“Tables de pays en Saône-et-Loire

Notre terroir dans vos assiettes”

CCI SAÔNE-ET-LOIRE

Contribuer à développer l'économie touristique en Saône-et-Loire

La Saône-et-Loire propose une offre touristique aux mille visages, autour de ses paysages, de ses cours d'eau, de son patrimoine historique, des événements qui l'animent, de son vin et de sa gastronomie reconnue.

Avec 6 400 emplois directs, la CCI de Saône-et-Loire accompagne le développement du secteur touristique et des professionnels qui le composent.

Notre offre de prestations

- Formation professionnelle du chef d'entreprise (anglais, hygiène, réseaux sociaux…)
- Formation et recrutement d'apprentis (hôtellerie, restauration, service...)
- Accompagnement à la création, à la reprise et à la transmission d'entreprise
- Prêts d'honneur
- Accompagnement à la mise aux normes accessibilité, hygiène, qualité...
- Animation du réseau des Tables de pays
- Animation d'événements

Contact

CCI de Saône-et-Loire
3 place Gérard Genevès
CS 31110
71010 Mâcon cedex
Tél. 03 85 21 53 00
www.cci71.fr

CCI SAÔNE-ET-LOIRE

« Savourez la Saône-et-Loire »

Sûrement plus qu'ailleurs, en Bourgogne, on prend le temps de vivre.

Ici, nous sommes habitués au temps de maturation de nos viandes, à l'alchimie du vieillissement de nos vins, au mûrissement de nos fromages et, pour passer le temps, nous parlons de tout ça. Nous avons érigé le délicieux temps de l'attente en art de vivre.

Au sud de la Bourgogne, en Saône-et-Loire, des territoires sont nés du foisonnement de la nature. Modelés par le génie des hommes, ils offrent aux visiteurs les meilleurs produits que de talentueux chefs savent mettre en valeur dans nos assiettes.

Né en 2012, à l'initiative de la CCI de Saône-et-Loire, le réseau des restaurateurs des Tables de pays vous fera partager ces richesses, pour 20 € maximum.

Une Tables de pays, c'est :

- Un restaurant ou café-restaurant, propret et coquet, accueillant et fleuri, situé dans une commune rurale de Saône-et-Loire.

- Un exploitant amoureux de son travail, de sa région et de ses traditions culinaires, désireux de bien accueillir les visiteurs et de leur donner le meilleur de lui-même, soucieux de leur faire découvrir les richesses locales et de leur en raconter l'histoire. Il partage la pensée de Brillat Savarin qui disait : *« accueillir quelqu'un c'est se soucier de son bonheur, tout le temps qu'il reste sous son toit ».*

Visiteurs, vous êtes leur récompense, c'est pour vous qu'ils travaillent, c'est grâce à vous qu'ils ont la tête bien faite sous leur toque. Leur souhait : que vous puissiez, grâce à la découverte de notre cuisine, de nos produits et de nos terroirs, faire plus largement connaissance avec notre région et notre art de vivre.

Sur réservation ou au gré de vos ballades dans notre département, allez à la découverte de ces Tables de pays et passez à table avec bonheur.

Toutes les bonnes adresses sur www.tablesdepays.fr

« Le meilleur des mondes »

Les paysans n'ont de cesse de le dire mais tout part de la terre. Cette terre nourricière sans quoi, rien ne serait possible dans ce monde. Ici, en Bourgogne du Sud, partout la terre est riche de terroirs, de diversités, de goûts, de saveurs, de senteurs. Les agriculteurs en sont les plus proches et fidèles gardiens.

Et ce, sans jamais oublier, l'histoire de leurs prédécesseurs, ses femmes et ses hommes qui avec leurs savoir-faire ont su sublimer depuis des millénaires toutes ces composantes. Ils savent travailler la terre tout en cultivant un progrès plein de "bon sens".

Mais esseulés dans une société contemporaine plus urbanisée, ils n'arrivent que difficilement à transmettre leur amour de la fabrication de produits d'excellences. Pourquoi réserver ce privilège à certains alors que ces produits devraient être la base de tous ? Ainsi, c'est tout naturellement qu'ils s'associent à la démarche des Tables de Pays, lancée par la CCI. Une formule qui se marie parfaitement, le tout à prix accessible.

Car, les Tables de pays sont le prolongement naturel des produits du terroir. Le meilleur des produits se doit d'être sublimé comme il se doit par un cuisinier qui en connaît l'origine, respecte son histoire et lui apporte son savoir-faire culinaire : un nouvel amour, une dernière touche personnelle.

Dès lors, c'est toute une philosophie de vie qui se dresse devant vous dans une belle assiette.

Tout un chacun est invité à les découvrir ou redécouvrir pour ne jamais perdre de vue ses racines à la terre, ses liens aux autres. La rencontre de plusieurs mondes, dont le vôtre, qui ne font plus qu'un, un tout en un instant.

L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire

Hors-série n° 3 - 2015

L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire
Hebdomadaire d'informations des territoires ruraux de Bourgogne du Sud
Tél. : 03.85.29.55.29 - courrier@agri71.fr - agri71.fr
Édité par : SARL Sépasal
Société d'Éditions et de Publicités Agricoles de Saône-et-Loire - SARL au capital de 100.640 €

Siège social et bureaux : Maison de l'Agriculture
59, rue du 19 mars 1962 - CS 70610 - 71010 Mâcon cedex
Tél. : 03.85.29.55.29 - Fax : 03.85.39.46.77
Courriel : courrier@agri71.fr

Principaux actionnaires : FDSEA 71, Crédit Agricole Centre-Est, Groupama Rhône-Alpes Auvergne

Gérant/Directeur de la publication : Bernard Lacour

Directeur de la rédaction - rédacteur en chef : Nicolas Durand

Rédacteur en chef adjoint : Cédric Michelin

Secrétaire de rédaction : Anne-Marie Guilloux

Rédacteurs : Marc Labille - Régis Gaillard

Responsable du développement des partenariats :
David Bergeret - dbergeret@agri71.fr - Tél. : 03 85 29 57 43

Maquette - mise en page : Brigitte Bergeret

Crédits Photos : L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire, les AOC 71, CIVB, La Crémaillère, Larochette Aubergiste, Le Mercurey, Logis des Charmilles, Château de la Barge, L'Embellie.

Photo de couverture : Stocklib, Kzenon/Duha 127

Abonnements : Tél. : 03.85.29.55.29.
1 an : 105 € ; 2 ans : 200 € - Prix au numéro: 2,10 €

Publicité locale et régionale : Carine Picard
Courriel : pub@agri71 .fr - Tél. : 03.85.29.56.00

Dépôt légal à parution - Commission paritaire n° 0919 T 86159 - ISSN : 0983 6233

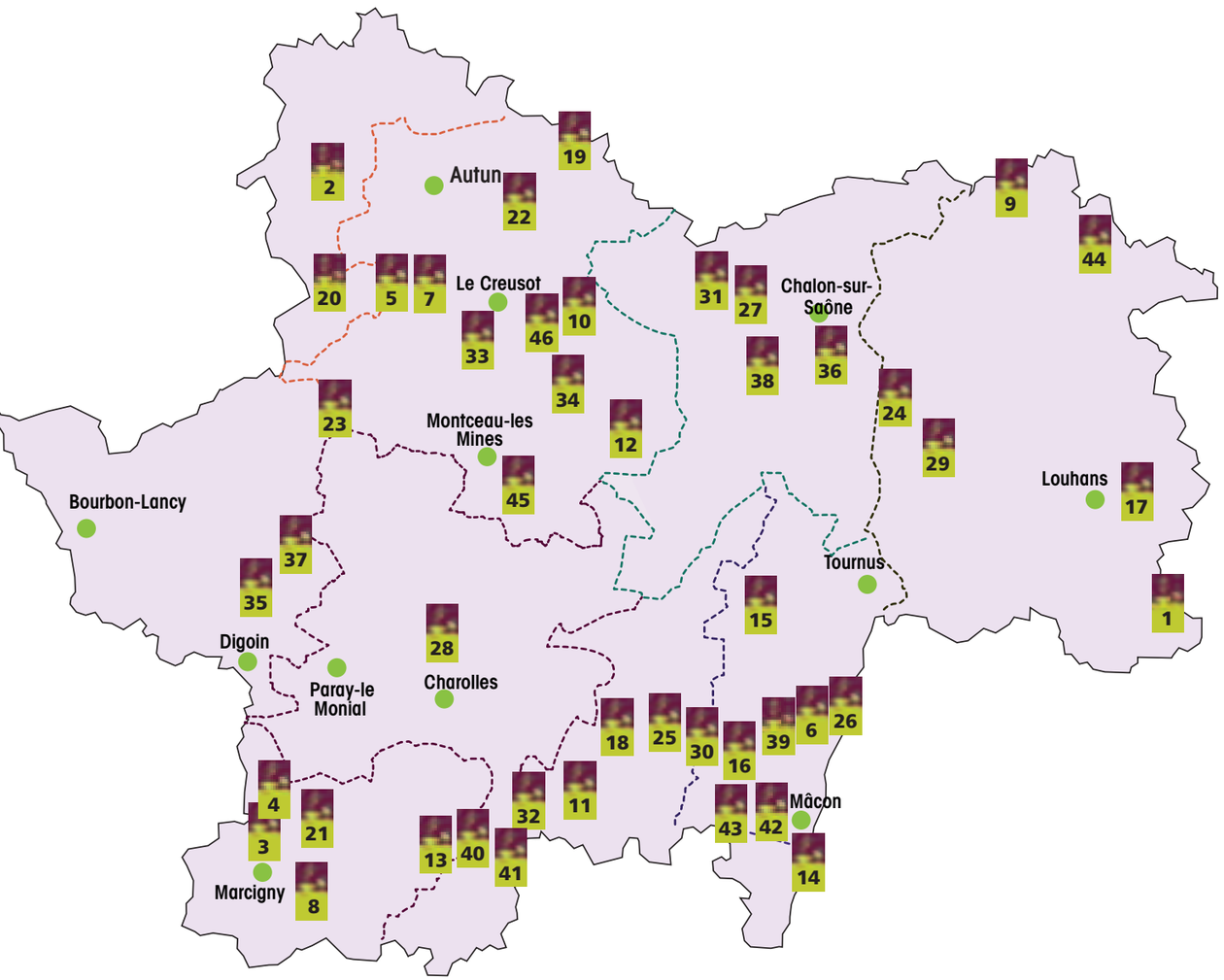
Impression du journal :
IPS, ZA du chant des oiseaux, 80800 Fouilloy

Impression du hors-série :
Imprimerie SEIC - 9 avenue Jean Monnet - 71200 Le Creusot

Les offres présentes dans ce support sont proposées par les restaurateurs eux-mêmes et sous leur responsabilité. En aucun cas, ni L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire, ni la CCI 71, ni ses partenaires ne peuvent être tenus responsables d'une erreur ou omission dans les offres des restaurateurs Tables de pays.

Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
PEFC 10-31-1879
pefc-france.org

46 Tables *de pays* en Saône-et-Loire



1 Hôtel Restaurant Vuillot
71480 Cuiseaux ..... p. 6 - 7

2 Hôtel de la Poste Chez Cécile
71990 La Grande Verrière ..... p. 8 - 9

3 Restaurant Le Vieux Puits
71110 Marcigny ..... p. 10 - 11

4 Auberge du Prieuré
7110 Anzy-le-Duc ..... p. 12 - 13

5 Auberge de la Grousse
71190 La Chapelle-sous-Uchon ..... p. 14 - 15

6 Le Péronne
71260 Péronne ..... p. 16 - 17

7 La Croix Messire Jean
71190 Uchon ..... p. 18 - 19

8 Le Relais de Saint-Julien
71110 Saint-Julien-de-Jonzy ..... p. 20 - 21

9 Au Goujon Frétillant
71270 Navilly ..... p. 22 - 23

10 Auberge Le Manoir
71210 Saint-Julien-sur-Dheune ..... p. 24 - 25

11 Le Relais Dompierrois
71520 Dompierre-les-Ormes ..... p. 26 - 27

12 Les Vignes
71460 Germagny ..... p. 28 - 29

13 Restaurant Auberge de Baudemont
71800 Baudemont ..... p. 30 - 31

14 Château de la Barge
71680 Crèches-sur-Saône ..... p. 32 - 33

15 Auberge du Grison
71460 Chissey-lès-Mâcon ..... p. 34 - 35

16 L'Auberge de Jack
71960 Milly-Lamartine ..... p. 36 - 37

17 La Grotte
71580 Sagy ..... p. 38 - 39

18 Auberge du Lac
71520 Trivy ..... p. 40 - 41

19 Café Restaurant de la Place
71360 Épinac ..... p. 42 - 43

20 La Petite Auberge
71190 Saint-Didier-sur-Arroux ..... p. 44 - 45

21 Auberge de Briant
71110 Briant ..... p. 46 - 47

22 Marie Boissy
71400 Antully ..... p. 48 - 49

23 La Crémaillère
71320 Toulon-sur-Arroux ..... p. 50 - 51

24 Le Compromis
71370 Ouroux-sur-Saône ..... p. 52 - 53

25 L'Embellie
71250 Sainte-Cécile ..... p. 54 - 55

26 Auberge des Chasseurs
71260 Clessé ..... p. 56 - 57

27 Le Guide de Marloux
71640 Mellecey ..... p. 58 - 59

28 Le Vieux Chêne
71120 Baron ..... p. 60 - 61

29 Restaurant Le Phoënix
71370 Saint-Germain-du-Plain ..... p. 62 - 63

30 Larochette Aubergiste
71520 Bourgvilain ..... p. 64 - 65

31 Le Mercurey
71640 Mercurey ..... p. 66 - 67

32 Le Gibl "O" Thym
71800 Gibles ..... p. 68 - 69

33 Le Petit Campagnard
71710 Les Bizots ..... p. 70 - 71

34 La Ferme de Saint-Martin
71390 Saint-Martin-d'Auxy ..... p. 72 - 73

35 Les Marronniers
71160 Rigny-sur-Arroux ..... p. 74 - 75

36 Logis Les Charmilles Restaurant des Grands Crus
71100 Lux ..... p. 76 - 77

37 Le D'Artagnan
71130 Clessy ..... p. 78 - 79

38 L'Annexe des Chais
71640 Givry ..... p. 80 - 81

39 La Taverne
71960 Igé ..... p. 82 - 83

40 La Belle Époque
71800 La Clayette ..... p. 84 - 85

41 Restaurant des Faillettes
71800 Saint-Racho ..... p. 86 - 87

42 Café de la Gare
71850 Charnay-lès-Mâcon ..... p. 88 - 89

43 Le Dirose
71960 Serrières ..... p. 90 - 91

44 Restaurant Hôtel de la Poste
71270 Pierre-de-Bresse ..... p. 92 - 93

45 Auberge le Saint-Romain
71230 Saint-Romain-sous-Gourdon ..... p. 94 - 95

46 Le Saint-Pierre
71210 Écuisses ..... p. 96 - 97

Restaurant Vuillot à Cuiseaux

Fraîcheur et saisonnalité de rigueur

Depuis qu'il a repris la maison Vuillot, Guillaume Playoust fait profiter à sa clientèle de sa longue expérience et d'un professionnalisme sans faille.

Il y a des choses qui ne trompent pas. Lorsque l'on rencontre Guillaume Playoust pour la première fois, on sent immédiatement que notre homme maîtrise à la perfection son métier. Après avoir pas mal bourlingué ces deux dernières décennies en France et même à l'étranger, il a décidé de reprendre avec son épouse Anne, l'hôtel-restaurant Vuillot à Cuiseaux. Tout sauf une lubie. *« Je ne suis pas venu m'installer ici par hasard. Ce lieu avait une bonne réputation et un vrai potentiel ».*

Un homard sans Fred

Situé à la frontière de la Saône-et-Loire et du Jura, l'établissement ne peut faire autrement que d'être influencé par ces deux terres de gastronomie. En parcourant la carte, on découvre *« une cuisine du terroir originale, avec une recherche et des produits de saison. J'ai la volonté d'offrir une vraie variété ».* Concernant la formule Tables de pays à 20 €, *« j'ai sans doute été l'un des premiers inscrits et à mettre cela en place. C'est un carton. Cela représente 15 à 20 % de mes ventes. Je propose un poulet de Bresse fumé avec une sauce à la bière Rouget de Lisle. Mais aussi un fromage de chèvre chaud ou froid provenant d'un producteur local ».* Car Guillaume Playoust fait en sorte de se fournir au plus près de chez lui.

Dans la vaste salle qui peut accueillir une cinquantaine de couverts, vous pouvez dîner en tête-à-tête avec votre bien-aimé(e) ou, à défaut, avec le homard qui se promène au gré de son humeur dans le proche vivier. Suite à la mise en bouche, l'entrée peut prendre la forme d'un tian de légumes et de saint jacques marinées, coulis de poivrons. Ou d'un assez remarquable foie gras aux pêches accompagné d'une compotée d'oignons. Une saveur renforcée par le pain maison tout juste sorti du four. À suivre un onglet de veau avec churros de pommes de terre et arlésienne de légumes, crème d'anchois, ou une truite que Guillaume Playoust invite à aller pêcher directement dans le puits. *« Ce n'est pas possible de trouver un poisson plus frais ».*

La suite du repas dans cet ancien relais de poste donne le sourire au plus exigeant des amateurs de fromages. Le plateau joue la carte de la diversité et de la différence avec, par exemple, une boulette d'Avesne, un vilet frais ou un camembert au poivre. Quant au dessert, le service de la crêpe flambée vaut à lui seul le déplacement et offre un vrai spectacle. Côté vins, le restaurant mise bien évidemment sur une belle gamme provenant du Jura. Avec, pour la Saône-et-Loire, quelques Bourgogne blancs (Givry, Rully, Saint Véran) et rouges (Givry, Rully, Mercurey).

