



TABLES DU TERROIR

L'ANCIENNE AUBERGE

Vonnas (Ain)

Comme au temps
de la Mère Blanc

Nous voici au cœur de cette cuisine qui rendit la France un peu plus grande, au cœur d'un terroir qui porte en lui les stigmates de la sublime gastronomie, au cœur d'un village dont le nom est à jamais associé à celui d'une dynastie ayant donné ses lettres de noblesse aux saveurs de la Bresse. Bienheureux ceux qui ont la joie de s'asseoir ici. Georges Blanc n'a pas besoin de rendre ses trois étoiles, c'est lui qui redore le blason de Bibendum en acceptant de les garder. Et quand bien même la critique le rétrograderait un beau matin, on continuera toujours à faire un détour par Vonnas, tandis que le *guide Rouge*

servira à caler les buffets boiteux des restos qu'il aura fourvoyés. Soucieux de participer aux évolutions culinaires du temps dans son « gastro », le chef a transféré les plats d'anthologie ayant fait la gloire de la Mère Blanc à L'Ancienne Auberge, temple de la mémoire reconstituée à l'identique, façade comme intérieur, du restaurant de sa maman et de sa grand-mère. Il suffit donc de traverser la place pour retrouver les saveurs et les arômes de cette cuisine qui régala et régale toujours tant de gastronomes. Et même si ce genre de plats passe pour désuets ou archaïques, on se rend compte, en les dégustant, qu'ils offrent autant, sinon

plus, de plaisir, de gourmandise et de profondeurs que certaines mixtures encensées dans les guides. Qu'il s'agisse de la croûte de morilles au vin jaune, des cuisses de grenouille fraîches sautées comme en Dombes, du gâteau de foie blond financière ou de l'illustre poulet de Bresse à la crème façon

**BIENHEUREUX CEUX
QUI ONT LA CHANCE DE
GOÛTER DES PLATS
D'ANTHOLOGIE À LA TABLE
DE GEORGES BLANC**

Mère Blanc, peut-on avoir encore le droit de dire qu'on les préfère à d'autres monuments étoilés de la pensée culinaire unique?

Ici, à Vonnas, ces plats sont tout simplement sublimes, et si le *Guide Michelin* était moins prisonnier de ses préjugés confits dans le modernisme obligatoire, il transférerait les trois étoiles du restaurant Georges Blanc à L'Ancienne Auberge. On peut toujours rêver – délirer penseront certains –, mais personne ne pourra nier que, par les temps qui courent, cette cuisine dite « de musée » respire plus l'avenir que les préparats alambiqués de nos intellectuels de la toque. Une étape aussi pédagogique que gastronomique.

*Le coup de cœur
Poulet de Bresse à la
crème façon Mère Blanc*

☀ **L'ANCIENNE AUBERGE**
Place du marché
01540 Vonnas
T 04 74 50 90 50

Carte 50€ Menus à 30, 34, 50€
Formule déjeuner à 19 et 22€ Ouvert
tous les jours Accueil jusqu'à 21h