

PAR
FRANÇOIS MAILHES

Le chef Sébastien Lericolais multiplie les bonnes idées simples et estivales....

© OLIVIER CHASSARD/OLE

RESTAURANT HÔTEL DE LA GARE ☺☺☺☺

Mon resto

**L'auberge parfaite**

➤ Désolé, pour ceux et celles qui auraient des projets adultérins ou une grosse envie de sieste : l'Hôtel de la gare est un des rares hôtels au monde qui ne comporte pas de chambres. En revanche cela tombe bien, il fait restaurant. Question d'histoire : l'Hôtel de la gare remonte au XIX^e siècle, quand il n'y avait pas grand-chose à Couzon, sinon des champs, des gens de passage et... une gare. Rien de dérangeant. Tranquillement installé en terrasse, nous n'avons pu ni situer la gare ni entendu passer de train. Il y a bien le discret passage de la route contre lequel le restaurant est accolé, voilà pourquoi on vous conseille de réserver une place en terrasse côté jardin.

Et là, on est dans le paisible. Tout est bien, le service, l'ombre des parasols, la cuisine, le sentiment de se retrouver dans une auberge à l'ancienne, mais contemporaine, sans être assommé de sauces et de crème. Le parcours obligé passe par le pâté croûte, finaliste du Championnat du monde de pâté croûte, événement inventé par des Lyonnais, à visée universelle et pourquoi pas intergalactique. Le fameux pâté croûte ne joue pas au *badass* en visant l'originalité à tout prix. Comme la bâtisse, il est classique, mais réalisé au cordeau, croûte croustillante, appareil goûtu et en prime un médaillon de foie : Richelieu ! Autre bonne nouvelle, le suprême de pintade contisé, c'est-à-dire qu'on lui a introduit des aromates sous la peau. À la question

« qu'est-ce que tu fais avec ta main dans ma culotte ? » répondez « je contise », cela fait plus sérieux. Petits légumes en appui stratégique, chair tendre. Impeccable. Comme le menu du jour introduit par une parfaite *bruschetta* (tartine prononcée à l'italienne) de tomates figues et jambon cru vêtue d'une petite salade, suivie d'une *poire de bœuf* (excellent morceau de l'arrière-train, près de l'araignée), le tout mené à bien par une île flottante, saupoudrée de noix de coco, posée sur une crème anglaise aux fruits de la passion. Le chef Sébastien Lericolais multiplie les bonnes idées simples et estivales : crème de fenouil glacé (crevettes roses et truffes d'été), filet de maquereau aux herbes et galette de riz soufflé, petit farci d'aubergine à l'agneau... On se croirait en vacances à la campagne, en moins rustique.

Restaurant Hôtel de la gare26, rue Gabriel-Péri
Couzon-au-Mont-d'Or.
04 78 22 17 05.

Ouvert tous les jours.

Menu :

20,50 € (midi), 23 € (végétarien) et 32 €.

À la carte :

papillote de lieu et langoustines au beurre d'estragon, filet de bœuf charolais crème de raifort, mousseline d'artichauts et chair de crabe...

Le bonus :

des petits salons discrets à l'étage.

TRIBUNE DE LYON N° 608 _ DU 3 AU 9 AOÛT 2017

