

## TENDANCES GASTRONOMIE

LA TABLE par Gilles Pudlowski



# Meilleure auberge du monde

Signé **Georges Blanc**, un lieu de mémoire et de goût qui vaut le voyage à Vonnas.

La place a été photographiée mille fois. Avec ses façades colorées, ses deux hôtels, ses boutiques, son pont sur la Veyle, ses ombrages près du musée des attelages. Il y a le 3-étoiles (Georges Blanc), puis L'Ancienne Auberge, reconstitution de l'auberge de la grand-mère du propriétaire, que Curnonsky qualifia de « meilleure cuisinière du monde ».

Le lieu est en dédale, en bois, nappes à carreaux, vieilles plaques, vitraux. Le service est alerte, l'ambiance allègre, la cuisine débonnaire. Bref : tout ce qu'on aime dans le registre de la simplicité royale.

Georges Blanc, qui n'a jamais cédé à aucune mode, défend, depuis quarante ans, la Bresse et ses lisières bourguignonnes. Il a fait de toutes ses maisons (Saint-Laurent, Place Bernard à Bourg, L'Embarcadère à Jassans-Riottier, Le Splendid et Le Centre, à Lyon) des vitrines gourmandes. Le propos est simple : offrir la panoplie du goût bressan avec ses classiques allégés.

Le gâteau de foie blondsauce financière, les escargots au beurre aillé, les grenouilles persillées, la frisée aux lardons avec sa rémoulade de sardine sont des entrées qui mettent en appétit. On y ajoute la quenelle de brochet homardine, le poulet au vinaigre et le foie de veau label rouge : que des choses généreuses et sans lourdeur.

On garde une place pour le saint-marcellin de la mère Richard, puis le parfait glacé clémentine avec son craquant chocolat aux amandes brisées. Voilà de la cuisine de grand-mère revisitée avec ferveur. Sur lesquels les vins locaux (mâcon Azenay signé Blanc, saint-amour du copain Dubœuf) font des escortes de choix.

Le lieu est simple, royal. Une auberge ? Mais la meilleure du monde ■

*L'Ancienne Auberge,*  
place du Marché,  
Vonnas (Ain).  
04.74.50.90.50.  
Menus : 23 €  
(dél., sem.), 35,  
38, 58 €.

**Crème**  
de Bresse AOC

### EN FORME

#### Relais Plaza

Carpaccio d'artichaut, lieu aux fèves, tarte au citron font merveille dans cette chic brasserie. 25, avenue Montaigne, Paris 8<sup>e</sup>. 01.53.67.64.00. Menu : 48 €. Carte : 75-150 €.

#### Juan

Tadahiko Kinjo sert en solo une jolie cuisine nipponne à travers des menus en figures imposées. 144, rue de la Pompe, Paris 16<sup>e</sup>. 01.47.27.43.51. Menus : 34 € (dél.), 65, 70 €.

### À SUIVRE

#### Le Vendôme

Josselin Marie, passé au Ritz et chez Ducasse, reprend les fourneaux de cette table d'hôtel discrète.

1, place Vendôme, Paris 1<sup>er</sup>. 01.55.04.55.00. Menus : 39 € (formule, dél.), 88 €. Carte : 90-120 €.

#### Romantica Caffé l'Etoile

Claudio Puglia multiplie les annexes consacrées à l'Italie. La milanaise façon oreille d'éléphant est un monument. *Romantica Caffé Etoile*, 7, rue Lauriston, Paris 16<sup>e</sup>. 01.45.00.91.89. Menus : 25 € (formule), 34 € (sem.). Carte : 45-65 €.

PLUS D'ADRESSES SUR [LePoint.fr](http://LePoint.fr)

### POULET DE BRESSE RÔTI



PHOTOS MAURICE ROUGE-MONT