

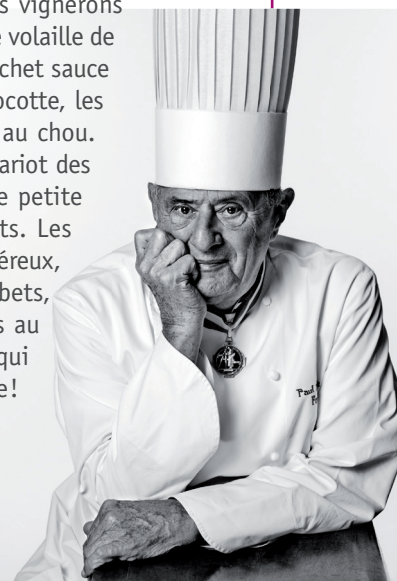
## L'auberge du Pont de Collonges

### 50 ans de tradition

C'est cinquante ans de 3 étoiles, solidement accrochées au firmament du *Guide Rouge*, qu'il faut saluer lorsqu'on pénètre à l'*Auberge*. Descendant d'une lignée de cuisiniers, Paul Bocuse a accumulé durant sa prestigieuse carrière les honneurs et porté haut le savoir-faire de la cuisine française. L'accueil de l'*Auberge* est charmant, on se sent bichonné dès l'arrivée, comme en visite chez des proches qu'on n'aurait pas vus depuis longtemps. Le grand Paul cultive une certaine orthodoxie de la gourmandise française. Il est tout simplement au-dessus des modes et fermement attaché à ses racines. On retrouve à l'*Auberge* les plats de la légende Bocuse composés par le Meilleur ouvrier de France 2004, Gilles Reinhardt. L'escalope de foie gras poêlée, la salade de homard du Maine, sa fameuse soupe aux truffes noires VGE, plat créé pour l'Élysée en 1975, les *cultissimes* rougets en écailles de pomme de terre, le loup

en croûte feuilleté. Un granité des vigneron pour patienter et voici la mémorable volaille de Bresse en vessie, la quenelle de brochet sauce Nantua, la côte de veau rôtie en cocotte, les rognons à la dijonnaise, le pigeon au chou. Un sacré programme! Imparable chariot des fromages bien garni. On garde une petite place pour les plateaux de desserts. Les entremets de saison, les babas généreux, les fruits rouges, les glaces et sorbets, les œufs à la neige. Cinquante ans au sommet, voilà un record mondial qui n'est pas prêt de tomber. Merci l'artiste!

*L'Auberge du Pont de Collonges*  
69 660 Collonges-au-Mont-d'Or  
Tél. : 0 472 429 090  
Menu Tradition 250 € Carte 350 €  
Pas de fermeture



ES

## Santenay Beauregard Premier cru

### Domaine Roger Belland

Le Beauregard est l'un des Premiers Crus, le mieux placé entre Santenay et Montrachet. La parcelle, tout en Pinot Noir, plantée en 1970 sur plus de 3 hectares, offre une vue spectaculaire sur la plaine de la Saône. Pour déguster ce vin élevé en fût de chêne dont 1/3 en fûts neufs, l'amateur pourra compter sur 16 000 bouteilles produites par an. C'est ainsi que s'élabore un bouquet aromatique très complexe aux tanins particulièrement soyeux. La robe est intense à reflets rubis, le nez est un mariage réussi entre le fruit rouge et le boisé fin. La bouche est épicée et fraîche avec une longue persistance. Le Santenay Beauregard irriguera parfaitement viandes et volailles.

Départ Cave 26 €  
3, rue de la Chapelle  
21 590 Santenay  
Tél. : 03 80 20 60 95  
Mail: [belland.roger@wanadoo.fr](mailto:belland.roger@wanadoo.fr)



DR



## Le Crom'Exquis. Pierre Meneau

### Bon sang ne saurait mentir!

Dans la famille Meneau, voici Pierre qui a appris la rigueur chez Michel Guérard et aux côtés de papa, le grand Marc. Pierre Meneau est depuis trois ans aux manettes de ce bistro qui mêle les plats de la légende familiale aux assiettes bien tournées. On retrouve ainsi, le galet Caviar, le ris de veau au sautoir, le pâté en croûte au foie gras ou la mangue Marie-Antoinette, granité hibiscus. Mais que nous propose

le fringant Pierre? Tout commence invariablement par le cromesquis du moment qui se laisse découvrir par une coupe de champagne ou un verre de vin. Voici la Saint-Jacques en maki à la citronnelle, l'audacieuse sardine mariée au foie gras fumé au Genévrier et la crème au yuzu, l'œuf parfait (62 degrés) escortés de sa purée de topinambour truffée rehaussée au lard de Colonata. La mise en scène est sophistiquée, la décoration contemporaine, le service épatant. On se surprendra également avec le pigeon aux écrevisses, le quasi de veau au caramel amer et sa tatin d'endives ou le turbot de ligne sous son émulsion de choux-fleurs et coquillages. D'immanquables poires Belle-Hélène au safran et fèves de Tonka parviendront à vaincre les bonnes résolutions de la veille. Laissons le dernier mot au digne fils: « La cuisine, c'est aussi l'intelligence du bons sens, celle des cinq sens. Donner à chacun sa note de musique dans la mélodie du plat » ! Pas étonnant, de la part d'un fervent amateur de rock!

22 rue d'Astorg Paris VIII<sup>e</sup>; Tél. : 0 142 651 074  
Menus 46 € et 56 € - Carte 65 € - Fermeture samedi et dimanche

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération*

**Pascal Arnoux**