

Auberge de l'île Barbe

LA TABLE DU GOUVERNEUR

C'est sans nul doute le seul restaurant Relais & Châteaux, sociétaire des Grandes Tables du monde, établi sur une île. Édifiée sur les vestiges de l'une des plus anciennes abbayes de Gaule, l'*Auberge de l'île Barbe* fêtera ses 50 ans d'histoire l'année prochaine. Quand le mythe croise les légendes...

Insula *barbara*. Un bout de rocher de 550 mètres de long et 120 de large qui s'élève au milieu de la Saône, au nord de Lyon. "*Une île stérile, inculte et sauvage*" dont "*les bois, les épines et les ronces*" qui la recouvraient la firent appeler "barbare", d'où est dérivé, par syncope, le nom de Barbe qu'elle porte aujourd'hui¹. Avec un qualificatif pareil, pas étonnant que les légendes foisonnent.

L'une d'entre elles fait de Longin, le centurion romain qui aurait percé les flancs du Christ sur la croix, le fondateur de l'abbaye installée sur l'île. La légende raconte que le soldat, rongé de remords, s'était retiré à l'île Barbe pour y faire pénitence, apportant dans son exil la coupe sacrée, le Saint Graal, qui avait recueilli le sang du Christ, et le corps de sainte Anne, la mère de la Vierge. Une autre légende rapporte que l'olifant de Roland, en charge de l'arrière-garde de l'armée de Charlemagne, y est enterré quelque part (armé de son épée, *Durandal*, Roland ne peut contenir l'assaut des Vascons au col de Roncevaux et perd ses troupes – alors que la vie le quitte, il trouve la force d'appeler Charlemagne en soufflant dans un olifant).

Des moines... aux œufs bénédictine
Ce qui est avéré, c'est que l'île fut longtemps le lieu majeur de dévotion des Lyonnais (avant de s'effacer progressivement, au XVII^e et au XVIII^e siècle, face à la concurrence de Notre-Dame-de-Fourvière), "*L'île Barbe abrita l'un des plus vieux exemples de patrimoine paléochrétien, une abbaye dont la tradition fait remonter l'origine aux premiers martyrs lyonnais*", consigne une recherche de la bibliothèque municipale de Lyon². Ce qui est aussi attesté c'est que Charlemagne y confia le dépôt de ses capi-

"JE SUIS CUISINIER, JE RESTE CUISINIER"



© Tim Douet

tulaires et des manuscrits les plus anciens.

Depuis, la dévotion mariale s'est convertie en zèle culinaire. La famille Ansanay-Alex y sévit depuis bientôt un demi-siècle à l'*Auberge de l'île Barbe* (dans ce qui était, à l'époque des moines bénédictins, les cuisines et les dépendances, voisines du grand réfectoire).

Petit retour en arrière. Milieu des années 1960, Jean-Louis Ansanay-Alex est second de cuisine au *Colisée*, un prestigieux établissement des Champs-Élysées. Renée Gagnaire y est maître d'hôtel. Le Savoyard embarque la Vendéenne reprendre l'hôtel-restaurant familial de Notre-Dame-de-Bellecombe, le *Bellevue*. Leur vision moderne de la restauration se heurte à celle, très rurale – "*On appelait les clients à la cloche*", raconte Renée Ansanay-Alex – de la famille. Direction Megeve, sur les hauteurs du Jaillet. Le premier hiver, le duo fait carton plein. Le second, 1964-1965, le manque de

neige entraîne la faillite de l'affaire. Les Lyonnais Émile Métifot (pneumatiques) et Pierre Bouteille (garage automobile), deux amis de longue date, proposent alors aux jeunes époux la gérance du *Yacht Club du Rhône*, à Saint-Germain-au-Mont-d'Or. Ils sympathisent avec leur voisin Louis Orsi (père de Pierre, cf. *Lyon Capitale* n° 753), fief restaurant-hôtelier à Poleymieux-au-Mont-d'Or. Tous les matins, en allant faire son marché, Jean-Louis Ansanay-Alex passe devant l'île Barbe, et il en tombe amoureux. Louis Orsi le met en relation avec Claude Bouvier, qui y gère à cette époque une petite maison, "*ambiance rideaux rouges*"...

Baronie culinaire

À la fin de l'année 1967, l'affaire est conclue : les époux Ansanay-Alex, nouveaux propriétaires des lieux, ouvrent l'*Auberge de l'île Barbe*. "*Ca nous avait coûté un saladier, on a dû faire de gros travaux, on n'avait plus de sous*", se souvient Renée Ansanay-Alex. C'est la grande famille de médecins lyonnais Rebattu qui financera l'achat du fourneau de l'île Barbe (qui ne sera changé que cette année). Aux débuts, l'auberge fait simple : friture, fromage blanc. "*Mon mari était très bon cuisinier, avec beaucoup de beurre et de crème*" (toujours Renée). La guinguette des bords de Saône mue doucement en un restaurant où les Lyonnais se régalaient de canard à l'orange, de calamars à l'américaine, de fonds d'artichaut et de salades de fruits de mer. Le succès arrive rapidement. On est en mai 68, les Lyonnais fuient les événements de la ville, l'auberge ne désemplit pas. "*Il y avait la queue jusqu'au portail, une file d'au moins une heure*." Le 16 mars 1977, deux cent un ans après les États-Unis, l'indépendance de

La famille Ansanay-Alex sévit depuis bientôt un demi-siècle à l'Auberge de l'île Barbe



© Tim Douet



© Tim Douet

l'île Barbe est décrétée, après que le chroniqueur Félix Benoit (fondateur de l'ordre du Clou, sorte de conclave gastronomico-culturel "*où se distille la gelée royale de la pensée contemporaine*") installé au bien nommé Institut des sciences clavologiques) y eut accosté en barque de pêche³. Saint Benoit, dont les ancêtres moines insulaires suivaient scrupuleusement la règle, serait apparu à l'écrivain et lui aurait ordonné de libérer l'île... La baronnie souveraine de l'île Barbe est proclamée à l'Auberge, Jean-Louis Ansanay-Alex devenant pour la circonstance secrétaire d'État au tourisme. C'est aujourd'hui son fils unique, Jean-Christophe, qui est gouverneur de l'île.