1

Restaurant Vuillot
36, rue Édouard Vuillard - Cuiseaux
Fermé dimanche soir et lundi midi
D'avril à fin septembre ouvert le dimanche soir
Tél. : 03.85.72.71.79
hotel.vuillot@orange.fr
www.hotelvuillot.fr

Hôtel de la Poste Chez Cécile à La Grande Verrière

Une affaire de famille

Envie d'une cuisine traditionnelle avec une âme et des goûts incomparables ? D'une simplicité couplée à une vraie gentillesse ? Rendez-vous à La Grande Verrière.

Bien loin des habituelles routes commerciales et des endroits généralement retenus lorsqu'il s'agit de cocher sur une carte son lieu de villégiature, La Grande Verrière ne vient pas immédiatement à l'esprit au moment de trouver une bonne table. Et pourtant… Lorsque vous pénétrez dans l'Hôtel de la Poste, vous êtes frappé par les deux petites billes qui vous fixent derrière la caisse enregistreuse. Ces deux billes appartiennent à Cécile. Plutôt La Cécile comme tout le monde l'appelle ici. Un vrai personnage qui, après vous avoir testé, démontrera pour peu que vous lui plaisiez, qu'elle a tout simplement le cœur sur la main. Après 35 années à la tête de l'établissement, elle a passé le relais à sa fille Claudine en salle et à son fils Mathieu en cuisine tout en restant très présente. Ce qui offre au restaurant une atmosphère incomparable où prédominent la chaleur humaine et le bien-être.

Une vraie cuisine de terroir

La formule Tables de pays prend la forme des quatre heures morvandiaux. Avec, pour 14 €, un assortiment de charcuteries de la région, une omelette, une salade ou un crapiau, fromages et desserts. *« Ce menu permet de faire découvrir les produits du terroir ».* Le moins que l'on puisse dire, c'est que les quantités sont au rendez-vous dans chaque menu. Les papilles sont séduites par une cuisine vivante, sans artifice, où le désir de faire plaisir est clairement affiché.

En entrée, vous dégusterez des œufs en meurette, des escargots en cassolette ou une tarte au fromage à la pâte fine et croustillante. Mais, à coup sûr, vous allez vous extasier au moment de goûter à la terrine maison agrémentée de champignons des bois fraîchement cueillis. Un pur délice ! Les plats sont terriblement appétissants, au point de ne savoir que choisir entre la joue de porc confite, l'onglet grillé à l'échalote et le ragoût de porc. Avec, pour ce dernier, une cuisson remarquable, la viande fondant tout simplement en bouche.
Encore faim ? Claudine vous apportera le plateau de fromages avec service à volonté. Un dernier petit creux ? Le plateau de desserts est également à volonté. Ce qui permet de tester la tarte aux poires, les deux tartes aux pommes et le gâteau basque. Ce dernier n'a rien à envier aux meilleures productions de Bayonne, Bidart ou Biarritz. Jetez aussi un œil sur la carte des vins, judicieusement élaborée autour d'appellations du département, à des tarifs imbattables. Bref, vous ressortirez de cette maison avec le sourire. Et si vous êtes vraiment sympa, La Cécile vous fera même la bise en partant.

2

Hôtel de la Poste
Le Bourg - La Grande Verrière. Fermé le mercredi de 14 h à 17 h 30, et le dimanche toute la journée du 15 novembre au 15 mars.
Tél. : 03.85.82.52.41
hoteldelapostececile@orange.fr
www.hotel-chezcecile.com

Restaurant Le Vieux Puits à Marcigny

La viande charolaise comme emblème

En plein centre-ville de Marcigny, les amateurs de viande charolaise de qualité, d'ambiance sympa et de repas à petit prix ont une seule et même adresse en tête : Le Vieux Puits.

Après avoir parcouru le monde dans le cadre de son métier, Delphine Thoinet a choisi il y a un peu plus de six ans de poser ses valises à Marcigny pour se lancer dans une nouvelle aventure en reprenant le restaurant Le Vieux Puits. La partie brasserie est prépondérante avec une large place laissée aux viandes charolaises, tout simplement exquises et véritables emblèmes de l'établissement. À l'image de cet impeccable pavé de rumsteck servi avec sa sauce à l'échalote. Dans les menus dont les tarifs débutent à 13 €, on relèvera plus particulièrement la copieuse tartine marinara. Composée de thon, d'aubergine grillée, de tomates confites et de mozzarella, cette copieuse entrée donne un petit air de vacances à votre repas. La force du lieu est aussi de s'appuyer sur les produits maison et locaux. À l'image de cet excellent triptyque de fromages de chèvres demi-sec, sec et cendré produits à Céron. Quant au dessert, la gourmandise devrait vous gagner au moment de déguster le fondant au chocolat avec son cœur de framboise et sa glace également à la framboise. Une douceur que l'on prendra plaisir à partager, à la belle saison, sur la terrasse située à l'ombre des tilleuls.

Un accueil convivial

Pour ce qui est de la démarche Tables de pays, l'établissement mise sur des valeurs sûres. Ce menu à 20 € comprend une entrecôte de bœuf charolais poêlée de 350 grammes accompagnée de frites et d'une salade verte, des fromages affinés ou un fromage blanc ou un dessert. Enfin, l'un des atouts de la maison est la bonne humeur qui règne au sein de l'équipe de six personnes qui, de la cuisine à la salle, donnent à cet établissement une ambiance sympathique et décontractée. *« L'accueil se veut convivial. Nous avons une approche simple du client et nous souhaitons proposer une cuisine à des prix abordables ».*

3

Restaurant Le Vieux Puits
11, place du Cours à Marcigny.
Fermé lundi soir, mardi soir et dimanche toute la journée
(sauf banquets sur réservation et pour toutes fêtes ou évènements à Marcigny).
Tél. : 03.85.25.11.05.

Auberge du Prieuré à Anzy-le-Duc

La pause gourmande

Célèbre pour son église qui attire chaque année un nombre incalculable de touristes, la commune d'Anzy-le-Duc abrite également l'auberge du Prieuré idéale pour goûter à la gastronomie locale. En toute simplicité.

Bâtisse de type romane, l'église Notre Dame de l'Assomption veille depuis maintenant plusieurs siècles sur la commune d'Anzy-le-Duc. Un monument prisé des promeneurs qui, suite à la visite, aiment souvent faire une petite pause gourmande. Pour cela, ils trouvent juste en face de l'édifice l'auberge du Prieuré tenue par Josiane et Antoine Charlet. Une fois n'est pas coutume, c'est madame qui officie en cuisine. Avec une touche très personnelle comme le prouve le menu Table de pays affiché à 16.80 €. On y trouve une omelette aux œufs fermiers de la commune de Versauges, au fromage du Charolais et à la ciboulette du jardin ou une grande assiette campagnarde avec terrine de canard, saucisson charolais pur bœuf, jambon à l'os et salade aux petits croûtons poêlés à l'huile d'olive. Parmi les autres formules à 19.80 €, 23.80 € et 25.80 €, il est possible de goûter à la tartine gourmande. L'escalope de foie gras poêlée est alors délicatement posée sur une étonnante brioche perdue accompagnée d'une salade et d'un confit de figues-abricots.

Fruits et légumes du jardin

Souhaitant bien évidemment mettre la viande charolaise à l'honneur, Josiane Charlet se distingue en étant sans doute l'une des seules –sinon la seule– à proposer un morceau choisi dans la surprise. Et la surprise est absolument savoureuse et goûteuse tout comme son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et son flan de courgettes du jardin. Parmi les desserts, on citera la crème brûlée à la cassonade ainsi qu'une multitude de tartes de saison. Avec une mention toute particulière pour la tarte cerises griottes dont les fruits viennent eux aussi directement du jardin. Bien évidemment, à la belle saison, le plaisir est encore plus grand de déjeuner ou de dîner en terrasse pour pleinement profiter d'un très beau cadre et d'une cuisine qui mise sur les produits locaux.

4

Auberge du Prieuré
Le Bourg, Anzy-le-Duc
Fermé dimanche soir, lundi et mardi
Tél. : 03.85.25.01.79
alex.lebron@wanadoo.fr

Restaurant La Grousse à La Chapelle-sous-Uchon

Le goût de l'authenticité

Difficile de trouver plus joli cadre que La Chapelle-sous-Uchon –labelisé "village gourmand"– pour un restaurant. Un lieu idéal pour qu'Éric Meunier puisse pleinement exprimer son incontestable savoir-faire.

Fort d'une solide expérience acquise un peu partout en France (Courchevel, Saint-Tropez, Ramatuelle) comme saisonnier, Éric a ressenti à un moment donné le besoin de se poser, de se fixer. Connaissant bien la région, il décide de s'installer à La Chapelle-sous-Uchon en créant de toute pièce un restaurant en 1997. *« J'ai eu un coup de foudre pour le lieu ».* Ce passionné de chevaux de trait a pour principe de n'utiliser que des produits frais, bruts, qu'il peut ensuite travailler selon son humeur. Pour cela, il mise énormément sur les producteurs locaux pour lui fournir fromages, viandes, légumes, bières, vins, charcuteries… *« 90 % de mon approvisionnement est local ».*

Découverte des spécialités et des producteurs

Le chef dispose d'une carte simple mais travaillée avec un menu du jour à 13 €, un menu Tables de pays à 17 € et deux autres menus à 26,50 € et 31,50 €. Ce menu Tables de pays comprend des rillettes de canard sur croûton, un paleron charolais braisé au vin rouge avec pommes de terre écrasées et un fromage de chèvre. *« Le principe de réunir des Tables de pays m'a intéressé car cela invite à découvrir nos spécialités et les producteurs qui nous fournissent. Cette formule fonctionne bien chez nous ».* On peut aussi faire les quatre heures morvandelles avec jambon cru, terrine maison, rosette, omelette ou œuf au lard à l'ancienne et fromage blanc à la crème pour seulement 9 €.

Dans la carte, on remarque la cassolette d'escargots à la moutarde de truffes ainsi que les beignets de fleur de courgette avec sa vinaigrette de tomates. Mais aussi le magret de canard poêlé sauce infusion poivre de Sarawak et bière brune ou le bœuf charolais sous forme de paleron confit et de jarret. La trop méconnue macreuse de charolais poêlée accompagnée de truffes au lard paysan, d'échalotes confites et de sauce au vin rouge offre un subtil équilibre entre tous les ingrédients que renforce un vin rouge de qualité. Pour finir le repas, le cœur balance entre le pot de crème brûlée avec sa confiture de cerise noire, son sablé à l'anis de Flavigny ou le croustillant avec fruits de saison et sorbet maison. On se laisse emporter par la légèreté et la douceur de ce dessert. Dernier petit conseil : si vous êtes de quatre à six personnes à venir manger, demandez à ce que l'on vous réserve l'une des deux tables situées à proximité des magnifiques baies vitrées. Car elles offrent un incroyable point de vue sur la campagne vallonnée.

5

Restaurant La Grousse
Le Bourg - La Chapelle-sous-Uchon
Fermé mardi et mercredi
toute la journée
Tél. : 03.85.54.44.24
lagrousse@cegetel.net
www.aubergedelagrousse.com

Le Péronne à Péronne

Une cuisine qui a du goût

Adeptes des plats fades, passez votre chemin. Car Jean-Pierre Blanchard, chef du Péronne, délivre une cuisine qui a du goût. Idéal pour mettre en exergue les produits du terroir.

Depuis 1980, Liliane et Jean-Pierre Blanchard sont installés au cœur de la région mâconnaise. Péronne raisonnera aux oreilles de certains vététistes qui prennent date chaque année pour participer à la célèbre et très prisée randonnée La Panoramique. C'est à seulement quelques hectomètres du lieu de départ que se situe le restaurant d'un couple qui, à travers la démarche Table de pays, apprécie de « *faire connaître les produits du terroir* ». La formule à 19 € permet de déguster une timbale de six escargots au beurre persillé ou des œufs en meurette au vin blanc. Mais aussi une cassolette d'andouillette à la moutarde ancienne ou un bourguignon de canard aux épices. Avant de conclure le repas par une tarte chocolat ou un gâteau aux pommes.

Du gibier en hiver

Parmi les spécialités de la maison, on mettra plus particulièrement en avant les œufs en meurette qui, une fois n'est pas coutume, sont élaborés avec une sauce au vin blanc. Ce qui offre douceur et finesse à ce grand classique de la gastronomie bourguignonne. Autre incontournable de cette table : le bourguignon de canard aux épices. La viande se défait délicatement et les épices enrobent subtilement chacune de vos bouchées. En hiver, vous pourrez également vous laisser tenter par un lièvre en civet ou par un poulet fermier cuisiné soit à la crème soit au vinaigre de xérès. On n'oubliera pas les terrines maison, qu'elles soient de lapin aux noisettes ou de faisan aux pistaches et marinées à la chartreuse. Côté desserts, la belle saison invite à déguster le très bon crumble aux fruits rouges avec son gâteau au chocolat et sa glace à la vanille.
Sur cette terre de vins, impossible de ne pas goûter à l'appellation locale, ou aux productions voisines en blancs (Viré-Clessé, Saint-Véran), rouges (Mâcon-Burgy) et même rosés (Mâcon). Au final, le chef démontre, depuis plus de trois décennies, qu'il y a dans son établissement une vraie recherche en terme de saveurs avec toujours une pointe d'originalité pour surprendre le client sans pour autant le déstabiliser.

6

Le Péronne
Route du Paquier
à Péronne
Fermé lundi soir et jeudi soir
Tél. : 03.85.36.94.16
leperonne@orange.fr

La Croix Messire Jean à Uchon

Le cœur Morvandiau

Pas de faux-semblants à Uchon. Car à La Croix Messire, on joue carte sur table pour présenter des plats authentiques dans la plus pure tradition morvandelle.

Depuis plusieurs années, le nom de Federspield raisonne aux oreilles des amateurs de VTT. Car Guillaume porte bien haut son patronyme tant au niveau national que mondial. Mais les plus anciens se souviennent de son père Guy, l'un des précurseurs de la discipline. Un sport qu'il a longtemps pratiqué et mis en valeur du côté d'Uchon avant de se consacrer à plein temps, en compagnie de son épouse Florence, à son restaurant de La Croix Messire Jean.

C'est dans l'un des plus beaux sites du département que Guy Federspield met en exergue la culture, plus particulièrement gastronomique, de son très cher Morvan. Depuis un quart de siècle, ce personnage truculent distille ses bons mots et embarque dans une aventure gourmande qui vaut le détour. Après avoir fait une balade à pieds ou en vélo, il est agréable de se pauser soit en salle avec sa décoration qui fleure bon la paysannerie d'antan soit en terrasse pour goûter à la nature ambiante.

La charcuterie comme dans le temps

On mettra bien évidemment en avant la qualité de la charcuterie maison élaborée par le maître des lieux. Jambon cru, saucisson, poulet en gelée, fromage de tête soyeux en bouche, poitrine salée et autres terrines sont tout simplement exceptionnels. Il suffit de fermer les yeux quelques instants pour se retrouver cinquante ans en arrière, à une époque où ne pas tuer le cochon était inimaginable. Difficile également de passer à côté d'un autre plat emblématique de cet établissement : les œufs en meurette. Avec la particularité, du côté du chef, de cuire les œufs directement dans la sauce comme le faisaient sa mère et sa grand-mère par le passé. On n'hésitera pas à saucer allègrement avec un vrai bon pain de campagne. La suite est tout aussi appétissante à l'image du confit de canard. La peau est cuite à point pour être croquante en bouche. La viande est fondante et les pommes de terres succulentes. Parmi la multitude de desserts, on citera prioritairement la tarte aux myrtilles, incontournable de la maison, le fondant au chocolat et l'épatant nougat glacé. Avec, petite curiosité, un mot personnalisé attaché à chaque dessert.

7

La Croix Messire Jean - Uchon
Juillet et août fermé le mardi
Le reste de l'année fermé
le mardi soir et le mercredi
Tél. : 03.85.54.42.06
messire.jean@wanadoo.fr
www.hotel-messire-jean.com

Le Relais de Saint-Julien à Saint-Julien-de-Jonzy

Le goût du travail soigné

De son passage au sein de maisons étoilées, Franck Lesaige a gardé le goût du travail bien fait et l'envie d'offrir des mets originaux tout en préservant les saveurs.

Après avoir parcouru une bonne partie de la France et même l'Irlande pendant une bonne dizaine d'années, Franck Lesaige a choisi de reprendre en 2006 une affaire à la flatteuse réputation à Saint-Julien-de-Jonzy. De ces expériences au sein de restaurants étoilés, il demeure chez ce chef le souci permanent du détail et le désir de présenter de belles assiettes. Ayant pour particularité de ne proposer ses plats qu'à l'ardoise, Franck Lesaige ne tombe jamais dans la routine pour offrir des mets sans cesse renouvelés. Aux yeux du chef, la formule Table de pays à 16 € qu'il propose a le mérite « *de faire connaître les restaurants en campagne qui font l'effort de mettre en valeur des produits de qualité* ».

Charcuterie 100 % maison

Après l'atypique et savoureuse galette bretonne roulée dans un fromage de chèvre (de Saint-Bonnet-de-Cray) à l'estragon, il y a, en entrée, l'incontournable de l'établissement : l'ardoise de charcuteries que l'on pourra accompagner d'un Mâcon Lugny les Charmes de 2013. Saucisson, terrine, rillettes, fromage de tête et jambon sont faits maison. Et, de manière un peu triviale, on peut dire sans ambages que "c'est une tuerie". On citera aussi la mousseline de brochet avec ses pommes de terre aux condiments. La suite est également très travaillée à l'image des grenouilles en persillades servies sous forme de brochettes, du filet de sandre cuit sur sa peau avec un crémeux de petits pois ou de la pièce de bœuf charolais avec, par exemple, un Givry 2009. Quant au dessert, le cœur balance entre un coulant au chocolat noir avec sa glace à la vanille, et le sablé breton (au bon goût de beurre) avec ses fraises délicatement posées sur un lit de rhubarbe et son surprenant sorbet au fromage blanc. Ce qui donne, au final, un subtil équilibre des parfums et une grande fraîcheur en bouche. Mention également au service à la fois sobre et efficace de Philippe dans ce restaurant qui demeure le phare de Saint-Julien-de-Jonzy.

