



**LE RESTAURANT** La deuxième version du bistrot est tout aussi réussie

## Un Potager toujours vivace



Le Bistrot du Potager #2

**LYON.** Le second exemplaire vaut le premier : du côté des Brotteaux, ce Potager numéro deux affiche les mêmes dispositions autour du partage et de la convivialité, comme il est indiqué en exergue. Les assiettes fument de plaisir, les couteaux gratinés au beurre d'escargot, la fricassée d'encornets en persillade, le magret demi-sel picodon et huile vierge. Le tout complété par des pâtes, des légumes, de bons fromages et des tapas midi et soir. A partir de 16,50 €. Note G&M : 11/20 (👍). Le Bistrot du Potager #2, 163, boulevard de Stalingrad, 69006 Lyon. Tél. : 04 78 93 19 75.

### LE VIN COUP DE CŒUR

## Un rouge biodynamique et naturel

Depuis 1794, la famille Pignier est propriétaire du domaine du même nom, fondé au XIII<sup>e</sup> siècle par les Chartreux. Depuis quinze ans désormais, l'exploitation est conduite selon les préceptes de la biodynamie. Une quinzaine d'hectares sont exploités (plantés en chardonnay, savagnin, trousseau et poulsard), avec toujours le souci de travailler le plus naturellement possible (pas de chaptalisation ni de levurage, peu ou pas de soufre). Cette recherche permanente de qualité se traduit par de très belles cuvées, dont ce côtes-du-jura 2015, 100% trousseau, à la fois mûr, juteux, fin, et dont la principale qualité est sans doute son caractère addictif. Au nez comme en bouche, on perçoit les framboises, le poivre de nigelle, des épices délicates, et une finale marquée par la réglisse et de délicieuses saveurs de fraises écrasées.

Env. 25€.

[www.domaine-pignier.com](http://www.domaine-pignier.com)



### L'ARTISAN

## Le grain de café continue de tourner

La Caféone fait courir tous les amateurs de café et de thé depuis plus de 25 ans, et ce malgré la reprise il y a quelques années. La tradition perdue et le torréfacteur continue à tourner assez régulièrement pour garantir la fraîcheur du petit grain. Arabicas d'Afrique (Kenya, Ethiopie), d'Amérique du Sud (Brésil, Colombie), d'Amérique centrale (Costa Rica, Guatemala, Mexique, Nicaragua) ou d'Asie côtoient les thés noirs, verts, blancs, et de nombreuses tisanes, dans une ambiance de fins connaisseurs. ■

La Caféone  
162, rue du Général-de-Gaule  
69530 Brignais  
Tél. : 04 78 05 29 66.

### LA RECETTE DU CHEF GLENN VIEL

## Velouté de biscotte, langue d'oursin et babeurre

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h 05

Repos : 1 h

#### Ingrédients pour 4 personnes :

2 têtes de homard, 10 oursins, 50 cl de crème, 50 cl de lait entier, 6 échalotes, 2 cs de vin blanc, 25 g de beurre, 225 g de pain toasté, 30 cl de jus d'oursin, 100 g de langue d'oursin.

➤ **Langues et jus d'oursin :** Ouvrir les oursins (conserver le jus). Retirer les langues à l'aide d'une petite cuillère, garder les plus belles et mixer les autres avec le jus.

➤ **Velouté de biscotte :** Dans un rondou, faire cardinaliser (rougir) les têtes de homard au beurre clarifié (conserver le petit lait pour le dressage final). Ajouter les échalotes émincées, faire suer et déglacer au vin blanc. Mouiller à la crème et au lait (45 min de cuisson à feu doux), puis passer au chinois. Ajouter alors le pain

toasté, laisser mijoter 20 min, puis mixer l'ensemble. Débarrasser au frais. Une fois refroidi, ajouter le jus d'oursin et les langues, mixer l'ensemble, puis rectifier l'assaisonnement et la texture si nécessaire.

➤ **Dressage.** Dans le récipient que vous avez choisi, verser le velouté de biscotte, puis disposer harmonieusement les langues d'oursin. Ajouter ensuite le petit lait (babeurre qui a servi pour les têtes de homard) fouetté, et, pour finir, un tour de moulin et un trait d'huile d'olive. ■



P. Ménard

### Une ténacité récompensée

Dans la famille de Glenn Viel, on est soit militaire, soit cuisinier. Et ce Grand de demain 2018 n'a pas choisi de devenir gendarme comme son père. Malgré des débuts difficiles au Meurice, il y a quinze ans, où le rythme de travail était terrible, il s'est accroché, a poursuivi sa formation au Plaza (avec Ducasse, puis Piège), est passé au Peron à Marseille puis à Courchevel (auprès de Sale et Alléno). Il s'épanouit depuis trois ans à l'Oustau de Baumanière, la mythique table des Baux-de-Provence (17/20, 🍴🍴🍴).