



Du vent dans le réfectoire

HABITÉ. Un nouveau bon restaurant qui s'appelle La Rémanence, une incitation subliminale à y retourner. Dont acte.

ADRESSE

La Rémanence

31 rue du Bât-d'Argent, Lyon 1^{er}.
04 72 00 08 08.
www.laremanence.fr
Fermé le dimanche et le lundi.
Menus: 27 euros (déjeuner), 35
et 49 euros. Carte: 65 euros.

IL FAUT LE SAVOIR

• La Rémanence propose aussi des ris de veau aux champignons des bois et à l'émulsion de morilles, un bar vapeur au fenouil confit et émulsion aux agrumes, un filet d'omble chevalier cuit au beurre de genièvre, un risotto de saint-jacques (avec bouillon de crevette grise et vieux parmesan, excellent!).

• Le service est très marqué par l'école hôtelière avec ses "Madame, Monsieur, cela s'est bien déroulé, etc." un peu raides comme une asperge pas cuite. Mais le maître d'hôtel et le sommelier ont du caractère derrière leur vernis. Il suffit de leur parler pour les décoincer.

La pratique de la cocotte n'est pas à une contradiction près. Plus les restaurateurs se plaignent, plus il s'ouvre de restaurants. Ce qui n'est pas nécessairement un mal, puisque les toqués ont plutôt tendance à aller vers le haut. Ainsi, il y a à peine deux semaines, un restaurant d'envergure gastronomique s'est ouvert discrètement dans une rue sombre et étroite du premier arrondissement. Le chef a 27 ans, s'appelle Fabien Blanc, fut second du cuisinier étoilé Nicolas Lebec et ne manque pas d'appétit, puisqu'il déclare ne pas avoir peur de prendre les airs pour rejoindre le firmament Michelin. Sa femme Nathalie travaillait il y a peu chez Air France, ce qui peut aider. Le lieu, tout d'abord, est magique, "habité" comme disent les voyantes extralucides et Mireille

Dumas. Tandis, que les successions d'établissements tiennent généralement de la chaise musi-

La tendreté des chairs du bébé mouton, associées à des effluves de thym, sont d'une simplicité qui frise la perfection.

cale, on n'avait pas fait la cuisine ici, ni rien d'autre d'ailleurs, depuis... 1568! Ces magnifiques salles voûtées en pierres dorées étaient le réfectoire d'une confrérie jésuite. Dans l'immeuble, ont résidé les frères Lumière et Alphonse Daudet. Le

vent de l'histoire souffle. Jusqu'à souffler une jolie brise dans la cuisine. Passés les amuse-bouches, on a tranché dans une carte purléchante pour un "chèvre du Maconnais", cuisiné avec de la chair de tourteau emmailloté de piquillos, suivi d'une selle d'agneau rôtie longuement. La tendreté des chairs du bébé mouton, associées à des effluves de thym, sont d'une simplicité qui frise la perfection. La purée de patates douces et le "caviar d'aubergine" – appellation trompeuse, il s'agit plutôt de purée d'aubergine confite – viennent judicieusement en renfort. Le tout débouchant sur un ananas poêlé au romarin, encerclé d'une sauce cacahuète et d'une crème glacée au lait d'amande douce à fondre jusqu'à l'état liquide. On y retourne.

FRANÇOIS MAILHES