8

Le Relais de Saint-Julien
Le bourg. Saint-Julien-de-Jonzy
Ouvert en soirée du mercredi au samedi ainsi que dimanches et jours fériés le midi.
Tél. : 03.85.84.01.95
lerelaisdestjulien@orange.fr
www.le-relais-de-saint-julien.com

Au Goujon Frétillant à Navilly

Friture et grenouilles comme étendards

Dans le cadre d'une reconversion professionnelle, Manuela Sécula a choisi de reprendre le Goujon Frétillant à Navilly. L'occasion d'offrir une cuisine familiale à une clientèle composée de nombreux habitués.

Après avoir travaillé de longues années durant chez Daucy, Manuela Sécula a pris la décision de basculer dans un univers totalement différent : celui de la restauration. Ses recherches l'ont menée jusqu'à Navilly. Depuis le 21 juillet 2014, elle est à la tête du Goujon Frétillant. Sans artifices inutiles, elle a misé sur une cuisine simple en offrant, en semaine, un menu unique à 13 € avec entrée, plat, fromage, dessert, un quart de vin et café. Tout en goûtant à la rafraîchissante et parfumée sangria maison préparée par Manuela Sécula, il est possible de trouver son bonheur dans le chariot d'entrées. Mais aussi de profiter du jambon chaud que l'on pourra accompagner d'un rosé d'Ardèche. Suite à l'assiette de fromages, on appréciera la tarte aux pommes avec sa boule de glace à la vanille qui fait fortement penser à une tarte normande.

Au fil de l'eau

Du vendredi soir au dimanche midi, la maison propose ses menus qui s'échelonnent de 14 à 26 € avec une formule Table de pays à 20 €. Parmi les spécialités prisées par les clients, on citera en premier lieu la friture et les grenouilles. « *Sur réservation, nous pouvons également les proposer le midi en semaine* ». On remarquera aussi le filet de sandre agrémenté de différentes sauces ainsi que le coq au vin, servis sans supplément de prix par la souriante Amélie. Lorsque l'on se penche sur la carte des vins, volontairement limitée, pas d'esbroufe inutile. Saint Véran, Montagny premier cru et Bourgogne aligoté pour les blancs, Givry, Maranges premier cru, Saint Amour et Côtes de Beaune pour les rouges, rosés de Provence et d'Ardèche sont là pour accompagner votre repas.

9

Au Goujon Frétillant
4, place de la mairie
Ouvert le midi du mardi au dimanche, le soir vendredi et samedi
Tél. : 03.85.47.03.80
au-goujon-fretillant@orange.fr

Auberge Le Manoir à Saint-Julien-sur-Dheune

Une cuisine sincère

Pendant que certains font dans l'esbroufe et le m'as-tu-vu, Jean-Michel Vernochet va à contre-pied et n'utilise aucun artifice pour concocter une cuisine sincère et attachante.

Face à des gastronomes peu avertis, il est facile d'en mettre plein la vue. Pas le genre de Jean-Michel Vernochet à l'Auberge Le Manoir. Amateurs de tape-à-l'œil, passez votre chemin. Car, ici, le chef reste attaché aux vraies valeurs de la cuisine traditionnelle. C'est à dire, en premier lieu, à faire un maximum de plats maison. Et donc à ne pas regarder les heures passées derrières les fourneaux. Pas de luxe ostentatoire et de rond de jambe dans cet établissement mais de la proximité et de l'écoute. Une ambiance bon-enfant renforcée par la présence de nombreux habitués. Avant de passer à table, vous aimerez refaire le monde au comptoir en zinc en prenant l'apéritif. Le temps aussi d'observer les bateaux qui glissent langoureusement sur le canal et de voir les cyclistes transpirer sur la Voie verte.

Cuisine traditionnelle

Proposant un menu ouvrier particulièrement copieux à 13 €, Jean-Michel Vernochet a également souhaité s'associer à la démarche Tables de pays en offrant, pour 18,50 €, un méli-mélo de chèvre frais et crudités ou un tartare de saumon ou un effiloché de queue de bœuf avec sa vinaigrette à l'estragon. Suivra un filet mignon de porc au caramel balsamique ou une cuisse de lapin confite au romarin ou un filet de raie ou un faux-filet charolais grillé. Avant le fromage ou le dessert. Les autres tarifs de menus oscillent entre 25,50 et 33,50 €. Avec quelques gourmandises en entrées comme le foie gras maison et ses toasts ou la cassolette d'escargots avec concassé de tomates et champignons. La suite est tout aussi prometteuse avec les cuisses de grenouilles. On se souviendra de sa goûteuse paupiette de veau accompagnée de haricots verts légèrement croquants et d'un gratin dauphinois très crémeux. Côté desserts, vous aurez le choix entre la mousse aux deux chocolats, le nougat glacé et la tarte aux pommes. Pour cette dernière, vous apprécierez la finesse de la pâte maison, très légère, dont le goût de beurre ressort juste ce qu'il faut. Dans la carte de vins, la Bourgogne se taille la part du lion avec des appellations telles que Rully, Montagny et Pouilly-Fuissé en blancs, Rully et Givry en rouges. Sans oublier quelques jolies bouteilles de Côte d'Or à des prix très raisonnables.

10

Auberge Le Manoir
Route du Canal
à Saint-Julien-sur-Dheune,
fermé mardi soir
et mercredi toute la journée
Tél. : 03.85.78.97.10

Le Relais Dompierrois à Dompierre-les-Ormes

Un saucier hors-pair

Depuis 2009, Andreany Dumercy donne sa pleine mesure à la tête du Relais Dompierrois.
Avec un talent rare pour faire des sauces tout simplement excellentes.

Dès l'âge de quatorze ans, Andreany Dumercy a appris à vivre au rythme du monde de la cuisine. Après vingt-deux années passées à Cluny, il a choisi avec son épouse Corinne de reprendre le Relais Dompierrois. Avec la volonté de miser sur des produits qui ont fait la réputation de notre territoire. Ainsi, dans son menu Table de pays à 18 €, on ne découvre que du fait maison avec une tranche de jambon persillé ou du pâté en croûte. Sans oublier le steak de viande charolaise ou l'escalope de volaille à la dijonnaise. « *Nous aimons bien ce concept de Table de pays avec la mise en avant des produits locaux* ». L'une des forces de ce chef est de revisiter certains plats traditionnels en y apportant un épatant savoir-faire au niveau des sauces. On pense notamment à ses escargots de Bourgogne qu'il réussit à transcender avec sa sauce au vin rouge et sa crème de cassis. On accompagnera volontiers ce plat de la cervoise aux griottes qui figure parmi le grand choix de bières artisanales dont dispose la maison. Quant au pain, il vient tout droit d'un magasin dont le boulanger est champion du monde de la discipline !

Les saveurs d'antan

Pour ce qui est de l'escalope de poulet à la dijonnaise, là aussi la sauce à la crème et à la moutarde emporte tous les suffrages en étant aussi délicate que savoureuse. Les bonnes surprises continuent au moment de passer par la case fromage. On se laisse tenter par un fromage blanc accompagné de confitures banane-poire, ananas-abricot et pêche-abricot-cannelle fabriquées par le chef avec des fruits frais. Un excellent moyen de retrouver les parfums de l'enfance. Une période dorée où l'on faisait les quatre heures en avalant les tartines auprès des grands-parents. Du côté des desserts, le cœur balance entre une crème brûlée à la cassonade et les pruneaux aux zestes d'orange, spécialité de la maison. Pour finir, une meringue au malabar, aussi exquise que légère, sera servie avec le café par la discrète et souriante Corinne.

11

Le Relais Dompierrois
106, route de Trambly
Dompierre-les-Ormes
Fermé dimanche soir, lundi soir
et mardi midi
Tél. : 03.85.50.29.40
lerelaisdompierrois@orange.fr
www.relais-dompierrois.fr

Les Vignes à Germagny

Franck Lemaître de la blanquette de tête de veau

Avec des valeurs empruntées au monde de l'ovalie, Franck Lemaître fait partie de ces chefs aussi authentiques qu'attachants. Avec, ce qui ne gâte rien, un réel talent derrière les fourneaux et une spécialité éblouissante : la blanquette de tête de veau.

À l'image de bon nombre de ses confrères, Franck Lemaître a parcouru la France pour se forger une expérience, un savoir et des idées biens arrêtées sur son métier. Avec, au passage, une étoile décrochée dans le célèbre guide rouge autant aimé que redouté. Mais, à un moment donné, l'envie de voler de ses propres ailes a été la plus forte. C'est en passant devant le restaurant Les Vignes à Germagny qu'il voit que l'établissement est en vente. Banco et en route pour une nouvelle aventure.

Ce passionné de rugby est aussi généreux sur un terrain que derrière des fourneaux. Avec, comme priorité, de "faire plaisir". Et du plaisir, il y en a lorsque l'on déguste quelques-uns des plats dont il a le secret. Le mot secret n'est pas trop fort lorsque l'on goûte le pressé de joue de bœuf avec foie gras ou sa terrine jambon de porc et raisins. Pour le premier cité, on aime forcément cet équilibre entre le moëlleux du foie gras et la mâche de la joue, cuite à la perfection. Du second, on admire le fondant en bouche, appuyé par une pointe d'huile de noisettes.

De surprises en surprises

Quand vous mettez la barre aussi haute, le client devient forcément exigeant pour la suite. Et là, c'est le choc. La blanquette de tête de veau, accompagnée de pommes de terres, de thym du jardin et d'un verre de vin blanc, vous embarque dans une direction presque déstabilisante. Vous ne comprenez pas ce qui arrive avec tous ces parfums qui explosent en bouche. Et, gourmandise absolue, vous vous laissez surprendre à saucer sans vergogne –crème d'Isigny oblige– pour qu'il n'en reste pas une miette. Après un tel festin, le dessert est attendu avec impatience. Le crumble de pommes et spéculos avec sa glace vanille artisanale enfonce définitivement le clou. Quant à l'addition, elle est loin d'être salée avec un premier menu à 13,50 € et une formule Table de pays à 19,50 €. « *C'est une bonne formule pour découvrir la cuisine locale. Je ne travaille que des produits frais* ».

Et la carte des vins me direz-vous ? Là encore, pas de fausse note puisqu'elle fait la part belle aux productions de la région « *que le client pourra trouver à maximum 1h30 de Germagny* ». Montagny, Rully, Mercurey, Givry ou Genouilly sont quelques-uns des villages retenus par le chef. Enfin, mention spéciale pour l'accueil de son épouse qui complète à merveille le duo formé avec un homme qui avoue volontiers qu'il « *ne fait rien sans passion* ».

12

Les Vignes,
Le Bourg - Germagny
Fermé mardi soir et mercredi
En juillet-août, fermé uniquement le mercredi
Tél. : 03.85.49.23.23
fk.lemaitre@orange.fr
www.lesvignes-germagny.fr

Restaurant auberge de Baudemont

Un passage obligé

La commune de Baudemont abrite un restaurant qui mérite que l'on s'y arrête. Pour tout simplement passer un bon moment en dégustant une cuisine qui ne vous laissera que de bons souvenirs.

Après avoir effectué le tour de nombreuses maisons dont certaines étoilées, Mickaël Monterrat, avec son épouse Sylvie, a souhaité s'installer à son compte en 2004 à Baudemont. D'un établissement marqué dans le temps, ils en ont fait un restaurant avec un vrai cachet et une décoration soignée, notamment au niveau des arts de la table. Sans oublier la terrasse qui donne sur un charmant parc intérieur.
Côté cuisine, Mickaël Monterrat, Maître Restaurateur de France, met parfaitement en musique des ingrédients à la fraîcheur irréprochable pour présenter des plats qui font la part belle au terroir dans des menus oscillant entre 14 et 62 €. La formule Table de pays à 20 € est composée, selon la saison, d'une terrine maison aux foies de volaille, d'une salade du chef avec fromage de chèvre charolais chaud et de jambon cru, d'une noix de joue de bœuf cuite à basse température sauce au Mâcon rouge ou de la marée du jour. « *Cela permet de mettre en valeur les produits de qualité et locaux ainsi que notre territoire* ». Logique alors de retrouver sur la carte le bœuf Charolais, les escargots de Briant, le fromage de chèvre AOP, l'huile d'Iguerande et bien d'autres spécialités. « *La cuisine est une passion. J'ai envie de faire découvrir à mes clients différents goûts et parfums* ».

La couleur dans les assiettes

Force est de constater que de cette ambition naît une cuisine pleine de saveurs qui sait sublimer des produits de belle facture. Après une mise en bouche très travaillée à l'image de ces rillettes de bœuf avec coulis de betterave rouge, on se laissera tenter, en entrée, par un hamburger de foie gras poêlé pommes framboises et escargots du Brionnais. On vous conseillera ensuite de goûter à l'impeccable filet de bœuf Charolais en escarbœuf avec crêpes parmentières et pleurotes ou à l'omble chevalier du Lac Léman aux agrumes. Avec, systématiquement, de très belles assiettes à la présentation aussi soignée que colorée. Quant aux desserts, le cœur balance entre un soufflé chaud au Grand Marnier et l'originale crème brûlée au citron avec son croquant dôme au chocolat pour une gourmandise délicieusement acidulée.
Loin d'être anecdotique, la carte des vins est là pour mettre en valeur le travail du chef. Avec un vrai effort du côté du rosé avec un Mâcon ou, surtout, la production locale : le vin des fossiles. En blanc, on retrouve les incontournables Saint-Véran, Viré-Clessé, Pouily-Fuissé et Chablis. Du côté des rouges, l'éclectisme est de rigueur avec Mercurey, Mâcon, Volnay ou la vallée du Rhône.

Restaurant auberge de Baudemont
2, rue des Bambins, Baudemont
Fermé le mercredi
Tél. : 03.85.26.81.22
aubergedebaudemont@gmail.com
www.restaurant.michelin.fr

13

Le Château de la Barge

« Luxe, calme et volupté… »

Dans le cadre chaleureux d'une authentique demeure familiale de charme, au cœur du Mâconnais, Juliette Galhaut et Patrick Revoyre vous accueilleront pour une véritable aventure gustative.

Lumineuse et raffinée, la salle à manger offre une vue imprenable sur le parc où la nature omniprésente instaure un climat calme et serein. Que vous soyez à l'ombre des arbres centenaires ou sous un parasol, la terrasse vous propose une pause, dans un havre de verdure… et face à la piscine, la vue y est magnifique et l'ambiance apaisante.

Une gastronomie régionale

Après les étoiles dans vos yeux provoquées par cet environnement idyllique, ce sont vos papilles qui vont s'affoler ! En effet, côté piano, les chefs Arnaud Jarjat et Frantz Alexandre vous invitent à déguster une gastronomie régionale. Amoureux des produits du terroir et du savoir-faire local, ils revisitent les spécialités et recettes régionales. Les fameuses gaufrettes mâconnaises en sont d'ailleurs un bel exemple.

Foie gras, ris de veau, Saint Jacques, homard, cuisses de grenouilles, filet de bœuf du Charolais, volailles de Bresse… autant de produits de qualité que vous retrouverez dans votre assiette !

Avec un service de qualité, fidèle aux 4 étoiles de l'hôtel (qui dispose de 21 chambres, chacune baptisée d'un nom de cru du Mâconnais ou du Beaujolais, et de 4 suites), vous pourrez donc vous laisser charmer par les suggestions des chefs, le menu Saveurs et Découvertes, le menu épicurien et bien sûr le menu Bistrot à partir de 20 €… sans oublier une carte des desserts qui ravira les gourmands !

Avec le menu Tables de Pays, vous aurez le plaisir, par exemple, de commencer lentement avec les escargots de Bourgogne, de poursuivre avec une côte de porc fermier (de la Ferme du Paradis) sauce Robert, passer par un plateau de fromages affinés d'une extrême délicatesse, pour arriver au moelleux au chocolat et son coulis de poire qui finira d'éveiller vos sens. Le tout arrosé d'un verre de vin réserve du château et clôturé par un café.

Côté vins, d'ailleurs, et pour un accord mets/vins parfait, le sommelier vous proposera aussi bien une fine sélection de crus prestigieux que de prometteuses appellations –Il est vrai que la situation privilégiée du restaurant au bord du vignoble de Pouilly-Fuissé en fait le lieu idéal pour les amateurs de Bourgogne– et face au choix impressionnant proposé par la carte des vins, le recours au sommelier sera une évidence.

Bref, vous trouverez au Château de la Barge le cadre idéal pour une belle balade gourmande en Saône-et-Loire !

14

Château de la Barge
155, route des Allemands
Les Granges
71680 Crêches-sur-Saône
Tél. 03.85.23.93.23
info@chateaudelabarge.fr
www.chateaudelabarge.fr

Auberge du Grison à Chissey-les-Mâcon

Une halte sur le sentier des moines

Le Clunysois nous offre une mosaïque de paysages. Au flan de ses collines, comme auprès de la Grosne et de ses affluents, de charmants villages vous attendent. Chissey-les-Mâcon est de ceux-ci.

