

Ouvrir un restaurant
rue du Palais grillé,



Réaliser un rêve à deux...

Et l'appeler Palégré.



Dès l'enfance **Chrystel Barnier** a baigné dans l'univers de la restauration: ses parents tenaient un hôtel-restaurant dans le Vercors. C'est au cours de ses études, à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains en Haute-Savoie, qu'elle se passionne pour la sommellerie.

Diplôme en poche, Chrystel préfère pourtant faire ses armes en salle, tout d'abord en Irlande, puis en Suisse, avant de partir travailler comme sommelière pour une compagnie de croisière américaine à bord d'un paquebot, le **MS Paul Gauguin** à Tahiti. C'est là qu'elle y rencontrera son compagnon, Guillaume qui officie comme second de cuisine.

De retour en France, elle décide de se perfectionner en sommellerie en suivant une formation en alternance. Elle envoie des dizaines de candidatures. Et c'est **Éric Baumard** au **George V à Paris** qui l'accueille et lui accorde sa confiance. Diplôme en poche, elle poursuit sa carrière auprès de **Jean-Pierre Vigato à Apicius** pendant deux ans, avant de rejoindre le sommelier Enrico Bernardo pour faire l'ouverture de ses restaurants la **Villa Madie à Cassis**, et **Il Vino à Courchevel**.

En 2008, l'envie de Vercors est forte, et la découverte l'hiver précédent en tant que clients décident Chrystel et Guillaume à passer une saison au **Bois Fleuri**, le restaurant de **l'Hôtel du Golf** de Corrençon-en-Vercors, fraîchement étoilé au Michelin®.

A la fin de l'été, elle part tenter l'aventure de la réouverture de la **Mamounia au Maroc**, en tant que chef sommelière. Elle est alors la première femme à occuper cette fonction dans ce pays!

À dix ans, **Guillaume Monjuré** savait déjà qu'il serait cuisinier. Cela évite bien du temps perdu. Quatre ans plus tard, il commençait son préapprentissage. Précoce... Mais, quand à 14 ans, on reste tard en cuisine pour tailler, nettoyer, récurer, alors que les autres ados jouent au foot ou à la console, qu'a-t-on en tête? « *On se dit que l'on va se battre pour ne pas faire les épluchures et la vaisselle toute sa vie* », se souvient Guillaume.

De 15 à 25 ans, il sera parisien, ou quasiment: « *En dix ans, j'ai fait dix maisons, reprend Guillaume. Du gastronomique classique au gastronomique contemporain en passant par la bistronomie...* » Dix années où Guillaume Monjuré apprend tout ce qu'il peut apprendre de chefs aussi différents que **Benoît Guichard**, **Jean-Pierre Vigato**, **Olivier Rollinger**. Il se tricote un bagage technique, aligne patiemment les accords de saveurs et les mariages de textures, s'inspire de la sensibilité des uns et des autres. Bref, il fait l'éponge...

Tout ça le conduira, après quelques détours, à la **Mamounia**, à Marrakech. Rien que ça! Où il est sous-chef d'une brigade de 120 personnes, sous l'aile bienveillante de **Jean-Pierre Vigato**, chef consultant.



Après trois années de ce régime intense, **Chrystel et Guillaume** décident de réaliser leur rêve: ouvrir leur propre restaurant. Le choix se portera sur la ville de Lyon, une ville incontestablement tournée vers les plaisirs de la table, et qui n'est pas si loin de leur cher Vercors où ils viennent se ressourcer chaque fois qu'ils le peuvent.

Ils ont un coup de cœur pour une ancienne tratoria, dans une petite rue du deuxième arrondissement: la **rue du Palais Grillet**.

Ils font de nombreux travaux: la cuisine sera ouverte, la décoration sobre, les chaises auront un nom (*Guillaume est passionné par la cuisine ET les chaises!*), l'une des deux petites salles accueillera une grande table d'hôte, les couteaux seront des Opinel, et sur les murs les tableaux seront ceux d'un ami artiste du Vercors...

Fin 2011, l'ouverture approche, et il faut trouver un nom à ce nouveau restaurant.

... ce sera Palégrié,
rue du Palais Grillet.



C'est un soir un peu tard, autour d'une belle bouteille de vin au Bois Fleuri que l'idée est venue. Et qu'elle est devenue très vite une évidence: ce sera Palégrié, rue du Palais Grillet.



palégrié
Restaurant

Les produits sont beaux et bons, **Guillaume** crée tous les jours de nouveaux plats, **Chrystel** fait vivre les accords, des plus sages aux plus fous.

Ils construisent patiemment un réseau de producteurs passionnés, ne travaillent que tous les deux, beaucoup, pour le plus grand plaisir de ceux qui viennent s'asseoir à leur table et partager leur bonheur.



Palmarès

Meilleur Cuisinier
2013 pour le **Fooding**,
Prix de la Créativité
Omnivore 2013,
plus récemment
Grand de Demain
Gault Millau 2015,
Guillaume et Chrystel
ont accumulé de belles
récompenses
et la réputation
du Palégré a
largement franchi
Lyon et sa région.