



Gastronomie

AUBERGE DE L'ILE BARBE
PLACE NOTRE-DAME-DE-L'ILE-
BARBE - LYON 9^E
TÉL. 04 78 83 99 49
Fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi
Menus à 48 € (midi), 98 €, 128 € et 158 €

JEAN-CHRISTOPHE ANSANAY-ALEX AU TOP !



© MICHEL GODET

nelle, chaude à cœur et cuite en finesse à basse température, avec une ronde gourmande de saison : groseilles en croque au sel et sucre, mini-châtaignes, persil tubéreux, gnocchis et purée de panais d'exception. Un plat abouti, juste et parfait, qui ne laisse pas de place au hasard, avec un très bel équilibre de saveurs et de mâche, une fois encore. Ajoutez à cela une jolie carte des vins et votre bonheur sera total.

Pour clore ces agapes, le traditionnel soufflé aux pruneaux, agrémenté d'une originale glace maison à la fleur de jasmin, précède une mandarine fourrée à la crème Kalamansi montée sur un biscuit de Savoie, surmonté d'une délicate glace safran-orange. Pré-dessert et dessert jouant dans la même cour de cette gastronomie du bonheur gourmand inimitable !

■ Michel Godet

L'Auberge de l'Île Barbe est l'un des rares et incontournables spots de haute gastronomie étoilé et toqué à Lyon. Jean-Christophe Ansanay-Alex est à la tête de cette très belle maison qui vient juste de se refaire une beauté.

Si on se souvient toujours de ses parents, en particulier de la terrine et des quenelles de son père, à présent le chef a placé la barre très haut dans ce cocon de la gourmandise qui attire une clientèle lyonnaise comme internationale, attachée à l'art de vivre des Relais & Châteaux.

Comment définir cette cuisine ? Non ostentatoire, elle mêle avec bonheur les saveurs, les goûts, la recherche

d'un parfait équilibre entre les mets, avec comme lignes de conduite, l'extrême qualité et fraîcheur des produits, une cuisson parfaite et un assaisonnement juste et précis. Après les spécialités apéritives, beignets d'herbes, thon à l'huile en émulsion de vodka, cromeski de polenta au lard de Colonnata... vient le superbe feuille à feuille de Saint-Jacques (cuites 50 ' à 40 C°), entrelardé de jeunes pousses d'épinard, de Tuber Melanosporum italiennes et d'une émulsion au beurre de truffes. Dès ce premier plat, on a la tête est dans les étoiles.

Pour suivre, la noisette de chevreuil alsacien s'avère d'une tendreté exception-