Par de petites routes sinueuses, vous découvrirez de magnifiques panoramas, une ribambelle d'églises romanes (Blanot, Brancion, Chapaize, Cluny, Tournus et bien d'autres…), des fontaines, des lavoirs…

Au hasard d'une randonnée à pied, à vélo ou même à cheval, vous pourrez faire une halte à l'Auberge du Grison. Sise au hameau de Prayes, elle doit son nom à la petite rivière qui coule non loin de là. Sarah et Jean-Pierre Large, les sympathiques propriétaires vous y accueillent. Tous deux travaillant dans la restauration, originaires de Romanèche-Thorins pour lui et de Loire-Atlantique pour elle, ils se sont installés en 2000. « *Cette auberge était à reprendre. Il n'y avait aucun travaux à effectuer. On pouvait démarrer tout de suite. C'est ce qui nous a décidés. De plus nous avons trouvé la région très agréable, même s'il n'y a pas la mer…* » plaisante Sarah.

Nombreux randonneurs et touristes s'y arrêtent et y découvrent une cuisine traditionnelle et conviviale élaborée avec des produits régionaux et locaux. Au gré des menus et de la carte vous pouvez déguster les spécialités de la maison et de la région : bœuf bourguignon (délicieusement mijoté en cocotte), œufs meurette ou bien poulet à la crème, en passant par l'incontournable entrecôte. Jean-Pierre cuisine essentiellement avec des produits frais. Les fromages et les vins proviennent des communes voisines (Blanot, Lugny, Uchizy, Genouilly…). Et que dire des desserts ? Ils sont bien sûr faits maison : crème brûlée, mousse au chocolat, omelette norvégienne, clafoutis aux fruits de saison…

À l'affiche, trois menus et deux formules : menu du jour à 12,50 € (du lundi au vendredi uniquement le midi), menu Table de pays à 18,00 € (tous les jours) et menu "grenouilles" à 16,50 € (sauf le dimanche midi et uniquement sur réservation) ; une formule du boucher à 16,50 € (tous les jours sauf dimanche midi et jours fériés) et une formule buffet à 16,50 € (servie uniquement les dimanches midi). Et si vous, randonneur ou simple touriste, avez un "petit creux" en cours de balade, un menu "pèlerin" (formule casse-croûte) est servi à toute heure de l'après-midi.

Petit plus l'auberge fait relais équestre et peut accueillir des groupes (jusqu'à 60 personnes).

L'endroit vous plaît ? Alors laissez-vous tenter, restez quelques jours de plus. Huit chambres calmes et accueillantes vous attendent.

15

Auberge du Grison
Prayes - 71460 Chissey-les-Mâcon
Sarah et Jean-Pierre Large
Tél. 03.85.50.18.31
Fermée le lundi soir et le mercredi. Fermeture annuelle les 3 dernières semaines de janvier.
www.auberge-du-grison.com
aubgri@live.fr

L'auberge de Jack à Milly-Lamartine

Là où a grandi Lamartine

Dans un village au charme certain qui a vu grandir un certain Alphonse de Lamartine, on trouve à proximité de l'église L'Auberge de Jack.

Non, ne cherchez nulle trace d'un autre personnage tristement célèbre outre-Manche qui porte le patronyme de Jack et qui serait venu se cacher dans la région mâconnaise du côté de Milly-Lamartine. Les raisons du nom accolé à l'auberge sont beaucoup moins exotiques que cela puisqu'il s'agit tout simplement du prénom de M. Bouschet, en l'occurrence Jacques, que le chef a souhaité angliciser. « *C'est comme cela que j'écrivais mon prénom quand j'étais enfant* ». Aidé par son épouse Sylvie et par une salariée, il est à la tête de cet établissement depuis 1982. Il propose le midi en semaine un menu à 13,50 € ainsi que, tout au long de l'année, des formules à 20,50 €, 26,50 € et 30,50 €. La maison a choisi de jouer la carte des Tables de pays avec son menu à 20,50 €. « *Nous avons trouvé que c'était une bonne idée, que c'était intéressant pour les touristes* ».

Une cuisine traditionnelle

Dans cet ancien bar-supérette, le chef sert donc des plats classiques à l'image du steak grillé, du saucisson chaud ou de l'andouillette. Une cuisine qui se veut "traditionnelle", peut-être inspirée par Bocuse dont on retrouve des clichés sur les murs de la salle de restaurant. Les desserts sont également sans surprise à l'image de la tarte au citron ou au chocolat. Lorsque l'on se penche sur la carte des vins, parmi les différentes appellations proposées à la dégustation, on remarquera quelques productions locales comme le Milly-Larmatine, le Pouilly-Fuissé et le Saint-Véran en blanc, le Mâcon Milly-Lamartine et le Mâcon rouge. Mais aussi des vins du Sud et du Beaujolais. Comme dans beaucoup d'autres établissements, il est possible de déguster un vin au verre entre Mâcon blanc, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Côte du Rhône, Saint-Amour, rosé du Sud et même, plus surprenant, Génépi.

16

L'Auberge de Jack
2, place de l'église
à Milly-Lamartine
Fermé dimanche soir, lundi
et mardi toute la journée.
Tél. : 03.85.36.63.72
jacques.bouschet@wanadoo.fr

La Grotte à Sagy

Un fort potentiel de développement

Au cœur de la Bresse, La Grotte est un établissement en pleine transformation qui offre une cuisine d'une incroyable générosité.

Après avoir tenu avec succès un restaurant à Uchizy, Isabelle Branchet et Stéphane Vaillant ont souhaité évoluer en reprenant un établissement au fort potentiel de développement. C'est à Sagy qu'ils ont trouvé leur bonheur il y a un an avec la Grotte. Au-delà de l'activité de restauration, ils souhaitent monter en puissance au niveau de leur hôtel qui dispose de 17 chambres et de leur réceptif qui permet d'accueillir une centaine de personnes lors de mariages, baptêmes, repas de groupes… Avec, gros plus, une discothèque privative. *« À l'origine, cette boîte de nuit avait une forme de grotte. D'où le nom de l'établissement. Nous organisons également des soirées à thèmes. Dans le futur, nous envisageons de monter des dîners-spectacles ».*

Des portions impressionnantes

C'est à Isabelle Branchet qu'échoit la tâche et, surtout, le plaisir de cuisiner. L'occasion de mettre en valeur les plats traditionnels comme dans le menu Table de pays à 19.90 € avec, notamment, des œufs en meurette, du jambon persillé de Bourgogne ou encore du poulet aux écrevisses. *« La Table de pays permet de faire connaître aux touristes, notamment étrangers, la gastronomie et la viticulture de la région ».*
La maison n'a pas hésité à miser sur des menus thématiques dédiés, par exemple, au coq au vin, à la grenouille ou à la tête de veau. *« Nous travaillons avec un maraîcher bressan. Mais aussi avec un maximum de produits locaux comme le poulet ou la viande. Il est essentiel d'avoir une viande de qualité quitte à la payer un peu plus cher à nos fournisseurs ».*
La surprise de cette table provient des portions qui vous sont servies. À l'image du très bon jambon persillé agrémenté, par exemple, d'un verre de Saint Joseph ou de salades extrêmement copieuses. Si la faim vous tenaille encore après de telles entrées, vous pourrez commander les yeux fermés le poulet de Bresse aux morilles et au vin jaune du Jura accompagné de vraies bonnes frites et d'un verre de Savagnin. Quantité et qualité sont au rendez-vous. Au cas où il vous resterait un peu de place pour un dessert, on vous suggèrera le tiramisu, la mousse au chocolat ou le fraisier.
Côté boissons, la maison joue certes la carte de la modestie mais présente quelques appellations à découvrir. À l'image des appellations Viré-Clessé, Mâcon-Uchizy, Mâcon-Montbellet, Saint-Véran, Rully ou Maranges. La proximité du Jura incite aussi à déguster la production du département voisin comme l'incontournable vin jaune.

17

La Grotte
249, rue de Brethenières, Sagy
Ouvert sept jours sur sept
Tél. : 03 85 74 07 57
hotellagrotte@orange.fr
www.lagrottedesagy.com

L'Auberge du Lac à Trivy

L'excellence est de mise

De l'institution qu'est l'Auberge du Lac, Agnès et Jean-Charles Nesme ont su faire un restaurant incontournable qui mêle plaisir de la table, qualité de l'accueil et agrément d'une maison à la réputation (à juste titre) flatteuse.

Si vous ne connaissez pas Trivy, munissez-vous rapidement d'un GPS pour savoir le temps qu'il vous faudra pour vous rendre à l'auberge du Lac. Car cette table mérite le détour. Et cela ne date pas d'aujourd'hui car l'établissement est ouvert depuis 1890. Avec toujours la même famille à sa tête puisque Jean-Charles Nesme représente la cinquième génération, lui qui a commencé à officier derrière les fourneaux en 1988. De sa participation à la démarche Tables de pays, le chef souligne « *que cela correspond pleinement à ce que nous faisons. C'est un excellent moyen de promouvoir les produits régionaux, notamment auprès des touristes étrangers* ». Avec une formule à 19 €, le gastronome peut déguster une terrine avec confiture d'oignons, un bœuf bourguignon ainsi qu'un clafoutis grand-mère aux fruits. « *Nous fabriquons un maximum de choses à l'exception des glaces. Nous travaillons des produits non seulement frais mais aussi de saison avec le plus possible de fournisseurs locaux* ».

Talent et inspiration

De ces bonnes intentions naissent des plats impeccables. Le plaisir est au rendez-vous avant même de passer à table avec l'apéritif composé de crémant et de crème de cassis maison. La terrine de foie gras de canard, sa confiture de figue maison et son toast brioché, complétés par une salade et de savoureux grattons, est succulente. On bascule ensuite sur les tendrons de veau à la crème. La viande est fondante et la crème aux morilles goûteuse à souhait. Les pommes dauphines qui accompagnent ce plat sont craquantes à l'extérieur et extrêmement moelleuses à l'intérieur. On n'oubliera pas les délicieuses criques de pommes de terre. Alors que les fromages de chèvre frais, demi-sec ou sec sont parfaits, le gâteau royal au chocolat avec sa boule de glace à la mandarine permet de finir le repas sur une excellente note. Tout en discrétion, en professionnalisme et en gentillesse, le service en salle d'Agnès, épouse de Jean-Charles, est irréprochable.

Dans la carte des vins, les appellations de notre département se taillent une place de choix avec, en blancs, Saint-Véran, Viré-Clessé, Puilly-Fuissé, Mercurey, Rully ou Montagny. En rouge, Mâcon, Mercurey, Beaujolais, Rully, Givry et Mâcon-Milly-Lamartine sont également présents. Mais aussi des rosés à l'image de ce Mâcon-Milly-Lamartine.

18

Auberge du Lac
Chandon à Trivy
Fermé mardi soir et mercredi.
Tél. : 03.85.50.21.54
aubergedulactrivy@orange.fr
www.aubergedulac-trivy.fr

Café restaurant de la Place à Épinac

Un rapport qualité-prix exceptionnel

Loin des ambiances feutrées et un brin guindées de certains restaurants, Aline et Jean-Jacques Metsue ont su créer une atmosphère idéale pour goûter à des plats qui prouvent que la cuisine familiale a de beaux jours devant elle.

Saint-Tropez, ses plages, son port et… son vin rosé. C'est à peu de choses près l'une des rares concessions qu'Aline et Jean-Jacques Metsue concèdent depuis quatorze ans à une autre région dans leur café restaurant de la place. Une vraie douceur de vivre règne ici, ce dont profite la clientèle une fois à table. Avec, en premier lieu, une addition incroyablement digeste puisque le menu de pays, le plus élevé, est à seulement 16 €. Quant à la formule Table de pays, elle s'affiche à 13 € avec, par ordre d'apparition, une assiette morvandelle ou des œufs en meurette, une assiette de fromages et un dessert. « *Nos œufs sortent directement de la ferme. L'assiette morvandelle comprend du jambon cru, du jambon persillé et de la rosette* ». Chaque jour, Aline change ses menus pour offrir un large éventail de plats. En entrée, on pense par exemple à son excellente et moelleuse tarte à l'oignon avec une pâte brisée maison. La suite est tout aussi appétissante avec un émincé de volailles sauce moutarde, une tête de veau, une potée ou un onglet à la sauce échalote accompagnée de haricots verts du jardin particulièrement croquants. « *Tous les jours, nous proposons deux plats de viande et un poisson. Je fabrique tout moi-même. L'idée est d'offrir une cuisine familiale à partir de produits frais et du terroir. Les clients mangent les tomates, les salades et les haricots verts de notre jardin* ».

Les vrais bugnes lyonnaises

Le dessert est de la même veine que les plats. On pense aussi bien à la tarte aux pommes qu'à la tarte tatin, à l'impeccable crème brûlée et même aux bugnes lyonnaises. L'ambiance est bon enfant dans ce restaurant à l'ancienne qui fait aussi bar et PMU. L'accueil « *qui est primordial chez nous* » n'est pas un vain mot et on s'y sent tout de suite bien. Côté vins, en dehors de cette petite incursion dans le Sud de la France, il est possible de goûter, en provenance directe de la cave d'Azé, à un Mâcon village et à un aligoté en blanc ou à un pinot noir en rouge. C'est presque avec regret que l'on quitte cette maison et que l'on reprend la route non sans avoir salué un couple vraiment attachant.

19

Café restaurant de la Place
18, rue Roger Salengro
Épinac
Fermé dimanche et en soirée
(sauf groupes sur réservation)
Tél. : 03.85.82.10.07
alinemetsue@hotmail.fr

La Petite Auberge à Saint-Didier-sur-Arroux

Une cuisine qui a une âme

De son parcours sur différents continents, Martial Baulan a su faire une jolie synthèse gustative pour offrir une cuisine pleine d'inventivité avec des saveurs qui surprennent les papilles.

Les États-Unis, la Grande-Bretagne et l'Allemagne sont quelques-uns des pays qui ont jalonné la vie personnelle et professionnelle de Martial Baulan. Tombés sous le charme de la région, de la commune de Saint-Didier-sur-Arroux et d'un bâtiment à l'attrait incontestable en 2000, Ana-Cristina et Martial Baulan ont ouvert La Petite Auberge. En franchissant le pas de porte, on tombe tout de suite sous le charme du lieu et de la décoration. Un couple adorable vous accueillera comme si vous étiez un habitué et soignera votre confort. À l'arrière de l'édifice, vous vous laisserez surprendre par une très belle terrasse qui, en été, est un endroit idéal pour passer un moment romantique. Vous dégusterez volontiers l'apéritif maison à base de crémant de Bourgogne et de sirop de fleur de sureau.

Havre de paix

La mise en bouche prendra certes la forme d'un gaspacho mais aux saveurs aussi inhabituelles que goûteuses apportées notamment par l'inaccoutumée Worcester Sauce. Avec un verre de Mâcon-village blanc, vous apprécierez le subtil tartare de truite saumonée mêlant notamment câpres, cornichons et échalotes. Rien de tel qu'un Givry rouge de 2011 pour pleinement apprécier le confit de cuisse de canard. La viande, qui se défait délicatement, est parfaitement mise en valeur par une sauce de la forêt, à base de mûres, de groseilles, de myrtilles et de framboises. Après de très bons fromages de chèvre aux noix et aux herbes qui proviennent d'une ferme installée sur la commune voisine, le dessert prendra la forme d'un fondant au chocolat blanc accompagné d'un excellent sorbet maison à l'abricot et d'un coulis à la rhubarbe. Une gourmandise qui finit de vous convaincre que ce véritable citoyen du monde qu'est Martial Baulan dispose dans son escarcelle d'un foisonnement de recettes permettant d'offrir un joli voyage gustatif.

La Petite Auberge
Le Bourg à Saint-Didier-sur-Arroux.
Fermé le midi en juillet et en août
sauf le week-end
et le mercredi toute la journée.
Tél. : 03.85.82.22.46.
info@la-petite-auberge.eu
www.la-petite-auberge.eu

Auberge de Briant à Briant

Un chef tout simplement brillant

Depuis près d'une décennie, Filipe Pereira illumine le quotidien de ses concitoyens en leur offrant une cuisine inspirée, raffinée et pleine de surprises.

Quand on fréquente quelques-unes des plus prestigieuses maisons hexagonales, l'exigence devient une seconde nature et l'excellence une évidence. Force est de reconnaître qu'Angélique et Filipe Pereira ont fait de leur auberge un restaurant où la gastronomie est érigée au rang de priorité. Dans un cadre stylé, avec un soin réel apporté aux arts de la table, ce couple emporte ses clients dans un univers empli d'élégance. Mais tout cela ne serait rien sans un vrai savoir-faire en cuisine. Après un apéritif maison composé de Crémant de Bourgogne, de sirop de framboise et de crème de litchi, on se laisse volontiers surprendre par l'inspiration du chef qui dévoile ses origines lusitaniennes. Après une rafraîchissante soupe de melon au muscat et filaments de menthe, on se trouve transporté tout au sud de l'Europe en dégustant une brandade de morue avec ses chips de patates douces, son coulis de poivron et ses coques marinées. Un plat que l'on appréciera de déguster avec un Mercurey 2013.

Raffinement de rigueur

Après une telle entrée en matière, on a presque hâte qu'arrive la suite qui, elle aussi, voit un grand classique revisité avec une nouvelle belle réussite. Filipe Pereira présente un filet de bœuf légèrement fumé et poêlé avec ses pommes de terre rattes. La qualité de la viande est tout simplement bluffante à tel point que le couteau est presque inutile pour la couper. Quant à son goût, on reste interdit devant tant de saveur. Une autre surprise vous attend avec le fromage de Ligny-en-Brionnais. Servi dans un mini bocal, il a mariné dans l'huile d'olive et les aromates. Avec du pain de seigle et un verre de Givry rouge, il délivre un bouquet inédit qui remplit de bonheur les papilles. Partie exclusive d'Angélique, les desserts permettent de conclure le repas sur une très bonne note. Le bavarois à la verveine avec compotée de groseille et biscuit à l'huile d'olive tend à prouver que ce restaurant est un lieu absolument incontournable. On garde le meilleur pour la fin : avec un tel niveau de prestation, on reste ébahi par l'addition qui donne le sourire au plus grincheux des portefeuilles.

