

# Dédicace

DU CHEF



R

# E



## D I

## Interview

“ **QUESTION : POURQUOI AVEZ-VOUS SOUHAITÉ CE GUIDE ?**

20 — 21

**YN :** Notre agglomération roannaise peut s'enorgueillir, même si l'orgueil n'est pas dans notre nature, de bénéficier de l'un des territoires gourmands et gourmets les plus riches et les plus variés de France. Le “bien manger” est, dit-on à juste titre, un véritable art de vivre. C'est cet art de vivre et celles et ceux qui l'incarnent au quotidien, que nous souhaitons mettre en lumière à travers ce guide.

**QUESTION : VOUS ÉVOQUEZ LA RICHESSE ET LA DIVERSITÉ GOURMANDES DE NOTRE TERRITOIRE, COMMENT AVEZ-VOUS PROCÉDÉ À LA SÉLECTION DES RESTAURANTS PRÉSENTÉS DANS CE GUIDE ?**

**YN :** Bien évidemment, les restaurants présents dans ce guide ne sont que les représentants des nombreuses adresses toutes aussi gourmandes qui jalonnent notre si beau Roannais. A défaut de pouvoir les présenter tous, nous avons retenu les restaurants qui participent régulièrement au Festival Roanne Table Ouverte, l'un des événements phares de notre territoire. L'implication dans cet événement dont la notoriété dépasse maintenant de très loin les frontières régionales méritait cette reconnaissance sans rien enlever à la qualité des autres restaurants.

**QUESTION : SI VOUS DEVIEZ DÉFINIR LA GASTRONOMIE ROANNAISE EN 3 MOTS, QUELS SERAIENT-ILS ?**

**YN :** Selon un vieux dicton populaire, que je fais mien depuis toujours, “il n'y a de richesse que d'hommes.” Le premier mot est donc celui de passion : la passion des femmes et des hommes qui font si bien vivre notre gastronomie roannaise : les restaurateurs bien évidemment, mais aussi les agriculteurs, les producteurs, les maraîchers, les viticulteurs, les éleveurs, les boulangers, les pâtisseries... Cette passion qu'incarnait Pierre Troisgros auquel ce guide est dédié. Avec Jean, son frère trop tôt disparu, il a su hisser son restaurant au sommet de la gastronomie mondiale sans jamais oublier les femmes et les hommes de notre territoire avec lesquels il aimait tant travailler. De la fourche à la fourchette et de l'étable à la table, c'est toute une chaîne humaine qui permet ce niveau de qualité. Le second mot est celui de diversité grâce à une offre gourmande qui peut satisfaire tous les goûts... et toutes les bourses. Le dernier sera ambassadeur. Le savoir-faire de l'ensemble de ces femmes et de ces hommes représente incontestablement l'une des plus belles vitrines de notre région roannaise. Art de vivre gourmand, richesses humaines, beauté des paysages... Oui “on est très bien à Roanne” !

**YVES NICOLIN**

*Président de Roannais Agglomération  
Maire de Roanne*

T O





**GUIDE**

Restaurants  
de Roanne

# Le Prieuré

THIERRY ET GÉRALDINE FERNANDES



## ADRESSE

11 rue de la Mairie, 42820 Ambierle

+33 (0)4 77 65 63 24

Menus 49€, 72€, 80€, 99€  
À la carte

“L’autre étoilé roannais”. L’appellation est un peu restrictive mais situe parfaitement le niveau gastronomique que le chef Thierry Fernandes propose dans son restaurant du Prieuré, niché dans l’un des plus beaux villages de la Côte roannaise, donc de France. En 2002, après un parcours qui l’a conduit à se former puis à travailler auprès de quelques-uns des plus prestigieux des chefs étoilés, Thierry Fernandes, efficacement secondé en salle par Géraldine, s’installe aux fourneaux du Prieuré. Il ne lui faudra que quelques années pour décrocher à son tour une prestigieuse étoile.

Le chef Thierry propose une “cuisine d’opportunité, basée essentiellement sur des produits locaux de saison.”

Essentiellement seulement car le chef, culture méditerranéenne oblige, adore aussi cuisiner les poissons et les crustacés. Il excelle dans cette “cuisine du soleil” : noix de Saint-Jacques cuites au chalumeau avec son arc en ciel de

légumes acidulés, dos de lieu noir avec son bouillon du soleil... D’une précision absolue, il maîtrise les mariages les plus surprenants tout en veillant “à ne jamais dénaturer les produits.”

Viscéralement passionné par son métier, Thierry aime souligner qu’il faut “respecter les produits, ne pas les agresser, les faire mijoter doucement, longuement...” Une poésie gourmande 3 étoiles.



