

GASTRONOMIE LYON 7^E

Le Bistrot du Potager : toujours le même bonheur gustatif, à Gerland

Une nouvelle adresse, très attendue, signée Franck et Mai Delhoum. Le chef Floriant Remont propose une pétillante cuisine de l'instant aux influences multiples et notamment, de petits plats à partager ultra-peaufinés.

Dans le quartier de Gerland en plein boom, Franck et Mai Delhoum viennent d'ouvrir leur Bistrot du Potager au sein d'une ancienne halle de commerce, aux allures de loft industriel, grâce à l'architecte designer Johany Sapet. On repère aussitôt la belle cuisine ouverte, le bar central habillé de laiton et marbre autour duquel il est possible de manger, la table d'hôtes pour 12 et les banquettes bleu canard. Au sous-sol, une cave à vins et une table d'hôtes pour 18.

Dans cet univers enchanteur, le chef landais, Floriant Remont, déjà dans l'aventure de l'ex-Bistrot du Potager La Martinière, met en scène une cuisine créative mêlant des influences basques à la cuisine méditerranéenne, italienne, espagnole et corse. Vous voilà dans le fief des petits plats à partager, aujourd'hui tendance. On retrouve ceux qui ont contribué à la renommée du Bistrot du Potager : couteaux gratinés au beurre d'escargot, croque-monsieur truffé, carpaccio de canard, Pastis d'Amélie façon pain perdu. De petits mets, façon mezzés, sont à découvrir dans le menu d'inspiration libre à 35 €. Notre excellente succession gourmande était composée ainsi : planche de pintxos, boudin



■ L'équipe du Bistrot du Potager Gerland : le chef Floriant Remont avec Franck et Mai Delhoum, les propriétaires, et Claire Brilliet, directrice de salle. Photo Joël PHILIPPON

maison au lard de Bigorre, aubergine rôtie, poire, soja et roquette, turbot avec aïoli à l'encre de seiche et moules marinées. Le bonheur gustatif se poursuit avec le dessert chocolat-basilic-pêche, le clafoutis aux mirabelles et les cookies maison.

En salle, Claire Brilliet assure un service détendu et côté vins, la sommelière Marine Perret propose 130 références dont des vins nature. Un bon plan pour la rentrée. Pensez aussi à vous rendre au Bistrot du Potager Stalingrad, sous la houlette du chef Pimousse !

Christel Reynaud

PRATIQUE

Le Bistrot du Potager Gerland

83, rue de Gerland, Lyon 7^e.
Tél. 04.37.70.36.95.

Midi et soir, du lundi au vendredi.

Samedi, sur privatisation (à partir de 30 personnes).

Déjeuner : 17 € et 19,50 €.

Midi et soir : menu à 35 €.

Petits plats à partager :

de 8 € à 20 €.

FLASHES

Retrouvez tous les détails de cœur gastronomique de Christel Reynaud ou sur www.leprogres.com



Foie gras confit à la graisse de canard, anguille fumée et betteraves

► **Les ingrédients :** 1 foie gras extra-frais de 450 g à 500 g, 800 g d'eau, 200 g de lait, 1 kg de graisse de canard, 30 g de sel, vinaigre de Xérès.

Garniture : 200 g de filet d'anguille fumée, 3 betteraves rouges, 1 betterave jaune, 1 betterave chioggia, cerfeuil et aneth (pluches), 1 pain de campagne



ges : eau froide salée, heures. Éplucher et couper en fins cubes. Ve jaune et la chioggia. Passer au blender et passer au tamis. Il s'agit de jus. Le faire réduire