21

Auberge de Briant
Le Bourg à Briant
Fermé mardi soir, mercredi toute la journée et dimanche soir.
Tél. : 03 85 25 98 69
aubergedebriant@voila.fr
www.restaurant.michelin.fr

Marie Boissy à Antully

Une cuisine morvandelle actuelle

Nouveaux propriétaires du restaurant "Marie Boissy" à Antully, Myriam et Michaël Botto perpétuent une cuisine de terroir innovante. Rendant hommage à la tradition morvandelle et à la viande charolaise, le jeune chef réinvente ses menus au fil des saisons n'hésitant pas à faire redécouvrir fritures ou cuisses de grenouilles ou explorant de nouvelles saveurs sucré salé, acidulé…

Myriam et Michaël Botto ont repris l'établissement " Marie Boissy" en avril dernier. Aux fourneaux depuis l'âge de 14 ans, Michaël connait bien la maison pour en avoir été le cuisinier durant neuf années. Formé au "Chalet Bleu" d'Autun et aux "Trois Maures" de Couches, le jeune chef a décidé de revenir à sa passion de toujours, en reprenant avec son épouse, l'emblématique restaurant bar tabac d'Antully.

Si l'apparence extérieure et l'esprit convivial de la centenaire ont été préservés, le couple a réalisé d'importants travaux de rénovation et de mise aux normes intérieures. Désormais maître à bord, le jeune chef en a également profité pour donner libre court à ses envies, concoctant une carte mettant à l'honneur une cuisine campagnarde à la fois moderne et de terroir.

Fait maison

La carte des menus débute par les incontournables "quatre heures morvandelles" avec jambon cru, rosette, omelette et fromage blanc à la crème. Une entrée en matière typiquement de la région qui cède cependant rapidement le pas à une cuisine de terroir de plus en plus élaborée. Car ici, le "fait maison" est une règle qui vaut l'apposition d'un logo distinctif sur chaque plat. Terrines, ballotines, desserts, légumes, sauces… : Michaël met un point d'honneur à tout élaborer sur place. Un esprit qu'illustre parfaitement le menu Table de Pays qui pour 19 euros –verre de Bourgogne inclus– propose en entrée "assiette morvandelle et ses condiments" ou "salade Marie Boissy" ; en plat "pièce du boucher" ou "truite meunière" ; le tout suivi du fromage ou du dessert.

Formule "Plateau d'Antully"

Volontiers créatif, le jeune chef ne se contente pas de la routine. « *On change les menus à chaque saison !* », annonce fièrement l'intéressé. Fidèle au terroir, l'entrecôte charolaise figure en bonne place et Michaël Botto propose sa formule "Plateau d'Antully" invitant à redécouvrir les délices de la friture et des cuisses de grenouilles en été.

La carte de la Marie Boissy comporte également deux menus à 25 et 32 euros qui permettent au jeune chef de donner libre court à son talent. "Terrine de foie gras maison et sa gelée d'agrumes accompagnée de compote d'oignons ; rillettes de poissons aux saveurs fumées et acidulées ; omble chevalier aux deux citrons ; cassolette du pêcheur aux légumes croquants ; persillé de grenouilles…" : Michaël Botto aime faire découvrir des saveurs et des plats originaux. Une cuisine diversifiée, moderne, faisant la part belle aux poissons et aux légumes. Ce qui n'empêche pas de déguster une "tête de mignon de porc à la moutarde à l'ancienne" ou un "tartare de bœuf charolais aux couteaux" ou encore une "andouillette à la crème de Chaource".

22

Restaurant "Marie Boissy"
Antully, RN 80, lieu-dit "Les Charrières",
à 15 minutes d'Autun,
15 minutes du Creusot
Tél. : 03.85.54.71.17
michaelbotto@free.fr
www.marie-boissy.fr

La Crémaillère à Toulon-sur-Arroux

Un vrai commerce de proximité

Conscients de leur rôle au sein de la commune de Toulon-sur-Arroux, Blandine et Nicolas Charrier sont avec leur restaurant La Crémaillère de vrais acteurs du lien social dans un établissement où la proximité a toute sa raison d'être.

C'est au mois d'octobre 2011 que Blandine et Nicolas Charrier posent leurs valises à Toulon-sur-Arroux afin de reprendre un restaurant emblématique du village : La Crémaillère. « *Nous recherchions à la fois une qualité de vie personnelle et professionnelle* ». Ils s'installent dans un bâtiment du dix-neuvième siècle avec une vision très précise de leur métier. « *Notre idée était de maintenir un certain lien social. Que notre établissement soit un lieu de vie où l'on mange bien* ». Les clients peuvent, après avoir pris un verre au comptoir du bar, passer à table dans une salle aux codes couleurs chaleureux, avec un soin tout particulier apporté aux arts de la table. Lorsque l'on se penche sur les différents menus qui oscillent entre 17 € et 42 €, le premier souci est d'offrir des plats représentatifs de la région. À l'image de la formule Tables de pays qui s'affiche à 17 €. L'occasion de goûter à une entrecôte charolaise accompagnée de frites et d'une salade verte. « *C'est une démarche qui permet de mettre en avant la cuisine et les restaurants bourguignons* ».

Proximité

Lorsque l'on passe en coulisses, c'est-à-dire en cuisine, on découvre l'univers de Nicolas Charrier. Un chef qui aime mettre en valeur des produits qui fleurent bon la tradition. On pense, en entrée, au foie gras maison, à la cocote d'escargots accompagnés de petites légumes, aux œufs en meurette ou à cette copieuse tranche de jambon persillé. La suite du repas est dans la même veine avec les très prisées grenouilles ou l'entrecôte d'une grande tendreté. Quant au dessert, il permet au chef de mettre en exergue son savoir-faire avec un nougat glacé, un croquant au chocolat ou un très moelleux pain d'épices.

Pour accompagner son repas, il est possible de se plonger dans une carte des vins certes limitée mais qui joue à fond la carte locale. On pense, en blancs, aux Bouzeron, Viré-Clessé, Saint-Véran ou Rully. Côté rouges, il est possible de goûter à des vins de Givry et de Rully. Sans oublier le rosé avec un Mâcon-Mancey. Même si le service est soigné et discret, le chichi n'est pas de mise ici où la proximité est une réalité. Normal lorsque l'on sait que la maison est ouverte sept jours sur sept, faisant le bonheur des habitués et des clients de passage. Il est même possible de commander des plats à emporter (notamment les plats du jour).

Le Compromis à Ouroux-sur-Saône

Œufs en meurette et grenouilles comme étendards

Originaire de Romenay, Cyrille Colin a souhaité relever un nouveau défi en reprenant un restaurant à Ouroux-sur-Saône. Avec, pour séduire ses clients, deux produits phares : les œufs en meurette et les grenouilles.

Après avoir tenu pendant cinq années un restaurant à Pierre-de-Bresse, Cyrille Colin a ressenti un réel besoin de nouveauté et l'envie d'autre chose. Un désir qui s'est traduit, le 25 avril dernier, par la reprise d'un établissement situé à Ouroux-sur-Saône : Le Compromis. Une adresse bien connue des amateurs de grenouilles qui n'hésitent pas à pousser la porte pour goûter ce plat qui a ses fervents adeptes. L'autre spécialité de la maison prend la forme d'œufs en meurette. Parmi les autres spécificités du lieu, il y a un grand choix de salades, particulièrement appréciées à la belle saison.

Directement du producteur au consommateur

Soucieux d'apporter une touche personnelle à ses plats, Cyrille Colin propose aussi une terrine maison aux foies de volaille avec sa confiture d'oignons. Sans oublier le poulet fermier cuisiné, une fois n'est pas coutume, à l'aligoté. Un poulet –comme les œufs d'ailleurs– qui provient d'une ferme d'une commune voisine. Servi avec un verre de vin, ce plat constitue d'ailleurs l'assiette de pays au tarif de 17,50 €. *« Ce qui est intéressant avec la formule Table de pays, c'est qu'il est possible de mettre en avant des produits fermiers et de les proposer directement au consommateur ».* Lorsque l'on se penche sur la carte des desserts, on remarque plusieurs propositions appétissantes du chef. On pense ainsi au fondant au chocolat, à la mousse au chocolat, à la crème brûlée, au parfait glacé au Get 27 ou encore au très parfumé soufflé glacé au marc de Bourgogne. Pour ce qui est des boissons, Cyrille Colin dispose de plusieurs valeurs sûres que sont l'aligoté, le Viré-Clessé et le Saint-Véran pour les blancs, le Givry premier cru pour les rouges ainsi que du crémant de Bourgogne.

24

Le Compromis
2, route de Louhans
Ouroux-sur-Saône
Fermé le mercredi.
Tél. : 03.85.96.81.45
lecompromis71370@orange.fr

L'Embellie à Sainte-Cécile

Sébastien Mazoyer à la table des grands

Alors que notre département compte en son sein plusieurs chefs de grand talent, Sébastien Mazoyer devrait très rapidement se faire une place de choix auprès de ses pairs les plus fameux.

Après avoir travaillé dans plusieurs maisons prestigieuses à l'image du France d'un certain Jérôme Brochot, Sébastien Mazoyer s'est installé à Sainte-Cécile en 2009 avec son épouse Céline. Depuis le 6 juin de cette année-là, le jeune chef peut pleinement exprimer sa créativité. S'ils ne sont que deux en cuisine et pas plus en salle, on se laisse surprendre par la fluidité qui existe dans cette équipe certes limitée en quantité mais surtout pas en qualité.

Une fois la carte en main, défilent sous vos yeux les propositions avec des menus allant de 13,90 € à 48 €. Ce fils d'anciens agriculteurs prend grand soin à proposer des produits frais. Donc pas de carte à rallonge mais de belles pépites gustatives. Le menu Tables de pays à 20 € offre un amuse bouche, une terrine maison avec ses oignons confits, une cuisse de canard accompagnée de pommes pont neuf, une assiette trois fromages ou un fromage blanc et un dessert du jour. « *Ce menu est l'occasion de faire la promotion de nos restaurants en milieu rural* ». Si le cadre est extrêmement agréable entre pierres apparentes, poutres, lumière tamisée et fleurs fraîches sur les tables, le cœur de certains penchera en faveur de la terrasse extérieure avec vue sur la campagne environnante.

La subtilité de mise

Tout est réuni pour passer un bon moment. Reste le verdict le plus important : celui des plats que l'on vous sert. Et là, le résultat s'avère remarquable. La crème brûlée carotte et cumin saura vous mettre en appétit juste ce qu'il faut. Spécialités du chef, les œufs en meurette sont parfaits d'équilibre, permettant à tous les parfums de pleinement s'exprimer. Avec le dos de lieu jaune poêlé, émulsion de safran de Bourgogne, sur une fondue de poireaux, vous serez surpris par cet inédit mais ô combien réussi mariage qui laisse un joli souvenir. Avec Sébastien Mazoyer, tout est dans le détail qui fait la différence. En dehors d'une belle vaisselle qui met en valeur le travail d'orfèvre réalisé en cuisine, vous noterez que, pour le sablé chocolat, rhubarbe et fraises avec boule de glace à la fraise, le chef n'utilise pas de fruits espagnols dénué du moindre goût mais des gariguettes bien françaises. Avec, au final, une (très) douce amertume de la rhubarbe qui trouve son pendant avec le sucré des fraises. Côté vins, la carte privilégie la Bourgogne. Viré-Clessé, Mâcon-Lugny, Pouilly-Vinzelles ou Saint-Véran sont présents parmi les blancs, Mercurey, Givry 1er cru, Mâcon-Milly-Lamartine ou encore Mâcon-Bray représentant les rouges.

25

L'Embellie
Le Bourg à Sainte-Cécile,
fermé mardi et mercredi (de juin à août),
dimanche soir, mardi soir et mercredi
(le reste de l'année).
Tél. : 03.85.50.81.81
mazoyerceline@yahoo.fr - www.lembellie.com

Auberge des Chasseurs à Clessé

Une douce quiétude

L'ambiance conviviale qui règne à l'Auberge des Chasseurs tient beaucoup à la bonne humeur communicative de sa responsable Christelle Simonnet. Le gage de passer un bon moment à table.

C'est un coup de cœur pour le bâtiment qui a conduit, en novembre 2011, Christelle Simonnet à reprendre l'Auberge des chasseurs à Clessé. Avec une idée bien précise de ce qu'elle désirait proposer à ses clients. « *L'idée était de développer une cuisine régionale à partir de produits frais avec une formule du jour à 12,90 €* ». Et ce, tout en organisant régulièrement des soirées à thèmes, notamment en présence de groupes musicaux l'été. Une saison pendant laquelle il sera fort agréable de s'installer sur la très jolie terrasse complètement repensée et redécorée ces derniers mois.

L'incontournable appellation locale

Outre l'ambiance particulièrement paisible qui règne ici, on mettra en avant les très belles assiettes qui vous sortent de la cuisine. A l'image de ce foie gras que l'on pourra apprécier avec un verre de Viré-Clessé. On remarquera aussi le jambon persillé maison ainsi que les œufs en meurette. Le temps s'écoule lentement, la nuit tombe et l'ambiance se fait plus intime. Place ensuite à une noix de veau, accompagnée d'une délicieuse sauce, et de copieuses girolles. Également au menu, le poulet de Bresse à la crème et aux morilles, le filet de sandre sauce beurre blanc et l'entrecôte charolaise feront certainement votre bonheur. Pour terminer en toute quiétude ce repas, la gourmandise vous guidera vers un parfait glacé à la verveine, un vacherin maison à la vanille cassis, une poire aux épices et au vin rouge ou encore un très bon fondant au chocolat avec sa crème anglaise.

Mais l'un des atouts de cette auberge où l'on aime aussi à se retrouver entre copains pour prendre l'apéritif réside en la présence d'une très belle appellation. En l'occurrence Viré-Clessé dont on ne saurait assez vanter l'excellent rapport qualité-prix. Les AOC telles que Mâcon-Lugny, Mâcon-Péronne, Mâcon-village, Pouilly-Fuissé ou Saint-Véran sont également à (re)découvrir.

26

Auberge des Chasseurs
Place du marché - Clessé
Fermé le dimanche
Tél. : 03.85.36.93.66
simonnetchris@neuf.fr
www.aubergedeschasseurs.fr

Le Guide de Marloux à Mellecey

Une table qui mérite le détour

Jean Lagareiro ne ménage pas sa peine pour faire de son restaurant l'une des tables les plus prisées de la région chalonnaise.

Suite à leur rencontre à Venarey-les-Laumes, Corine et Jean Lagareiro ont choisi de s'installer à Chalon pour poursuivre dans le monde de la restauration et acquérir au sein d'établissements de qualité une solide expérience auprès de professionnels émérites. Dinant au Guide de Marloux, ils apprennent par hasard que les propriétaires souhaitent passer la main. Dans la foulée, ils se positionnent pour la reprise de la maison. Ce qu'ils font en 1995. « *Dès notre premier service, nous avons affiché complet* ». Après six années passées dans des locaux exigus, ils décident d'acheter un terrain de l'autre côté de la route et de faire bâtir un nouveau restaurant ouvert en 2001. Le menu Tables de pays à 20 € « *est un bon moyen de promouvoir notre région* ». Composée de jambon persillé, d'un œuf en meurette poché, d'un roulé de sandre aux escargots de Bourgogne et d'un feuilleté à l'époisses, l'assiette est servie avec un verre de Mercurey. « *Nous avons choisi de travailler un maximum de produits frais pour mettre à l'honneur la cuisine locale* ».

Une carte des vins didactique

Lorsque l'on passe à table, la mise en bouche se compose d'un velouté de potiron avec son pain grillé qui craque délicatement sous la dent. Côté entrées, on signalera les remarquables escalopes de foie gras poêlées avec réduction de crème balsamique et airelles. Un plat subtilement équilibré, avec un incroyable fondant des escalopes. En passant au plat principal, on effectue un voyage culinaire au cœur même de notre territoire et de notre passé avec la tête de veau, le filet de sandre ou encore le faux-filet

sauce époisses. Sans oublier le copieux et parfaitement maîtrisé poulet fermier à la crème venu en droite ligne d'un proche voisin qui n'est autre que le lycée agricole de Fontaines. S'il vous reste encore un peu de place, le choix se fera entre les fromages –notamment de chèvres de Saint-Léger-sur-Dheune– et le dessert. On vous conseillera le café gourmand qui permet de goûter aussi bien au biscuit aux amandes qu'à la tarte à la crème tiède, au crémeux au chocolat, à la mousse aux pommes et à la crème brûlée pralinée. Quant à la carte des vins, aussi instructive que didactique, elle offre un joli éventail entre blancs (Mercurey, Rully, Bouzeron, Givry, Montagny, Viré-Clessé, Saint-Véran), rouges (Mercurey, Rully, Givry, Maranges) et même rosé. Avec, pour les curieux, des suggestions chaque mois renouvelées.

Le Vieux Chêne à Baron

Comme à la maison

Le Vieux Chêne à Baron fait partie de ces restaurants qui portent bien haut la bannière de la cuisine traditionnelle de notre département en misant avant tout sur le goût.

Comme aiment à le rappeler Mimi et François, deux habitués de ce restaurant, « *nous venons ici car d'une part c'est très bon, d'autre part les assiettes sont copieusement garnies et, en plus, c'est particulièrement abordable* ». De ces affirmations, force est de constater que ce couple au demeurant charmant a raison. D'une grande simplicité et toujours souriant, le chef David Lacour a depuis ses dix-neuf ans choisi de se lancer ans une cuisine qui lui ressemble. Près de vingt ans que cela dure. Pas de ronds de jambe ici ni de pompeux effets de manches mais des plats généreux et tout simplement bons.

