

LE CHEF LYONNAIS CYRIL ROMERO NOMME CHEF DU RESTAURANT DE LA BASTIDE, A COLLONGES-AU-MONT-D'OR



©Studio-Largo - Hervé Deroo

1 an après avoir ouvert La Bastide à Collonges-au-Mont-d'Or, Les Gastronomistes Fabien Chalard et Julien Géliot, propriétaires entre autres de Léon de Lyon, Pléthore & Baltazar et du Fer à Cheval aux Halles Paul Bocuse, confient les cuisines de leur adresse bucolique et festive, « La Bastide », au Chef Lyonnais Cyril Roméro, Maître restaurateur, membre des Toques Blanches Lyonnaises et couronné à trois reprise, « Meilleur Restaurant bistrannique de Lyon ».

1 an après avoir ouvert La Bastide à Collonges-au-Mont-d'Or, Les Gastronomistes Fabien Chalard et Julien Géliot-Chalard, propriétaires de Léon de Lyon, Pléthore & Baltazar et du Fer à Cheval aux Halles Paul Bocuse, confient les cuisines de leur adresse bucolique et festive au Chef Lyonnais Cyril Roméro, Maître Restaurateur, membre des Toques Blanches Lyonnaises et couronné à trois reprise, « Meilleur Restaurant bistrannique de Lyon ».

Pour Cyril Roméro qui a grandi à quelques kilomètres de Collonges-au-Mont-d'Or, rejoindre La Bastide était une évidence : « Pour un enfant lyonnais, passionné par le goût, le fait-maison, les produits frais, le beau et le bon, travailler avec Fabien et Julien était écrit. Nous partageons ce goût pour la bonne et la belle cuisine, mais notre vision de l'expérience au restaurant qui nous est commune. La cuisine est pour nous un élément central, mais c'est le plaisir qui est la destination finale. Le cadre idyllique, l'ambiance chaleureuse, le bar à cocktail exceptionnel, la cave qui regorge

de flacons insolites, et cette immense terrasse arborée offrent à ma cuisine des perspectives aussi vastes que gourmandes. Je suis très heureux de rejoindre une des plus belles adresses que comptent Lyon et ses alentours. »

Dans quelques jours Cyril Roméro dévoilera une toute nouvelle carte, élégante et singulière, empreinte de saisonnalité, de produits locaux, de sauces ô combien gourmandes, de garnitures parfaitement assaisonnées, et de saveurs aussi multiples qu'inédites.

A découvrir dans le cadre verdoyant, musical et festif de la Bastide, 28 Rue de la Plage, à Collonges-au-Mont-d'Or.

CONTACT PRESSE :

Julien Géliot-Chalard

Mail : jgeliot@lesgastronomistes.com

Tel : +33 6 74 17 73 94

[Lien de téléchargement des photos](#) ©Studio-Largo - Hervé Deroo

A PROPOS DE LA BASTIDE

Restaurant | Bar | Brunch | Terrasse | Privatisation | Mariages

www.labastiderestaurant.com

28 Rue de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or

Tel. : +33 4 72 27 82 91

info@labastiderestaurant.com

Ouvert :

Les midis du lundi au dimanche, de 12h à 14h30.

Les soirs du lundi au jeudi, de 19h30 à 22h30.

Les vendredis et samedis de 19h30 à 23h.

Situé à l'entrée de Collonges-Au-Mont-d'Or, le restaurant La Bastide propose une cuisine de cœur et de goût dans un cadre cosy et raffiné.

Entourée d'une immense terrasse et d'un jardin bucolique, cette splendide maison bourgeoise est un lieu empreint de magie où le temps semble suspendre son cours l'espace de quelques heures.

A seulement dix kilomètres de Lyon, La Bastide offre un décor exceptionnel inspiré de l'Art Nouveau, pour des instants gourmands placés sous le signe de la convivialité et du partage.

A PROPOS DE CYRIL ROMERO

En ayant grandi à quelques kilomètres de l'Auberge de Collonges, rêvant depuis tout petit de rejoindre un jour la brigade de Monsieur Paul, on pourrait penser que Cyril Romero a influencé son destin. D'un rêve, une passion puis un métier. Celui qui s'est toujours imaginé en toque et tablier, a donné raison à sa persévérance et accompagne désormais les Gastronomistes comme chef de cuisine de la Bastide.

Avec une mère cuisinière et serveuse dans un restaurant de Couzon-Aux-Monts-d'Or, les souvenirs de Cyril sentent bon les cuisses de grenouilles, les quenelles et la cervelle de Canut. Comme guidé par l'envie indicible d'explorer les saveurs, de faire du goût un camarade pour la vie, Cyril a très tôt manifesté sa passion des fourneaux. Les vacances estivales à Saint Tropez auprès d'amis restaurateurs donnaient déjà au garçon l'occasion de s'essayer en cuisine, un loisir bien plus amusant que les jeux de plage ! A 13 ans, il entre donc à l'école hôtelière de Dardilly pour donner à sa passion une solide éducation. Etonnamment c'est d'abord dans les métiers de service qu'il excelle. Poussé par ses professeurs il s'y essaie avec succès tout en continuant de rêver de toque et tablier.

Essais et petits boulots d'été en cuisine ne laissent pourtant plus de doute à la destinée et lui font prendre à 16 ans le chemin de l'apprentissage auprès de Serge Lassausaie à Albigny-sur-Saône. Commis durant deux ans, il acquiert de solides bases et manifeste déjà un certain talent, qu'il complète en pâtisserie par des expériences significatives auprès de Meilleurs Ouvriers de France. Lui, le sportif accompli qui va sans détour jusqu'au bout des choses, donne à ses ambitions les moyens du succès.

A 21 ans, de retour dans la région lyonnaise, le rêve de Collonges paraît plus proche que jamais. Mais si aucune place n'est disponible auprès de Monsieur Paul, Cyril y fait pourtant la rencontre d'une vie : Roger Jaloux. Le chef exécutif de l'Auberge se lie d'amitié avec lui et devient son mentor. Décelant

son potentiel, il le prend sous son aile et l'accompagne durant 17 ans dans ses choix de carrière, faisant de lui son « chef de challenges ». Partout où la gastronomie doit briller, Cyril Romero déroule son talent. Ce sera d'abord chez Bruno à Lorgues durant sept ans, puis aux Ursulines**** à Autun, au Domaine des Avenières Relais & Châteaux **** à Cruseilles puis aux Maritones à Romanèche-Thorins. Rôdé à l'excellence, avide de challenges, le jeune chef fait des merveilles. A l'espace Carnot de Lyon, toujours porté par la bienveillance de Roger Jaloux, il hisse pendant 3 années consécutives le restaurant parmi les meilleures tables bistronomiques Lyonnaises, et rejoint les Toques Blanches Lyonnaises. Au 1838 à Brignais, il décroche le titre de maître restaurateur et achève au Carlina***** de Courchevel 1850 une saison au sommet du goût.

Pour ce battant sans relâche, rejoindre les Gastronomistes est un dernier défi à la hauteur de ses aspirations. Lyonnais pur souche, connecté à la sphère gastronomique locale, c'est presque naturellement qu'un échange avec Fabien Chalard le conduit à briguer le poste de chef de la Bastide. Porté par l'envie de hisser le goût jusqu'à l'exquis, de proposer une cuisine élégante, où saveurs, sauce et garniture composent un trio parfait, Cyril Romero fait de l'excellence son unique dessein. Sportif accompli, passionné jusqu'au bout de la toque, confiant et engagé, le chef de 43 ans a trouvé dans la dynamique impulsée par les Gastronomistes le miroir de ses ambitions.