Chef particulier de la femme la plus riche du monde

Jean-Christophe Ansanay-Alex a surtout repris l'auberge familiale et en a fait, en quelques années, un fleuron de la cuisine française. Son diplôme de l'école hôtelière de Thonon (promotion Georges-Blanc) en poche, JCAA part en apprentissage dans de grandes maisons étoilées : *Pierre Orsi* à Lyon, *Millon* à Albertville, le *Grand Hôtel du Lion d'Or* à Romorantin. Puis les cuisines particulières de Christina Onassis, "*à l'époque la femme la plus riche du monde*", où il a fréquenté "*tous les grands de la planète*". Et de se rappeler une anecdote amusante. Le matin, à 10h30, Christina Onassis arrive en cuisine et commande de grosses asperges vertes

pour son dîner. Pour un mois de mars, l'affaire s'annonce délicate. "*Je file à Genève, tout le monde se fout de moi, se souvient celui que l'héritière appelait Christopher. J'ai joint le type qui gérait les établissements de Paris et l'ai envoyé chez Fauchon. Il a trouvé des asperges vertes à... 500 francs le kilo ! On en a pris 5 kilos, qui sont revenus directement en Suisse en jet privé. À 19 heures pétantes, Christina Onassis avait ses asperges sauce hollandaise.*"

Mais son île natale lui manque. Il épaulé donc son père à l'auberge, alors que son dernier maître de stage a prévu de l'envoyer chez Roëllinger et Passard, deux des plus grands cuisiniers français. Un an plus tard, un terrible accident de



Auberge de l'île Barbe

© Tim Douet

Jean-Christophe Ansanay-Alex a repris l'auberge familiale et en a fait, en quelques années, un fleuron de la cuisine française.



EN JANVIER 1991, LA CUISINE DE L'AUBERGE DE L'ÎLE DEVIENT CELLE DU FILS. DEUX ANS APRÈS SON ACCIDENT - ENCORE UN SIGNE ? - UNE PREMIÈRE ÉTOILE TOMBE. LA SECONDE ARRIVERA EN 2002.

voiture lui fait perdre l'usage de son bras droit. Signe de la vie ? Durant l'année qu'il passe à l'hôpital, son père, en rémission d'une grave maladie, reprend les fourneaux. Les médecins conseillent à Jean-Christophe de reprendre quant à lui ses études. "Je suis cuisinier, je reste cuisinier, répond-il sèchement. Ce qui me te tue pas te rend plus fort."

Sur l'île, le temps n'a pas d'emprise

En janvier 1991, la cuisine de l'Auberge de l'île devient celle du fils. Deux ans après son accident – encore un signe ? – une première étoile tombe. La seconde arrivera en 2002.

Entre 2002 et 2008, le chef lyonnais prospecte à Londres pour ouvrir un restaurant. Ce sera *L'Ambassade de l'île*, avec le patron de l'OL, Jean-Michel Aulas. Michelin accorde un macaron en moins d'un an, le restaurant est élu meilleur restaurant français de Londres,

Ansanay-Alex fait la couverture de *Chef Magazine*, participe au *MasterChef* de la BBC et un influent journaliste culinaire de la ville, après avoir testé *L'Ambassade* dix-sept fois, conduit : "Deux fois meilleur que *Ducasse*, trois fois moins cher."

Mais l'aventure s'arrêtera brutalement, les deux associés ne partageant plus la même stratégie. "J'y ai laissé 1,5 million d'euros..." En 2014, la deuxième étoile de la maison mère lyonnaise est retirée.

"Le téléphone a moins sonné, ça a été une descente très dure, j'étais ruiné et moins concentré sur ma cuisine." S'en suivent quelques missions de conseil, à i-Way à Lyon, aux *Suites de la Pominière* et à *La Sivolière* à Courchevel, puis à l'*Imperial Palace* d'Annecy et au *Paris Bleu* qui vient d'ouvrir à Shanghai, à quelques pas de la *Villa* de son copain, le Lyonnais Nicolas Le Bec.

Aujourd'hui, JC&A rêve de récupérer sa deuxième étoile – "C'est en route, je

le sens" – et de "chatouiller la troisième". Un brin philosophe, le gouverneur de l'île conclut : "Ici, sur l'île Barbe, le temps n'a pas d'emprise. Mais il y a une chose qui ne change jamais, c'est que tout change tout le temps."
||| GUILLAUME LAMY

1. Madame, duchesse d'Angoulême, à l'île Barbe, près Lyon – Notice sur cette île, par le marquis d'Avèze, 1814.
2. "Et vint couper en cette île sa barbe..." étude réalisée par la bibliothèque municipale de Lyon en 2008 (www.pointsdactu.org).
3. Lyon secret, Félix Benoit, Éditions des Traboules, 1971, p. 173-175.

Auberge de l'île Barbe

Place Notre-Dame, île Barbe, Lyon 9^e
04 78 83 99 49
www.aubergedelle.com