Des plats de terroir

Seul aussi bien derrière les fourneaux qu'en salle, cet amateur de bons vins se démène pour offrir à ses clients un maximum de produits fait-maison. Ce qui suppose de longues heures passées dans son établissement pour ce double actif qui prolonge ses journées dans son exploitation agricole en s'occupant de ses moutons, de ses brebis et de ses vaches. « *Je souhaite proposer une cuisine familiale, en toute simplicité, comme à la maison* ». On est bien loin de la cuisine moléculaire. Il est par exemple possible de profiter des quatre heures morvandiaux. Mais aussi de plats qui fleurent bon le terroir. On pense au jambon exclusivement du Morvan, à la terrine charolaise en gelée ou à la copieuse salade de foies de volaille déglacés au vinaigre de xérès servie avec un Maranges blanc. Vous enchaînerez avec, au choix, un paleron de bœuf aux pruneaux, une joue de bœuf aux trompettes de la mort ou un excellent poulet charolais au vin jaune et aux morilles accompagné de pommes de terre sautées à la graisse de canard et agrémenté d'un verre de Rully. On remarquera la présence d'un plateau de fromages de belle tenue. Au cas où la faim et, surtout, la gourmandise vous tenaille encore le ventre, les desserts vous feront un joli clin d'œil entre tarte tatin, crème brûlée, clafoutis aux fruits de saison et la très légère charlotte aux fraises.

28

Le Vieux Chêne
Le Bourg à Baron
Fermé lundi toute la journée
et dimanche soir.
Tél. : 03.85.24.10.49
iristherry@orange.fr
levieuxchene71120@orange.fr

Le Phœnix à Saint-Germain-du-Plain

Une renaissance pleine de promesses

Tel le phœnix dont il porte le nom, le restaurant de Saint-Germain-du-Plain renaît de ses cendres depuis un peu plus d'un an. Une métamorphose que l'on doit à Marie-Claude et Patrice Boivin.

Même lorsque l'on travaille de longues années durant dans l'univers de la restauration, la reprise d'un établissement reste quelque chose de difficile à appréhender. Néanmoins, Marie-Claude et Patrice Boivin ont ressenti l'envie de retourner en salle pour elle et derrière les fourneaux pour lui. Oubliez ici la cuisine moléculaire, les intitulés pompeux et les présentations ampoulées. Car le couple a choisi de jouer la carte de l'authenticité et du fait-maison. L'une des raisons qui leur permet d'afficher un menu du jour à 14 € avec entrée, plat, dessert, vin et café. Quant aux autres menus, ils s'échelonnent entre 16 € pour la Table de pays et 27 €. « *La formule Tables de pays est une occasion de nous faire connaître. Cela comprend du jambon persillé, du fromage de tête, de la terrine et un dessert. Nous ne travaillons qu'avec des produits frais et nous fabriquons tout* ». Dans un décor chaleureux, aux teintes délicieusement chocolatées et avec quelques pierres apparentes, vous apprécierez de vous caler dans de confortables fauteuils. En vous installant à table, vous remarquerez immédiatement une petite touche de couleur apportée par des fleurs fraîches. Tout est réuni pour passer un bon moment. En entrée, vous auriez pu prendre le clafoutis de légumes, la bruschetta ou la tarte provençale. Mais notre choix s'est finalement porté sur le gâteau de foie de volailles, à la fois doux et moelleux, agrémenté d'une sauce tomate qui apporte juste ce qu'il faut d'acidité. Une recette transmise depuis quatre générations qui rencontre toujours le même succès auprès des clients.

La pana cotta règne en maître

Par la suite, le cœur balance entre une foultitude de plats traditionnels qui changent chaque jour. À l'image du cassoulet, du bœuf bourguignon ou encore des oeufs en meurette. Côté desserts, domaine exclusif de madame, il y a pêle-mêle la tarte au citron meringuée, le vacherin vanille framboise ou encore le cheesecake avec son coulis de fraise. Mais, incontestablement, la grande spécialité de la maison est la pana cotta aux parfums qui varient en fonction des saisons et des humeurs du moment. À goûter absolument la pana cotta au chocolat blanc qui est une petite merveille. Quant à la carte des vins, elle est certes réduite mais qualitative entre Mâcon-village, Rully 1er cru, Viré-Clessé et Mercurey en blancs, Mâcon-Clessé, Rully, Auxey-Duresses, Mercurey et Pommard en rouges.

29

Le Phœnix
1 place du marché
à Saint-Germain-du- Plain.
Fermé le soir
du dimanche au vendredi.
Tél. : 03.85.91.18.79
restophoenix71@gmail.com

Larochette Aubergiste à Bourgvilain

Un talent à découvrir

Après avoir fait ses classes auprès du chef étoilé Frédéric Doucet, Nicolas Guillaume vole désormais de ses propres ailes. Avec un brio tel que l'on peut croire à un avenir radieux pour ce jeune talent.

À seulement 29 ans, Nicolas Guillaume fait preuve d'une étonnante maturité. Et, après seulement six mois à la tête de son établissement à l'histoire plus que centenaire, sa réputation grandit à une vitesse impressionnante. À cela plusieurs raisons : un cadre cosy et chaleureux, un service impeccable, un sommelier qui n'a pas son pareil pour vous conseiller dans la copieuse carte des vins qui recèle un très intéressant choix de demi-bouteilles et, surtout, une cuisine d'un niveau tout simplement exceptionnel. Car ce chef –indissociable de sa fiancée Céline, la maîtresse de maison, qui bénéficie également d'une grande expérience de par son parcours– a l'art et la manière de revisiter les grands classiques de la gastronomie régionale avec une pincée d'originalité et un zest d'inspiration. On pense, en premier lieu, à ses escargots de Bourgogne avec sa tarte à l'oignon et son coulis d'orties. Accompagnée d'un Saint Véran 2014, cette entrée laisse pantois devant tant de finesse et d'onctuosité. Un vrai travail d'orfèvre. Après avoir mis la barre aussi haut, on se surprend à devenir exigeant pour la suite. Le râble de lapin farci aux olives est servi avec une ratatouille "comme en Sicile". Agrémenté idéalement d'un Bourgogne rouge de 2011 et d'un pain maison au vin rouge, ce met vous emporte dans l'univers de l'excellence culinaire où chaque bouchée vous surprend encore plus que la précédente.

Fromage et dessert

Celles et ceux qui apprécient vraiment le fromage seront comblés en prenant le plateau qui recèle quelques pépites. À l'image de cet extraordinaire Saint Nectaire affiné au foin, de ce chèvre produit à Saint Point ou encore de cet irrésistible Beaufort. Inévitablement, le gourmet ne pourra s'arrêter en si bon chemin et basculera sur le dessert. Coupe de Crémant de Bourgogne en main, le cœur balance au moment de choisir entre plusieurs pâtisseries toutes plus appétissantes les unes que les autres. On se laissera finalement convaincre par le parfait glacé au YUZU –un agrume originaire de l'est de l'Asie– avec une nougatine et un coulis de mangue. À cet instant, la peur nous tenaille. « *Et si j'étais déçu après un tel festin ?* » L'inquiétude ne dure que le temps de porter la cuillère à la bouche. À partir de là, tout doute s'estompe pour finir de vous convaincre que Nicolas Guillaume fait partie de cette caste réduite des chefs de talent.

30

Larochette Aubergiste
Le Bourg à Bourgvilain
Fermé dimanche soir, lundi
et mardi midi.
Tél. : 03.85.50.81.73
aubergelarochette@gmail.com

Le Mercurey

Une cuisine sincère et créative

Sans chichi mais dans une salle refaite à neuf, Florence Prabel et Didier Gonnot accueillent leurs clients dans un esprit familial qui sied parfaitement au lieu.

Bien que natifs de Bourgogne, Florence Prabel et Didier Gonnot sont partis du côté de la capitale pendant 25 ans. Un quart de siècle loin d'être inutile pour apprendre et maîtriser le métier de restaurateur. Force est de constater que cet apprentissage a porté ses fruits. Installés à Mercurey depuis 2003 dans le restaurant éponyme, le couple a su séduire non seulement par son sens de l'accueil mais aussi, bien évidemment, par ce que l'on trouve dans les assiettes. « *En revenant en Bourgogne, il nous a fallu repartir de zéro et nous faire une réputation* » souligne le chef Didier Gonnot. Pas facile en effet de se faire un nom dans cette terre où la bonne chair règne en maître. Forcément influencé par la cuisine de ses grands-parents et les souvenirs gustatifs qui s'y rattachent, Didier Gonnot a tout simplement souhaité que sa table lui ressemble. Qu'elle soit généreuse, sans fioriture inutile mais copieuse. Une démarche qui rentre pleinement dans l'engagement des Tables de pays. « *Nous pensons qu'il est possible de bien manger à un prix raisonnable. Nos menus s'échelonnent de 20 € à 34,50 € et les plats à la carte de 10,50 € à 25 €. Cela doit aussi permettre de mettre en valeur le travail du restaurateur* ».

Une générosité à portée de plats

S'inspirant volontiers de l'esprit des bouchons lyonnais, le chef aime varier les plaisirs. En entrée, on notera tout particulièrement l'os à moelle rôti à la fleur de sel, la mamelle de vache à la persillade et le saucisson à la lie de vin. La suite du repas n'est pas moins appétissante avec le mythique tournedos Rossini, le quasi de veau aux girolles et la tête de veau à la sauce gribiche. Le tout accompagné d'un vrai gratin dauphinois, avec de la crème et du beurre. Côté desserts, on remarquera plus particulièrement la poire au vin, le tiramisu et la délicieuse crème brûlée au cassis. Pour ce qui est des vins, la diversité est de mise avec notamment quelques grands noms de la Bourgogne. L'occasion d'effectuer une belle balade gourmande du côté de Mercurey, de Rully, de Saint-Véran ou encore de Clessé. Sans oublier, pour le versant curiosité, des vins californiens et italiens. Cette cuisine simple mais créative traduit l'envie de Didier Gonnot d'offrir à ses clients une bonne dose de tradition. « *Ce que je propose à mes clients, c'est ce que je voudrais trouver dans mon assiette lorsque je vais au restaurant. J'ai un grand plaisir à exercer mon métier* ». Nul doute que cette cuisine sincère sera encore davantage mise en valeur dans des locaux complètement relookées et que l'on aura envie de revenir très vite pour retrouver les chaleureux propriétaires.

31

Le Mercurey,
35, Grande rue à Mercurey.
Tél. : 03.85.45.13.56
lemercurey@orange.fr
www.restaurant-le-mercurey.com

Le Gibl 'O' Thym à Gibles

Le marieur de saveurs

De sa longue expérience, Christophe Potier a su tirer le meilleur de chaque endroit où il est passé. Avec, pour le plaisir de ses clients, une belle maîtrise des saveurs.

On peut certes avoir travaillé dans de nombreuses maisons étoilées, passé une partie de sa carrière dans un grand groupe hôtelier et s'être épanoui comme chef de cuisine auprès de préfets mais aspirer, à un certain moment, à plus de simplicité. À plus de proximité avec ses clients. C'est en partie cet état d'esprit qui a animé Christophe Potier au moment de s'installer à Gibles. Cela non sans avoir redonné un sacré coup de jeune à un établissement qui avait quelque peu subi les affres du temps. Pour le chef et son épouse Danielle avec qui on prend plaisir à longuement discuter, être Table de pays signifie mettre en valeur le terroir local (notamment la viande charolaise très présente à la carte) et ses plats traditionnels, mais aussi valoriser un savoir-faire qui permet de proposer un choix de plats plus gastronomiques. Pour 20 €, il est possible de goûter aux œufs en meurette au Viré-Clessé, à une bavette charolaise au Bourgogne et à un dessert.

Tête de veau et grenouilles

Après une sympathique mise en bouche et le très rafraîchissant apéritif maison composé de sirop de violette, de rosé et de limonade, le choix peut se porter sur une moelleuse terrine de campagne aux fruits secs. Une entrée tout simplement délicieuse. La curiosité peut aussi vous pousser à goûter les œufs en meurette qui misent, avec un certain bonheur, sur une réelle douceur apportée par la sauce au Viré-Clessé imaginée par un chef qui aime surprendre et mélanger des textures. Le choix est ensuite difficile entre des grenouilles que les clients adorent, la réputée tête de veau à la sauce gribiche servie tous les jeudis ou, avec un verre de Saint-Amour, l'onctueuse côte de porc charcutière et son gratin de choux-fleur. On comprend mieux le goût de ce gratin lorsque l'on sait que c'est une recette de la grand-mère du chef. Après un bon fromage de chèvre local, on finira sur une nouvelle bonne note en découvrant le feuilleté aux fraises, tout en légèreté. À signaler, enfin, que plusieurs formules de groupes sont possibles et que l'établissement organise, à raison de quatre fois par an, des soirées à thème.

32

Le Gibl 'O' Thym
Le Bourg à Gibles
Fermé lundi toute la journée
et dimanche soir.
Tél. : 03.85.84.54.12
legiblotin@orange.fr
www.le-giblotin.com

Le Petit Campagnard aux Bizots

Une cuisine inspirée

Avec Le Petit Campagnard, la commune des Bizots dispose d'un restaurant qui fait la part belle à une cuisine familiale et généreuse que l'on prend plaisir à goûter.

Depuis le début de l'année, Stéphanie Narcy et Yvelise Visentin ont repris avec bonheur Le Petit Campagnard aux Bizots. « *L'envie de travailler pour soi* » a été la plus forte au moment de poser ses valises dans cette charmante commune. Un choix d'autant plus facile lorsqu'elles ont découvert un établissement aux atouts incontestables. Accessible aux personnes à mobilité réduite, ce restaurant très lumineux dispose également de trois belles salles modernes et climatisées qu'il est possible de privatiser pour les repas de groupes. Le tout complété par une jolie vue sur la campagne environnante.

L'incontournable fromage blanc

Lorsque l'on se penche sur la carte, une première bonne nouvelle donne le sourire : les tarifs qui oscillent entre 13 € pour le menu ouvrier et seulement 19.90 € pour la formule la plus élevée. En outre, les menus spéciaux consacrés à la friture et aux grenouilles rencontrent un joli succès. Après l'assiette de charcuterie en entrée, on vous conseillera volontiers, ensuite, le saucisson à la vigneronne accompagné d'un Bourgogne pinot noir. La délicieuse sauce, dont on ne révèlera pas le secret, apporte un supplément de saveur à un excellent saucisson poché plusieurs heures dans le vin rouge. L'une des pépites du restaurant réside en son fromage blanc à la crème. Préparé spécialement pour l'établissement, ce fromage est tout simplement exceptionnel de douceur. Place, enfin, au dessert. Ou plutôt aux desserts.

Difficile en effet de trancher entre l'impeccable fondant au chocolat et la savoureuse crêpe que l'on pourra par exemple accompagner d'une boule de glace au cassis. Du côté des vins, Viré-Clessé, Saint Véran, Montagny ou aligoté occupent une place conséquente en blancs. Quant au rouge, on découvre avec plaisir Bourgogne pinot noir, Mercurey, Saint Amour ou encore Givry.

33

Le Petit Campagnard
256, rue du Lac - 71710 Les Bizots
Fermé mardi soir
et mercredi toute la journée.
Tél. : 03.85.55.02.71
lepetitcampagnard@gmail.com

La Ferme de Saint-Martin à Saint-Martin-d'Auxy

L'art de magnifier le canard

Pour retrouver saveurs et goûts qui font la réputation du Sud-Ouest, plus besoin d'effectuer de longs et fatigants voyages. Rendez-vous à la Ferme de Saint-Martin.

Avant de vous rendre à Auxy, nous vous conseillons de faire un check-up complet pour vérifier que vous êtes en bonne santé. Car le choc peut être violent. À peine la première bouchée avalée qu'il faut encaisser ce qu'il vient de vous arriver. Une explosion de saveurs et de parfums envahit votre palais pour ne plus les quitter de tout le repas. Difficile de trouver les mots justes pour exprimer ce que l'on peut ressentir en dégustant en entrée l'assiette du Périgord composée d'une terrine de canard parsemée de foie gras, de rillettes avec son toast frotté à l'ail et son foie gras mi-cuit avec compotée d'oignon. Le tout accompagné d'une salade avec ses fritons de canard et ses magrets de canard fumés. Une pure merveille qui n'est pas due au hasard puisque le chef David Maréchal élève dans son exploitation ses propres canards ainsi que des poulets, des pintades, des dindes et autres chapons. On vous conseillera avec ce plat un verre de Bourgogne Chardonnay.

De la ferme à l'assiette

L'éblouissement –le mot n'est pas trop fort– se poursuit en découvrant ce demi-magret, les fagots de haricots verts au cumin et à la crème complétés par une tomate caramélisée et des patates sarladaises. La finesse et la tendreté de la viande témoignent de la qualité de l'élevage. Un Givry 2012 finira de vous convaincre de la perfection de ce plat. Loin d'être un handicap, la carte plutôt limitée en nombre traduit la volonté de tout axer sur la qualité et la fraîcheur. « *Je cuisine avec le cœur* » rappelle le chef. Pour finir en beauté, l'idéal est de demander un panaché de desserts, tous fait-maison. Là encore, David Maréchal a fait des merveilles avec, pourtant, des mets qui au départ sont plutôt basiques. Le clafoutis aux cerises est incroyablement fondant, le nougat glacé aussi sobre que goûteux et la glace à la fraise légère à souhait. Autre gros plus de ce restaurant pas comme les autres : le superbe panorama qu'il est possible de contempler à loisir tout en déjeunant ou dinant. Une fois le festin terminé et l'addition extrêmement modeste réglée puisque les tarifs n'excèdent pas les 28 € pour un menu, vous pourrez ne pas repartir les mains vides. Dans la boutique située à proximité, il sera possible de se procurer des mets permettant de prolonger le rêve à domicile.

