



FLORIAN RÉMONT, L'APPEL DE L'OUEST

B. BERZBERG/SOP

Ce chef de Dax a osé convertir les Lyonnais aux recettes du Sud-Ouest. Avec succès.

« Les saveurs du Sud-Ouest, c'est comme l'accent, c'est dur à perdre! » s'exclame Floriant Rémont. Après presque quinze ans d'exil gastronomique dans la « capitale des Gueules », ce Daxois de

36 ans n'a lissé ni ses intonations ni ses intentions. Arrivé en 2004 aux fourneaux de la Brasserie de l'Ouest, à Vaise, il rencontre Franck Delhoum dans le groupe Paul Bocuse, avec qui il partage le goût des jus corsés, des

LE TOP 3 DE SES FOURNISSEURS

POISSONNERIE VIANEY

Jean-Luc Vianey privilégie des poissons sauvages pêchés par des petits bateaux côtiers.
112, boulevard de la Croix-Rousse, Lyon (1^{er}), 04-78-28-68-67,
www.maison-vianey.fr

FERME DE LA MARQUISE

Cette épicerie itinérante propose des fruits et légumes bio de la Drôme.

Vente à l'Amap Coluche,
42, rue André-Chénier, Romans-sur-Isère (Drôme) et au marché Saint-Antoine, Lyon (11^e), le samedi matin.

VOLAILLES DE VALÉRY MIÉRAL

La famille Miéral vend des volailles de Bresse AOP depuis quatre générations.
25, route de Chalon, Montrevel-en-Bresse (Ain), 04-74-30-81-13, www.mieral.com

LE BISTROT DU POTAGER GERLAND ♥♥♥

- ◆ 83, rue de Gerland, Lyon (VII^e).
- ◆ 04-37-70-36-95.
- ◆ www.lebistrotdupotager.com
- ◆ Carte : 30 €.
- ◆ Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir.

assaisonnements marqués, de l'ail et du piment d'Espelette. En 2006, ils ouvrent le Potager des halles, dans le quartier de la Martinière, puis, en 2010, le Bistrot du potager, situé juste à côté. En 2015, place au Bistrot du potager Stalingrad. En septembre 2017, Floriant Rémont quitte la Martinière pour Gerland et le projet d'une vie : il s'associe avec Franck Delhoum et sa femme Mai ainsi qu'à Claire Brilliet pour transformer un ancien bâtiment de la SNCF en restaurant à fort tempérament. Un immense bar à manger en forme de fer à cheval sous 5 mètres de plafond, une vieille charpente et des pierres à nu, des banquettes et des grandes tables en bois massif... C'est dans ce loft aux mensurations généreuses que la toque landaise envoie la sauce : des couteaux gratinés avec un beurre d'escargot rougi au piment d'Espelette, un délicieux boudin au lard noir de Bigorre, un thon mi-cuit en piperade, avec son jaune d'œuf confit au vinaigre. Quand son poissonnier de La Croix-Rousse, le meilleur ouvrier de France Jean-Luc Vianey, lui trouve des anchois frais de Bretagne, il les grille à la plancha avec une sauce vierge et quelques copeaux de lomo... Autant de petites assiettes à commander dans le désordre et à picorer à plusieurs. « A Paris, la bistronomie à la sauce basco-landaise s'est imposée depuis les années 1990, mais Lyon est plus conservatrice, avec une identité gastronomique très forte... Nos clients ont mis un peu de temps à s'y faire... » Aujourd'hui, ces derniers en redemandent, et sont même prêts à promener leur verre hors du Beaujolais et de la vallée du Rhône, du côté de Madiran, de Cahors ou des Corbières. Lyon n'a jamais été aussi à l'ouest... **F.-R. G.**