

Récompense gastronomique

Deux « Bib Gourmand » pour le Roannais

Le guide Michelin vient de distinguer deux restaurants de la région roannaise. « Le Petit Prince » de St-Alban-les-Eaux et « Le Central » de Roanne ont reçu un « Bib Gourmand » pour la qualité de leur table et leurs prix modérés.

Le prestigieux Guide Michelin vient de récompenser deux tables roannaises en leur décernant un « Bib Gourmand », distinction qui prime la qualité des mets proposés et les prix modiques pratiqués. « Le Central » à Roanne et « Le Petit Prince » de Saint-Alban-les-Eaux,

tous deux adeptes de produits locaux de qualité, proposent des menus à moins de 25 € qui ont séduit les experts du guide, mais aussi les nombreux habitués des deux tables.

Jean-François Reure, directeur du « Petit Prince » depuis mai 1988, perpétue la tradition familiale de l'éta-

blissement depuis 1534. Cet autodidacte s'est encadré d'une équipe de qualité, à la tête de laquelle le chef de cuisine, Pascal Goutaudier, ancien des maisons Troisgros et Régis Marcon, régale les gourmets grâce à des menus variant de 22 à 52 €.

« Nous travaillons beaucoup avec des producteurs locaux, pour leur qualité et leur traçabilité » pointe Jean-François Reure. Pièces de bœuf de chez Gonin (Renaison), fromages de chez l'Auvergnat (St-Haon-le-Châtel), de la ferme Collet (Lentigny) ou de la ferme de Blossy (Mably), sont présents sur les cartes du restaurant. C'est de l'avis du propriétaire « cette cuisine, mais aussi le cadre et le service qui ont séduit les inspecteurs du guide ».

Jean-François Reure prend cette récompense comme une étape pour décrocher une troisième fourchette, autre distinction décernée par le guide. A ses côtés, Pierre, son fils de 12 ans, déjà derrière les fourneaux, avide d'apprendre pour devenir un jour lui aussi cuisinier.

« Ce sera à lui plus tard de tenter de décrocher une étoile au Guide Michelin » prévient Jean-François Reure. D'ici là, il souhaiterait redonner au « Petit Prince » une activité d'hôtellerie « comme ce fut le cas jusqu'à l'après-guerre et la fin des cures thermales à St-Alban-les-Eaux ».

Le Central, « la patte » Troisgros

Autre décorum, autre ambiance, les experts du Guide Michelin ont également été sensibles aux atouts du « Central » de Roanne.

Là aussi, la qualité de la cuisine à des prix très accessibles du bistrot de la Maison Troisgros ont été relevés. Ouvert en 1995, l'annexe du grand restaurant roannais rassemble du mardi au samedi de nombreux fidèles. « Notre clientèle est faite de gens qui se connaissent et qui recherchent une ambiance conviviale avec des produits de qualité dans l'assiette, le tout à des prix accessibles » explique Patrice Laurent, directeur de l'établis-



Toute l'équipe du « Central », autour de Marie-Pierre et Michel Troisgros

sement depuis son ouverture et ancien barman de la Maison Troisgros. Il est évident que ce que l'on vient chercher au « Central », c'est « la patte » Troisgros, mais différemment. « Nous ne proposons pas les mêmes plats, mais les produits utilisés sont souvent identiques en cuisine. Nous travaillons avec les mêmes poissonniers, bouchers, maraîchers. Des producteurs locaux de qualité que nous connaissons bien. »

En cuisine, Frédéric Garrivier, 31 ans, dirige les feux depuis juillet 2006. Après la Maison Troisgros, l'Auberge Costelloise, Paul Bocuse et un passage en Alsace, il est revenu sur Roanne et propose désormais une carte avec formules et menus à partir de 19 € le midi et 27 € le soir.

« L'entente est très bonne dans l'équipe d'une dizaine de personnes et les clients le ressentent » confirme Patrice Laurent. C'est cette bonne ambiance, comme on peut la vivre dans un vrai bistrot, qu'avait

souhaité mettre en place Marie-Pierre et Michel Troisgros lors de l'ouverture du « Central ». Un lieu de vie sociale.

Une réussite qui a visiblement aussi convaincu les experts du Guide Michelin.

P. JACQUET

40 ans de trois étoiles

Le Guide Michelin a également distingué la Maison Troisgros en lui accordant de nouveau ses trois étoiles. Et ce pour la 40^e année consécutive ! Un plébiscite qui enchante évidemment Marie-Pierre et Michel Troisgros, qui fêteront l'événement tout au long de l'année. Sans doute plus particulièrement à la rentrée prochaine, après l'ouverture en juin d'un nouvel établissement, plus proche de la nature, avec une carte plus champêtre, sur les hauteurs d'Iguerande.



Jean-François Reure et son fils Pierre maintiennent la tradition familiale à la tête du « Petit Prince »