34

La Ferme de Saint-Martin
Les Certaux
Saint-Martin-d'Auxy
Fermé le lundi.
Tél. : 09.87.27.77.24
davidmarechal71@hotmail.fr

Les Marronniers à Rigny-sur-Arroux

Un doux parfum de Gascogne

Envie d'effectuer un voyage culinaire dans le Sud-Ouest ? Direction Rigny-sur-Arroux et Les Marronniers pour une belle aventure au pays de D'Artagnan.

Lorsque l'on pense Gascogne, invariablement reviennent en mémoire des saveurs découvertes du côté de Bayonne, Condom, Oloron ou encore Bagnères-de-Bigorre. Mais depuis un quart de siècle, il existe une petite enclave en Saône-et-Loire qui rend un bel hommage à cette cuisine qui se caractérise par sa générosité, par les produits du terroir, les condiments, la place importante du champignon, du gibier et des produits de la mer. Cette enclave, on la trouve à Rigny-sur-Arroux avec Jean-Yves Abadie qui règne sur les fourneaux des Marronniers.

La fierté d'être Table de pays

Influencé par un papa gascon, le chef a souhaité rendre un hommage culinaire à son paternel en offrant une cuisine où l'envie de partage est une priorité. *« Il doit y avoir une communion avec les clients et du plaisir à apporter ».* En dehors du menu du jour à 12,50 €, la maison dispose d'un large choix de menus à 18, 25, 28, 32, 36 et 44 €. Pour ce qui est du menu Tables de pays à 18 €, il se compose d'un pâté bourguignon aux trompettes, d'une andouillette à l'aligoté et à la crème et d'une coupe bourguignonne. *« Je suis très fier d'être Table de pays et de participer au développement de la Bourgogne. Les étrangers et notamment les Hollandais ont rapidement adhéré à ce menu ».*
Bien évidemment, le menu gascon emportera les suffrages des amateurs de plats généreux.

On commencera par la mise en bouche : un œuf de caille au gratin avec une inédite sauce au champagne. On poursuivra avec la poêlée de foie gras chaud servie sur un lit de chou qui offre un mélange, certes inattendu, mais très équilibré, que l'on peut agrémenter selon son goût de sel de Guérande et de poivre. Un plat rehaussé par un délicieux pain à l'ancienne avec une mie de couleur grise. On passe ensuite au confit de canard maison sauté aux cèpes. La cuisson est tout simplement exemplaire avec une peau qui croustille sous les dents et une viande goûteuse d'une incroyable tendreté.

Le fait maison

Le plateau de fromages fait la part belle aux productions régionales avec un excellent fromage de chèvre livré par une productrice d'Issy-L'Evêque. Quant au dessert –une tourte tiède aux pommes à l'armagnac–, il est bluffant ! Accompagnée d'une glace pruneau armagnac maison, cette pâtisserie fond délicatement en bouche. Enfin, le café est agrémenté d'une meringue et d'un sablé élaborés par le maître des lieux.

35

Les Marronniers
7 place des Marronniers
à Rigny-sur-Arroux
Fermé le lundi soir et le mercredi soir.
Tél. : 03.85.53.31.73.
www.lesmarronniers71.fr

Logis Les Charmilles
Restaurant des grands crus à Lux

À la rencontre des meilleurs vins de Bourgogne

Jean-Philippe Anciaux et son épouse Marianne ont fait des Charmilles une étape où l'on apprécie de se poser. Notamment pour déguster une très belle sélection de vins de Bourgogne.

De la Grande-Bretagne aux États-Unis en passant par la Norvège, la Suisse et, bien évidemment, la France, Jean-Philippe Anciaux n'a pas hésité à parcourir le monde pour enrichir ses connaissances qu'il distille depuis 1998 dans son établissement Les Charmilles. En compagnie de son épouse Marianne, il dirige un hôtel et un restaurant avec service traiteur qui emploient douze personnes, dont quatre en cuisine et autant en salle. Jean-Philippe Anciaux affiche son attachement aux produits locaux. Car ce petit-fils d'agriculteur garde de précieux souvenirs de ses mercredis passés à la ferme, aux côtés notamment de sa grand-mère auprès de qui il a attrapé le virus de la cuisine.

Une vinothèque unique

S'appuyant sur Olivier Jayet en cuisine, Jean-Philippe Anciaux n'est pas peu fier de présenter à sa clientèle une impressionnante carte des vins. Avec, comme figures de proue, les 33 grands crus de Bourgogne. On peut également déguster un large choix de vins de Saône-et-Loire, qu'il s'agisse de Bouzeron, de Viré-Clessé, de Montagny, de Givry ou encore de Mercurey. Le menu Tables de pays à 20 € est composé de spécialités locales. Dans ses menus qui s'appuient au maximum sur les produits locaux, on retiendra, parmi les entrées, les œufs pochés façon meurette et baguette feuilletée au lard, la terrine d'écrevisses aux gambas, le croustillant d'escargots à la vigneronne. La suite est intéressante avec les sauteriotes en persillade façon grenouilles sur plaque chauffante, brochettes de saint jacques au chorizo sauce safranée ou les 280 gr d'entrecôte charolaise à la moëlle. Quant aux desserts, on signalera le millefeuille citron, le parfait glacé au cassis, les 3 petits pots chocolat, vanille, café au lait de ferme.

Le d'Artagnan à Clessy

Traditionnel et familial

Empruntant son nom à un personnage historique magnifié dans ses romans par Alexandre Dumas, le d'Artagnan s'appuie sur une vraie simplicité et une réelle proximité pour offrir une cuisine à la fois traditionnelle, familiale et d'inspiration bourguignonne.

Le 3 avril 1659, Charlotte-Anne de Chanlecy épouse en seconde noce Charles de Butz de Castellemon d'Artagnan. Ce dernier fit un séjour à Clessy afin de résoudre quelques problèmes de fermage et dormit même dans la commune. Un épisode qui a valu au restaurant local de porter ce nom évocateur. Depuis 2004, Martine Guillomet est à la tête d'une maison qui entend proposer une cuisine traditionnelle, familiale et d'inspiration bourguignonne. Logique alors que l'établissement choisisse de participer à la démarche Table de pays. Pour 18.90 €, vous pouvez goûter à un tendre pavé de bœuf charolais avec sa sauce forestière (composée de crème et de champignons), sa salade et ses pommes sautées. Suivront un bouton de culotte ou un fromage blanc fermier agrémenté de miel ou un dessert. « *Être Table de pays correspond bien à ce que nous faisons et à notre état d'esprit* ».

Plats du terroir

Parmi les différentes formules à 13,50 €, 17,50 €, 20,50 € et 24,50 €, les habitués apprécient aussi bien les grenouilles que les andouillettes, la tête de veau et la friture. Côté desserts, le choix peut se faire entre le café gourmand, la douce crème brûlée et la tarte aux pommes. Pour accompagner le repas, la carte des vins s'appuie sur des valeurs sûres de notre département. Avec, pour les blancs, des appellations telles que Mâcon-Lugny, Saint-Véran et Montagny. Du côté des rouges, on remarquera le Mercurey et le Bourgogne pinot noir. Sans oublier un rafraîchissant Mâcon rosé.

37

Le d'Artagnan
Le Bourg à Clessy
Fermé lundi toute la journée
et mardi soir.
Tél. : 03.85.85.19.68
ledartagnan-71@orange.fr

L'Annexe des Chais à Givry

Tout pour plaire

De la bâtisse à l'exquise décoration à la subtile cuisine en passant par le service, aussi efficace que discret, L'Annexe des Chais a tous les atouts nécessaires pour séduire les gastronomes.

En reprenant le 10 mars dernier L'Annexe des Chais à Givry, Nadia Gauthier ne partait pas dans l'inconnu après avoir déjà tenu un restaurant dans l'Aube. Disposant de trois chambres d'hôtes aussi confortables que joliment décorées, cette véritable oasis au cœur de la commune profite à plein d'un cadre privilégié. C'est en effet dans une ancienne grange, entièrement rénovée, qui abritait autrefois les chais que ce restaurant accueille désormais la clientèle. L'ambiance mêle avec bonheur pierres et poutres apparentes à un mobilier très stylé apportant quelques tonalités industrielles. À la belle saison, on appréciera de s'installer en extérieur, à l'ombre d'imposants parasols.

L'incontournable tarte au citron

Lorsque l'on s'intéresse à la cuisine réalisée exclusivement à base de produits frais, force est de constater que le chef Christian Chevalet dévoile un joli savoir-faire. Après une crème de crustacées aussi fraîche que légère en guise de mise en bouche, la salade de saint jacques est une franche réussite grâce à une sauce qui mise sur le côté acidulé. On enchaînera avec une souris d'agneau confite à basse température au miel et au romarin avec des légumes de saison. Dans une assiette éclatante de couleurs, on apprécie la viande qui se détache délicatement avec un réel moelleux en bouche. Le tout parfaitement mis en valeur par une sauce impeccablement réduite. Les amateurs de fromages aimeront l'originalité d'un croustillant d'époisses accompagné d'une salade. Des plats que l'on aura plaisir à accompagner de vins de Givry puisque la maison joue la carte de l'éclectisme en terme de millésimes et de producteurs.
Même si l'appétit ne vous tenaille plus forcément le ventre, on vous conseillera toutefois de goûter à un dessert maison qui vous laissera des étoiles dans les yeux. Car la tarte au citron revisitée en verrine est absolument exquise. Grâce à un biscuit façon crumble qui enveloppe le citron et sur lequel sont délicatement posées une meringue italienne et des fruits rouges, on termine son repas en se promettant de revenir le plus vite possible dans ce restaurant promis à un bel avenir.

38

L'Annexe des Chais
7, rue de Varanges à Givry.
Fermé lundi toute la journée,
jeudi soir et dimanche soir.
Tél. : 03 85 91 48 24
contact@lannexedeschais.fr
www.lannexedeschais.fr

La Taverne à Igé

Entre simplicité et convivialité

Au cœur du vignoble mâconnais, la commune d'Igé abrite un bistrot où il fait bon s'arrêter pour une pause gourmande. En terrasse, à l'ombre de l'église, vous referez le monde autour d'une assiette de pays et goûterez en toute quiétude au temps qui passe.

Dans chaque village, il y a deux endroits incontournables. D'une part l'église, véritable phare pour tout pèlerin, d'autre part le café, synonyme de retrouvailles, d'échanges et de discussions. Igé n'échappe pas à cette règle avec son bistrot La Taverne. Situé juste en face du lieu de confesse, il abrite non seulement un bar mais aussi la presse et le loto ainsi que la vente de cartes de pêche. Plus que tout autre, le commerce tenu depuis le 1er janvier 2011 par Franck Valentin invite à passer un bon moment entre copains. Pour volontiers refaire le monde autour d'une boisson bien fraîche.

De l'auto au loto

Après vingt années passées dans le domaine de la papeterie en région parisienne, Franck Valentin a souhaité revenir auprès d'une partie de sa famille installée en Saône-et-Loire. Aidé en salle par sa charmante employée Amandine, il délivre une discrète mais chaleureuse présence à ses clients. Lesquels aiment venir goûter à une cuisine qui mise sur la simplicité et la sincérité. Pas d'artifices superflus mais une réelle envie de faire plaisir à ses convives. À l'image de son plat du jour qui peut être un bœuf bourguignon, ou de son assiette Tables de pays qui évolue en fonction de la saisonnalité des fruits et des légumes. Lors de notre visite, le chef avait préparé, pour 11 €, de quoi contenter les plus affamés. Côté salé, on trouvait une salade, un peu d'emmental, quelques dés de tomates et deux fines tranches de pavés bourguignons. Mais pas seulement puisqu'un steak charolais, extrêmement goûteux, était accompagné d'une pomme de terre et, en sus, de frites. La suite est du même acabit. Il vous reste dans l'assiette un fromage en faisselle avec sa crème fraîche, un petit fromage de chèvre et une poire. Le tout arrosé, bien sûr, d'un verre de Mâcon-Igé. Pour le dessert, on se laisse surprendre à trouver encore un petit peu de place pour goûter au crumble aux fruits rouges avec sa boule de glace à la vanille. Pour, au final, une addition ultra "light" qui fait le bonheur d'une clientèle qui aura passé un bon moment en agréable compagnie.

39

La Taverne
282, rue de l'église à Igé.
Ouvert tous les jours sauf jeudi soir, dimanche soir et jours fériés le soir.
Tél. : 03 85 33 36 78.
noura.valentin@orange.fr
valentin.franck@orange.fr

La Belle Époque à La Clayette

Happy days

Un emplacement exceptionnel, une décoration vintage soignée, une viande d'une extrême tendreté et un service particulièrement efficace font de La Belle Époque un lieu où l'on peut couler des jours heureux.

En se rendant à La Belle Époque, le visiteur effectue un bond dans le passé. Au temps des trente glorieuses et des jours heureux où l'on croquait dans la vie à pleines dents sans se rendre compte, alors, que c'était une période dorée. Pas de Fonzie, Richie ou Potsie ici, ni d'Arnold derrière le comptoir mais place à Sandrine et Pascal Clément. Du bar repris en 1999, il ne reste plus rien aujourd'hui. Le couple a réussi la gageure de donner une véritable âme au lieu avec les planches en bois qui tapissent les murs, la vieille pompe à essence, le Wurlitzer, les plaques émaillées et autres objets de collection. Cela contribue à créer une atmosphère chaleureuse accentuée par le mobilier évocateur des cafés d'antan. Profitant certes d'une magnifique vue sur le château de La Clayette, l'établissement peut se targuer de réels atouts culinaires.

La viande comme emblème

« Nous travaillons des produits bruts. Nous avons choisi de jouer la carte de la viande charolaise française ». C'est peu dire que Pascal Clément a réussi son positionnement et son pari. Avec un papa charcutier, sa terrine maison ne peut être qu'excellente. Tout comme son carpaccio, avec une viande plus épaisse qu'à l'accoutumée, et une sauce délicieuse dont on ne dévoilera pas ici le secret. Quant aux viandes, qu'il s'agisse de sa brochette cuite à la plancha ou de son entrecôte, on reste pantois devant une telle qualité. Le repas peut se conclure avec

un café gourmand avec, notamment, un cannelé bordelais au doux parfum de rhum et une savoureuse mousse aux fraises. Mention spéciale également pour le pain de campagne. Côté boissons, on retiendra en particulier son Mâcon-village 2013 en blanc et le Moulin-à-Vent 2013 en rouge même si la volonté de la maison est avant tout de miser sur des vins de cépages entre chardonay, sauvignon, merlot ou pinot noir. Affiché à 19,50 €, le menu Table de pays est également une belle carte de visite pour la gastronomie locale avec une salade maison ou la terrine déjà citée précédemment, un filet de volaille ou un steak avec pommes de terre persillées ainsi qu'un dessert au choix.

40

La Belle Époque
7, place des fossés à La Clayette
Ouvert sept jours sur sept.
Tél. : 03 85 28 10 46
labelleepoque71@hotmail.fr

Restaurant des Faillettes à Saint Racho

Tout pour plaire

Si vous ne connaissez pas Saint Racho, dépêchez-vous de brancher votre GPS et ainsi pleinement profiter aux Faillettes de l'inventivité du chef Loïc Farizy.

Jadis, selon la légende, les souterrains de Dun étaient habités par une race d'hommes si petits que les Lilliputiens de Gulliver eussent passé pour des géants. Ces minuscules êtres s'appelaient Faillettes, ce qui signifie petites fées. Avec ces personnages mythiques, le chef Loïc Farizy partage un point commun. En effet, ce jeune chef a véritablement des doigts de fée au moment de passer derrière son piano.

Pourtant, à première vue, rien de tape-à-l'œil avec ses menus à 12,50, 18 et 25 €. Avec l'apéritif, le chef vous servira une mise en bouche toujours variée et, surtout, originale. Travaillant beaucoup à l'instinct, il mise énormément sur des produits qu'il cultive ou transforme sur place. On pense bien évidemment au saumon qu'il fume lui-même, à sa terrine de campagne qui est un clin d'œil à son grand-père avec qui il a appris enfant à fabriquer, ou encore à sa crème brûlée à la verveine. Un pied de verveine qui appartenait autrefois à sa grand-mère. Dessert qui ne supporte pas la médiocrité, le tiramisu de Loïc Farizy au café et au whisky est une petite merveille. « *Mon ambition est de mettre en avant le produit et de ne pas le dénaturer* ».

Le goût de la tradition

La seule formule Table de pays à 20 € vaut le détour car préparée « *avec exclusivement des spécialités de la région* » Cela débute par des œufs en meurette. Avec sa sauce parfaitement réduite et ses oignons légèrement confits, ce plat est tout simplement parfait. La suite est irréprochable puisque la tranche de bœuf charolais, accompagnée d'une cocotte de tomates délivrant quelques accents de Provence, est aussi tendre que goûteuse. Et les frites sont faites maison. Après le fromage (produit dans le village voisin de Châtenay) à la crème, est proposée la gourmandise dijonnaise, c'est-à-dire une crème aux œufs avec son coulis de cassis. Pour jouer à fond la carte locale, on vous conseillera de déguster lors de votre repas le vin des fossiles.

Quand vous ajoutez à tout cela la beauté de paysages préservés, la décoration à la fois contemporaine et apaisante, le service simple mais souriant de Lydie, Saint Racho risque de devenir l'un de vos lieux de villégiature et de gourmandise préférés.

