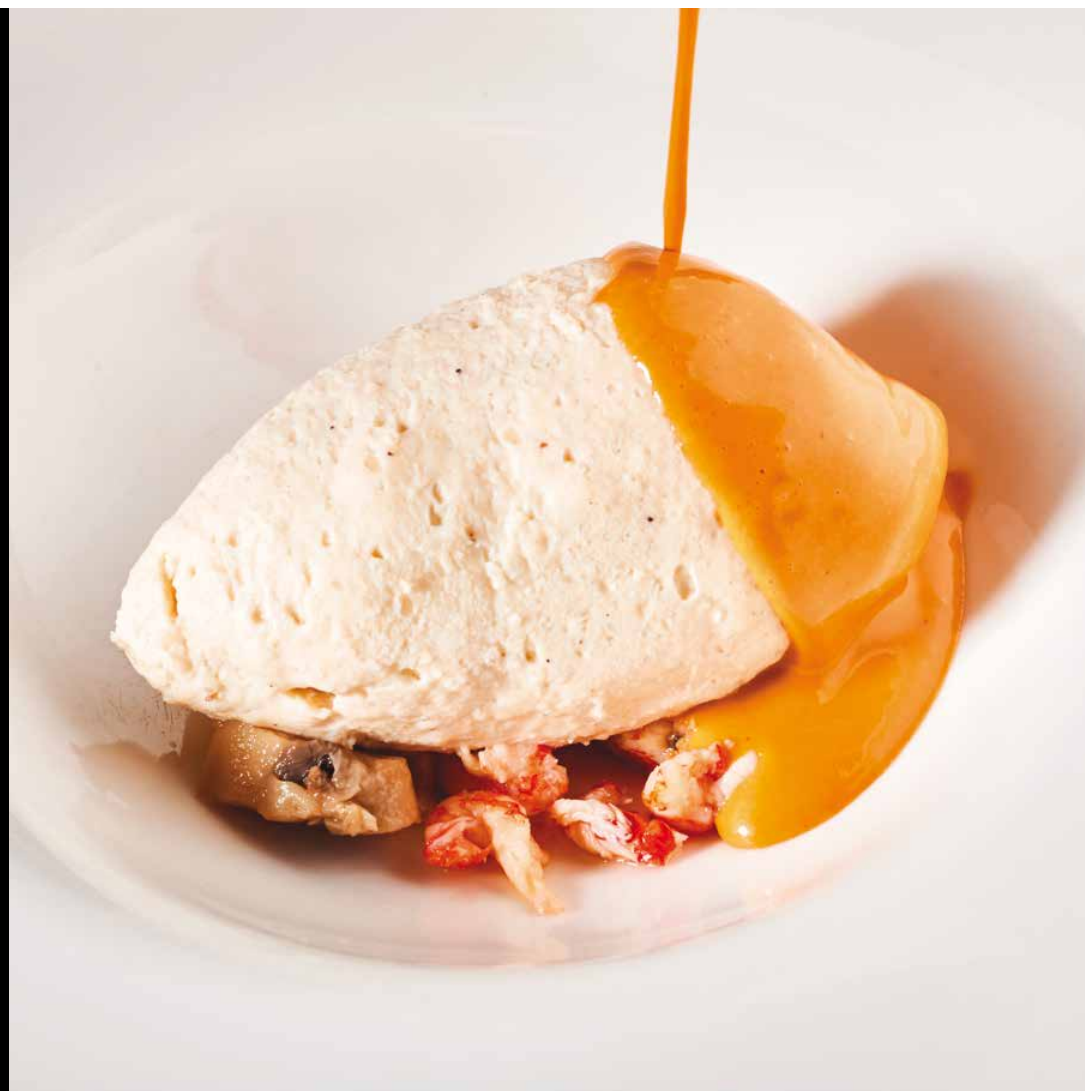
Sauce Nantua

Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive, faire rougir les écrevisses à feu vif, ajouter la carotte, les oignons, les échalotes que l'on fait suer. Mélanger le tout avec du concentré de tomates, flamber au cognac, déglacer au vin blanc et faire réduire. Ajouter la crème, le thym, le laurier et faire bouillir 2 min. Retirer les écrevisses, les décortiquer, ajouter les têtes dans la sauce et faire cuire 20 min. Passer au chinois tout en pressant les têtes d'écrevisse pour extraire tout le concentré.

DRESSAGE

Mettre une quenelle au fond de chaque assiette creuse, ajouter les queues d'écrevisse, quelques morceaux de champignons de Paris, préalablement revenus à la poêle. Napper le tout avec la sauce Nantua.

► DANIEL ET DENISE
156 rue de Créqui LYON 3 - 04 72 42 90 90
8 rue Cuir LYON 4 - 04 78 28 27 44
36 rue tramassac LYON 5 - 04 78 42 24 62
www.danieletdenise.fr





JOSEPH
VIOLA

LÎLE FLOTTANTE à la praline de SAINT-GENIX

Pour 4 personnes

8 blancs d'œuf
100 g de sucre semoule
80 g Praline de Saint-Genix

Crème anglaise

¼ l de Lait
60 g de sucre semoule
4 jaunes d'œuf
2 gousses de vanille

Sauce caramel

150 g de sucre semoule
10 cl de Lait
30 cl de crème liquide

PROGRESSION

Batte les blancs d'œuf en neige. Ajouter le sucre semoule (les blancs doivent être bien compacts). À l'aide d'une poche, remplir 4 bols à déjeuner (à moitié) et incorporer environ 10 g de praline concassée. Recouvrir de blanc d'œuf en neige, lisser le dessus et mettre au four micro-ondes durant 90 sec. Laisser refroidir puis démouler : ajouter de la praline concassée sur le dessus.

Crème anglaise

Mélanger le sucre semoule et les jaunes d'œuf dans un saladier au moyen d'un fouet. Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille fendues en deux. Verser du lait chaud sur le mélange jaune et sucre, fouetter avant d'ajouter le restant du lait par-dessus. Remettre le tout dans une casserole et faire cuire la crème anglaise à l'aide d'une spa-

tule sur un feu doux et monter ce mélange à 83 °C. À ce stade, passer le tout au chinois étamine et faire refroidir au réfrigérateur.

Sauce caramel

Verser un quart du poids de sucre dans une poêle, sur un feu vif, pour démarrer le caramel. Ensuite, laisser fondre puis ajouter le restant de sucre afin d'obtenir un caramel. Adjoindre le lait et la crème. Faire cuire jusqu'à obtention d'un mélange très crémeux. Passer au chinois et faire refroidir.

DRESSAGE

Dans chaque assiette creuse, ou récipient de service creux, mettre un peu de crème anglaise puis l'île flottante à la praline, un filet de sauce caramel et quelques brisures de praline.



DANIEL ET DENISE

156 rue de Créqui LYON 3 - 04 72 42 90 90
8 rue Cuière LYON 4 - 04 78 28 27 44
36 rue tramassac LYON 5 - 04 78 42 24 62
www.danieletdenise.fr

