

MAGAZINE GASTRONOMIE

À table avec ...

Isabelle Darnault et Christophe Foulquier

Cofondateurs de C Gastronomie



Isabelle
Darnault

C'est LE traiteur en vogue à Lyon. La soirée d'ouverture du congrès des notaires de France, aux Subsistances (1 600 personnes), c'est lui. Le dîner de gala des Fêtes consulaires, à l'hôtel de ville (190 personnes), encore lui. Le cocktail déjeunatoire d'Hermès à la halle Tony-Garnier (2 200 personnes), toujours lui.

"Lui" est en fait deux, une femme et un homme : Isabelle Darnault, 41 ans dont quinze dans l'événementiel (Jet Service, palais des congrès, GL Events), et Christophe Foulquier, 39 ans, passé de l'électrotechnique à la physiologie du goût (Villa Florentine, Bistrot de Lyon, Cercle de l'Union) à la vitesse de la lumière. Le binôme s'est rencontré à la réception d'anniversaire de la première, que le second (ami du mari de la première) avait préparée. Un véritable coup de foudre, professionnel. "Le lendemain, on s'est dit qu'il fallait faire quelque chose ensemble." En une semaine, ils montent leur structure. Ce sera C Gastronomie. Leur "rêve". D'abord un restaurant, à Limonest, puis, dans la foulée, une activité traiteur. "C Gastronomie, car c'est de la gastronomie. On voulait redonner du sens au métier de traiteur. Il y avait à l'époque une guerre des prix à Lyon, on en oubliait presque l'essentiel : la cuisine."

100 % maison, 100 % sur mesure

Dans le microcosme lyonnais phagocyté par l'historique Pignol, C Gastronomie joue des coudes et fait jouer ses réseaux. Les laboratoires Boiron seront son premier gros client. Le bouche à oreille fera la suite. En sept ans, la petite entreprise passe de 5 à 50 personnes. Trois boutiques délicieusement design (petites pièces bijoux, plats gourmands, encas chic) ouvrent – la dernière en date, mi-septembre, en Presqu'île. Le chiffre d'affaires se démultiplie au rythme effréné des ventes de bouchées foie gras-pomme verte, le best-seller de la maison (5 000 pièces/semaine). Au point que C Gastronomie affiche l'une des meilleures rentabilités économiques du secteur.

À une époque où l'industrie agroalimentaire est devenue le partenaire officiel de la cuisine mondialisée, C Gastronomie affiche sa différence. "On montre qu'aujourd'hui, même à notre taille, on peut encore travailler uniquement en artisanal, qu'on n'est pas obligé de passer par un industriel ou l'agroalimentaire", se félicite le chef Christophe Foulquier. La consécration pour lui : la reconnaissance par ses pairs avec le dîner de gala des Maîtres cuisiniers de France et les 75 ans des Toques blanches lyonnaises.

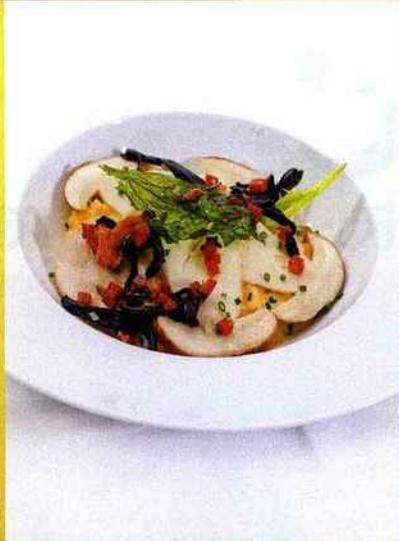
"On voulait sortir de l'image un peu cantine, réchauffé, du traiteur traditionnel", poursuit Isabelle Darnault. Areva, Publicis, Dior, Sephora, Hermès, Mercedes, Renault Trucks font appel à eux. "Notre but, c'est de proposer une prestation-événement en jouant sur les scénographies. On veut faire évoluer le métier. Avant, les professionnels avec lesquels je travaillais me disaient : "Je suis traiteur, pas décorateur !" C Gastronomie fait justement les deux."

GUILLAUME LAMY
PHOTOS : TIM DOUET

*"Il ne faut pas tant regarder ce que l'on mange
que celui avec lequel on mange"*

EPICURE

MAGAZINE GASTRONOMIE



■ **Brouillade de champignons**

Pieds-de-mouton, champignons bruns de Paris, trompettes des morts, girolles, feuilles de céleri, dés de chorizo, carpaccio de câpes, huile de noix (Huillerie beajolaise)

> Vouvray Le Haut-Lieu, domaine Huet, 2008



■ **Filet de veau**

Jus de veau à la sauge, tarte fine automnale (épinards frais, champignons), pousses de pissenlit blanc, huile de truffe noire

> Santenay Les Charmes 2009



■ **Salade de fruits maison, quenelle chantilly aux épices douces**

Ananas, mangue, pommes Granny Smith et Pink Lady, kiwi, jus de verveine



Le binôme s'est rencontré à la réception d'anniversaire de la première, que le second (ami du mari de la première) avait préparée.



Christophe Fouquier



■ **Financier au fruit de la passion**

> Vin de pays des côtes de Gascogne L'Été Gascon, domaine de Pellehaut