41

Restaurant des Faillettes
Le Bourg à Saint-Racho
Fermé le mercredi. Ouvert sept jours sur sept en juillet et en août.
Tél. : 03.85.26.81.25
contact@restaurant-les-faillettes.fr

Café de la Gare à Charnay-lès-Mâcon

Une table qui vous transporte de plaisir

En seulement une décennie, Régine Payen a su faire de son restaurant l'un des établissements qui compte dans la région.

Tout commence par un coup de cœur. Celui que Régine Payen a pour l'ancien Café de la Gare de Charnay-lès-Mâcon fermé depuis de nombreuses années. Elle décide de faire revivre ce lieu chargé d'histoire dès 2004, où l'on se presse désormais chaque midi. À tel point que, sans réservation, il est parfois difficile de trouver une place malgré les 65 couverts servis quotidiennement. Entourée d'une équipe qu'elle qualifie volontiers de « *la meilleure depuis mes débuts* », Régine Payen a souhaité jouer la carte de la convivialité, renforcée par l'accueil extraordinaire proposé par Christiane, sa maman. Côté ambiance, on se croirait volontiers dans un bouchon lyonnais. On se surprend à échanger avec ses proches voisins ici sur un plat là sur une boisson. Quand on se plonge dans la carte, sa taille réduite prouve, si besoin en était, que la maison mise sur la fraîcheur et les produits de saison. On remarque le copieux menu du jour à 15,50 € avec entrée, plat et dessert. Mais aussi le menu Table de pays à 19,60 € qui fait la part belle à l'andouillette beaujolaise. « *À mes yeux, être Table de pays, c'est autant ce qu'il y a dans l'assiette que l'ambiance qui règne dans le restaurant* ».

Un service d'une impressionnante efficacité

En cuisine, Didier Rey propose des saveurs sans cesse renouvelées. Offrant systématiquement un plat de crudités en entrée, le chef est renommé à juste titre pour ses terrines. À l'image de sa terrine de foies de volaille aux noisettes. Il est possible d'enchaîner avec un parmentier de canard, un saumon frais aux agrumes ou un

tournedos de merlus, jus émulsionné à l'huile d'olive, navet glacé, taboulé de choux-fleur et flanc de fève. Une franche réussite tant les parfums des différents légumes viennent relever juste ce qu'il faut ce poisson qui fond tout simplement en bouche. Enfin, au niveau des desserts –sur lesquels le restaurant a énormément travaillé, notamment avec un maître pâtissier–, on remarque la salade de fruits maison, le crumble aux kiwis ou la tarte au citron recouverte d'une délicieuse meringue fraîche. Le tout rehaussé par le service incroyablement efficace tant en cuisine qu'en salle.

Lorsque l'on se penche sur sa carte des vins, la fidélité est l'une des choses qui caractérise la maison. Les productions locales sont mises en avant à l'image du Mâcon-Solutré, du Saint-Véran, du Pouilly-Fuissé, du Viré-Clessé, du Moulin-à-vent, du Fleurie, du Chenas ou encore du Brouilly. Le mot de la fin revient à Régine Payen qui fourmille d'idées et de projets. « *J'adore ce que je fais et j'espère le faire encore longtemps* ». Nous aussi.

Café de la Gare
2705, route de Davayé - Charnay-lès-Mâcon.
Fermé les soirs et samedi toute la journée (sauf groupe sur réservation).
Tél. : 03 85 34 87 99
cafedelagare71@yahoo.fr
www.cafedelagare71.fr

42

Le Dirose à Serrières

Un vrai succès populaire

Attentif à la demande de leur clientèle, Roselyne et Didier Roche ont su faire de leur restaurant un lieu prisé à Serrières. Avec, comme incontournable, la tête de veau.

Il n'y a pas de mystère. Quand un restaurant réussit la gageure de remplir sa salle et sa terrasse le midi, qui plus est un jour de semaine, c'est que l'établissement répond pleinement aux attentes de sa clientèle. Ainsi, les mardis, il est impératif de réserver pour être sûr de pouvoir déjeuner au Dirose. Pourquoi le mardi ? Tout simplement parce que c'est le jour dédié à la tête de veau. Un plat qui continue saison après saison à séduire. Comme le jambon à la broche, servi le vendredi.

Forts d'une solide expérience dans le métier, Roselyne et Didier Roche ont su faire de leur table, en seulement cinq années, un endroit prisé dans la région. Une fois n'est pas coutume, on soulignera en premier lieu la jolie carte des vins qui mise non seulement sur un large choix de Mâcon-Serrières pour les rouges mais aussi, côté blancs, sur des appellations telles que Mâcon-Uchizy, Mâcon-Solutré-Pouilly, Saint-Véran, Pouilly-Fuissé, Viré-Clessé ou encore Milly-Lamartine. Sans oublier un très conséquent choix d'AOC du Beaujolais.

Des plats copieux

Lorsque l'on se penche sur la cuisine, le travail du chef Didier Roche fait l'unanimité auprès des fidèles. On les comprend lorsque l'on déguste avec un très bon pain une impeccable terrine maison que l'on vous sert directement dans son plat. La suite fait la part belle à une vraie cuisine du terroir à l'image de la tête de veau –dont nous avons déjà parlé plus haut– avec sa sauce gribiche ou ravigote, du poulet à la crème, des grenouilles fraîches et du suprême de pintade à la sauce champignon, crème et moutarde. On poursuivra avec le fromage blanc de Cenves accompagné de crème et on finira en savourant l'irréprochable nougat glacé maison. Avec, systématiquement, de copieuses portions qui raviront tout autant l'ouvrier venu pour le menu du jour que le vacancier désireux de se familiariser avec les mets locaux traditionnels.

43

Le Dirose
La Croix à Serrières
Fermé dimanche soir,
lundi toute la journée
et mardi soir.
Tél. : 03.85.35.71.49
ledirose@orange.fr

Restaurant Hôtel de la Poste à Pierre-de-Bresse

La créativité au service du goût

Créativité, inventivité et passion sont les moteurs de Raphaël Petitjean qui a fait de Pierre-de-Bresse l'un des bastions de l'excellence culinaire dans notre département.

Situé juste en face de l'Écomusée de la Bresse Bourguignonne, le restaurant de la Poste profite d'un cadre privilégié pour accueillir ses clients. Cela fait maintenant huit années que Raphaël et Anouck Petitjean ont repris leur actuel établissement. Avec une philosophie revendiquée par un chef en quête perpétuelle d'innovations. « *Je suis tous les jours à la recherche de nouvelles saveurs. En dehors des glaces et du pain, tout est fait maison* ». Selon votre humeur, il vous sera possible de vous installer soit dans la salle à l'ambiance bistrot soit dans la seconde salle qui joue davantage la carte de la gastronomie. Les gourmets auront le choix entre plusieurs formules à 14, 25, 34, 38 et 43 €. Quant au plat Tables de pays, il est affiché à 15 € et tend à mettre en valeur des mets typiquement locaux comme le silure.

Surprendre pour séduire

Après une mise en bouche qui peut prendre la forme d'un délicieux tian de légumes moutarde à l'ancienne, vous dégusterez ensuite une atypique terrine de foie gras sur une tranche de brioche tartinée de confiture de fraise gariguette accompagnée d'une mâche et de chips de vitelotte avec une sauce à l'huile de noisette et olive et au vinaigre balsamique blanc. Le triptyque foie gras, fraise et Saint-Véran de 2013 est tout simplement exceptionnel d'équilibre.
La suite est de la même teneur avec, par exemple, un silure (élevé localement) piqué au chorizo avec une crème de gingembre, une cocotte de grenouilles en persillade ou un filet mignon de porc sauce foie gras avec brunoise de légumes. Accompagné d'un Hautes-Côtes-de-Nuits de 2012, ce dernier plat délivre de vi-revoltantes couleurs et emporte dans un univers gustatif qui confine à l'excellence. Vous finirez sur une subtile note sucrée avec un royal au chocolat ou un remarquable croustillant aux amandes avec cœur au Grand Marnier.
L'autre force de ce restaurant réside en une très belle carte des vins avec plus de 120 appellations « *qui est élaborée en fonction des plats que je propose* ». Faisant la part belle à la Côte-d'Or avec quelques appellations certes prestigieuses mais à des tarifs raisonnables, la maison offre une place de choix à la Saône-et-Loire avec Viré-Clessé, Saint-Véran, Pouilly-Fuissé, Montagny, Mercurey et Givry en blanc, Givry, Rully et Mercurey en rouge. Côté bonnes idées, on soulignera un intéressant choix de demi-bouteilles.

44

Restaurant Hôtel de la Poste
9, place comte André d'Estampes.
Ouvert sept jours sur sept.
Tél. : 03.85.76.24.47
anouck.petitjean@hotmail.fr
www.hoteldelaposte.free.fr

Auberge le Saint Romain à Saint-Romain-sous-Gourdon

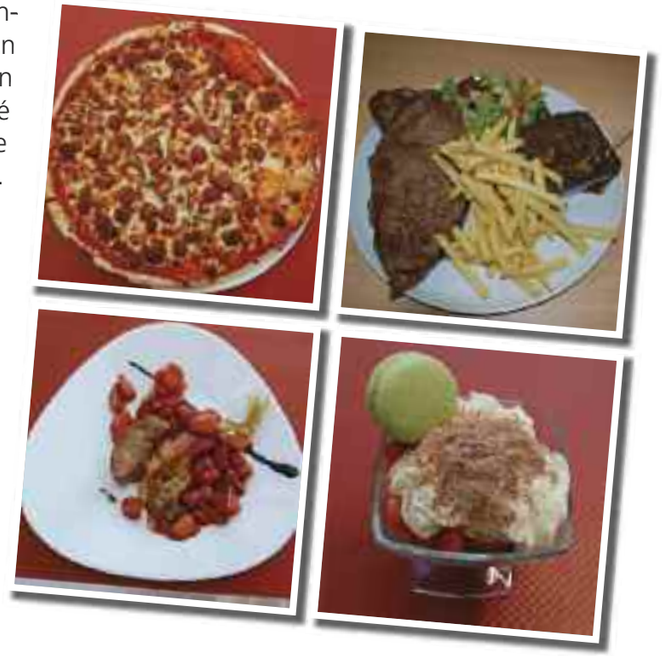
La pizza la più bella

Depuis un an, Jean-Pierre Dallery fait le bonheur de ses clients en proposant notamment de délicieuses pizzas aux dimensions généreuses.

Bien qu'il ait participé au championnat de France de la pizza en 2009, Jean-Pierre Dallery n'en tire aucune gloire. Pourtant, c'est bel et bien une vraie reconnaissance de la qualité de son travail que traduit une telle compétition. Ce que ses clients peuvent constater depuis juillet 2014, date à laquelle il a repris avec son épouse Fabienne l'Auberge le Saint Romain. À partir d'une pâte, bien évidemment maison, le chef propose dix-sept recettes différentes. Avec quelques très beaux succès comme cette pizza dite espagnole. Chorizo, merguez et poivrons composent ce plat qui donne des airs de vacances à Saint-Romain-sous-Gourdon. Outre l'aspect gustatif que l'on mettra en avant, la taille de la pizza est réellement impressionnante, y compris pour les plus gros appétits.

Des portions très copieuses

Mais cet établissement propose bien d'autres mets à découvrir, fruit des nombreuses expériences faites par le chef tout au long des saisons effectuées un peu partout en France. À commencer par le menu Table de pays à 20 € qui comprend une pièce de viande charolaise avec sa sauce au vin, un fromage et un dessert. L'établissement est aussi prisé pour ses grenouilles, son andouillette à la moutarde à l'ancienne, ses tagliatelles fraîches au saumon avec une sauce à la ciboulette ou encore son émincé de volaille aux morilles. La curiosité pourra vous pousser à goûter à l'escalope de foie gras poêlée et accompagnée de fraises. Déglacées au whisky et au sirop de fraises, les escalopes dévoilent en bouche une jolie texture et une finesse rehaussée par un verre de Chardonnay. Côté desserts, la maison est réputée pour sa mousse au chocolat et sa crème brûlée. Pourtant, nous mettrons en avant le tiramisu à la fraise. Pour répondre au souhait des fidèles, le chef a revisité la recette traditionnelle en enlevant génoise et biscuit à la cuillère. Ce qui donne, au final, une extrême légèreté et onctuosité, très agréables au moment de conclure le repas. Quant à la carte des vins, elle fait la part belle à la production locale entre Mâcon-Azé, Rully, Mercurey ou Morgon.



45

Auberge le Saint Romain
Le Bourg
à Saint-Romain-sous -Gourdon
Fermé lundi soir
et mardi toute la journée.
Tél. : 03.85.58.06.34

Le Saint Pierre à Écuisses

La dernière étape avant le paradis

De ses nombreux voyages, Patrick Latreille a tiré le meilleur des cultures locales –au sens propre comme au sens figuré– pour aujourd'hui distiller une cuisine offrant de délicates pointes d'exotisme au cœur de plats très attachés au terroir bourguignon.

« *Le Saint Pierre c'est la dernière étape avant le paradis* » dit avec le sourire le chef Patrick Latreille. Nous ne sommes pas loin de partager ce bon mot d'un cuisinier qui a sillonné la France et le monde ces quarante dernières années. S'il effectue son apprentissage à Antibes, il ouvre sa première affaire dans le Morvan à Saint-Léger-sous-Beuvray. Par la suite, les rencontres et les opportunités le mèneront en Côte d'Ivoire, en Tunisie, en Suisse ou encore à Paris. Avec de belles et prestigieuses rencontres lorsqu'il travaille notamment à l'ambassade de France à Tunis. C'est en juin 2012 que Patrick Latreille fait son retour dans la région pour reprendre un établissement centenaire à Écuisses : le Saint Pierre.

L'art de magnifier les produits

Dans un joli cadre moderne, Patrick Latreille, secondé par Jean-François Da Silva en cuisine et Ghislaine Grudien en salle, a la particularité de ne travailler qu'à l'ardoise pour jouer la carte de la typicité et de la fraîcheur. « *Le concept Tables de pays est une bonne idée car les gens se mobilisent pour défendre une région* ». Avec des formules à 15,50 € (entrée et plat, plat et dessert), 20 € (entrée, plat, fromage ou dessert) et 24 € (entrée, plat, fromage et dessert), le rapport qualité-prix est épatant. « *J'ai envie que mes clients repartent avec le sourire* ». Du côté des entrées, on évoquera la purée de foie gras au confit de canard. Mais aussi la terrine maison avec confits de porc et de canard, pure merveille, qui fait remonter à la surface des souvenirs d'enfance à l'époque où nos grands-mères faisaient d'immenses tartines dans de croustillantes miches de pains. On appréciera ensuite le filet de lieu au fumé citronné, la planche de magret d'oie jus d'échalotes ou encore la pièce de bœuf au jus truffé avec quelques pleurotes et un remarquable gratin dauphinois, incroyablement fondant, recouvert par quelques légumes croquants. Après le plateau de fromages bourguignons, on termine par une douceur telle que le biscuit exotique, gouleyant en bouche et renforcé par une pointe de rhum. Pour accompagner le repas, Patrick Latreille fait la part belle à des vins exclusivement régionaux. Qu'ils soient blancs (Bouzeron, Givry, Rully, Mercurey), rouges (Rully, Mercurey) et même rosé. Bref, si le restaurant Le Saint Pierre n'est pas tout à fait le paradis, il s'en rapproche beaucoup.

Le Saint Pierre
41. rue du Pont Jeanne Rose
Écuisses. Fermé dimanche soir, lundi soir et mardi toute la journée.
Tél. : 03.85.78.14.74.

46

BIENVENUE à la ferme

goûtez notre nature

en SAÔNE & LOIRE
Bourgogne du Sud

Fiers de leur territoire et de leur savoir-faire, soucieux de vous les faire découvrir, des producteurs fermiers et des viticulteurs se sont réunis et vous permettent de :

Découvrir leurs produits,...

- ✔ À la ferme : vente directe, apéritifs fermiers, ferme auberge
- ✔ Sur les marchés labellisés Marchés des Producteurs de Pays

Commander leurs produits,...

- ✔ Drive fermier 71 : livraison tous les jeudis Mâcon / Jalogny http://www.drive-fermier.fr/71
- ✔ Colis cadeaux (entreprises, collectivités)
- ✔ Buffet d'entreprises

Et aussi partager leurs histoires !

- ✔ Hébergement : gîte, chambres d'hôtes, accueil de camping-cars, hébergements insolites
- ✔ Loisirs : ferme équestre, ferme pédagogique
- ✔ Location de salle (entreprises, mariages,...)

Marchés des Producteurs de Pays
www.marches-producteurs.com/saoneetloire

BIENVENUE à la ferme — Drive fermier
www.drive-fermier.fr

Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire
59, rue du 19 Mars 1962 - CS 70610 - 71010 Mâcon cedex
Tél. 03 85 29 55 20 - Email : terroirs71@sl.chambagri.fr

Les AOC & AOP Gourmandes

Le meilleur de la Saône & Loire

Les producteurs de Saône-et-Loire ont suivi de longs parcours pour, enfin, voir leurs savoir-faire uniques être consacrés par une AOC, puis une AOP. Ils vous invitent à (re)découvrir leurs savoureux produits : les AOC gourmandes.
Fromage de chèvre Charolais,
Fromage de chèvre Mâconnais,
Crème de Bresse, Beurre de Bresse,
Volaille et Dinde de Bresse ou encore Bœuf de Charolles…
Rien qu'à l'évocation de ces noms, l'eau nous vient aussitôt à la bouche.

« Des produits de qualité, typiques, spécifiques et authentiques »

L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire

CCI SAÔNE-ET-LOIRE

Saône & Loire CREATIVE LAB Bourgogne

Retrouvez-nous sur
www.tablesdepays.fr

Code 90145
N° 2015
Prix : 3,90 € TTC