Ouvert midi et soir le lundi, jeudi, vendredi,  
samedi et dimanche midi

Fermé le mardi, mercredi et dimanche soir

# L'Auberge du Belvédère

EDITH REYNARD ET JÉRÔME BEROU D



**Menu du jour 14,50€**  
**Menu entre 24€ et 29€**  
**Menu enfant 13€**

## ADRESSE

2100 route touristique, 42120 Commelles-Vernay

+33 (0)4 77 72 94 55

**L**es fameuses grenouilles d'Edith ! Qui n'a pas goûté les fameuses grenouilles d'Edith à 50 ans n'a pas réussi sa vie comme dirait un fameux publicitaire... Et il n'aurait pas tort tant leur réputation est justifiée ! Cuisinées avec une persillade pur beurre, elles sont préparées... Stop, interdiction formelle de dévoiler les secrets de préparation et c'est tant mieux pour le plus grand bonheur des amateurs. Des amateurs de plus en plus nombreux et qui viennent de plus en plus loin pour les déguster.

Mais l'Auberge du Belvédère, ce ne sont pas uniquement ses grenouilles, c'est "en même temps" comme dirait un certain président, une cuisine traditionnelle et savoureuse élaborée par le duo de chefs Edith et Jérôme. Un duo des plus complémentaires puisqu'outre les grenouilles, Edith excelle dans la préparation des viandes (ah sa pièce de bœuf charolaise sauce à la fourme...) alors

que Jérôme "s'éclate" côté poissons et dans la confection de sauces 100% maison. Le chariot de desserts, tous "fait maison", mérite également le qualificatif de fameux tant il est à la fois raffiné et généreux.

Comment parler de l'Auberge sans évoquer sa situation géographique exceptionnelle et son panorama époustouflant sur la Côte roannaise !

Les fameuses grenouilles à l'Edith, comme diraient de nombreux Roannais, ne passez pas à côté !



*Ouvert du mercredi au dimanche midi inclus*  
*Fermé le dimanche soir, lundi et mardi*

# La Ferme aux biches

AMANDINE RAQUIN



## ADRESSE

215 route de Commelle, 42120 Commelle-Vernay

+33 (0)4 77 70 52 54

Menus à adapter sur commande à partir de 25€

**L**a Ferme aux biches, c'est un lieu rare, à la fois à la campagne et à la ville. À la fois authentique ferme, comme son nom l'indique, et restaurant où l'on peut apprécier une cuisine traditionnelle de grande qualité. À la fois chambre et table d'hôtes. À la fois élevage biologique de biches et d'Aubrac. À la fois hors du temps avec son cadre rustique et totalement actuelle dans ses exigences biologiques. Seule aux commandes, une femme tout aussi rare et multiple : Amandine Raquin.

Et c'est peu dire que sa passion pour "sa" ferme irradie sur tout ce qu'elle cultive, qu'elle produit, qu'elle cuisine... De "ses" légumes biologiques à "son" foie gras maison en passant par "son" chocolat à l'ancienne, Amandine tient à tout maîtriser afin de garantir «l'authenticité de ce qui est dans l'assiette et tout autour.»

Lorsqu' Amandine parle de "ses" biches ou de la région

roannaise, "l'une des plus belles avec son fleuve et son canal, ses ports et son lac, sa campagne...", elle le fait toujours avec la même passion et le même naturel.

Ce qui est rare est précieux, alors ne passez ni à côté de cette chef, ni de ce lieu.



Ouvert tous les jours sur réservation

au +33 (0)6 38 83 19 83



# Bo é Bon

OMAR ZAGBHAR ET THOMAS GERY



**Menu de la semaine 20€ ou à la carte**

## ADRESSE

53 boulevard Charles de Gaulle, 42120 Le Coteau

+33 (0)4 77 68 84 11

**L**e saviez-vous ? Il est possible de (très) bien manger dans un "restaurant d'hôtel" ! Le Bo é Bon a ainsi l'outrecuidance de s'être imposé comme une excellente adresse, non seulement pour les clients de l'hôtel Ibis du Coteau mais également pour les réputés très exigeants amateurs roannais de gastronomie. Le Bo é Bon propose ainsi une cuisine créative et conviviale aux inspirations aussi bien roannaises que lyonnaises. Le chef se fournit chaque jour auprès des meilleurs producteurs locaux pour garantir une cuisine de marché pleine de fraîcheur et d'authenticité.

Du succulent Mille-feuilles de saucisson servi chaud avec des pommes à l'huile de sauge et cervelle de canuts en passant par l'épatante entrecôte charolaise (300 gr avis aux gourmands !) à la crème de Saint-Félicien et pommes de terre paysannes (servie avec une salade pour la bonne conscience), la carte propose quelques incontournables et régulièrement des créations plus audacieuses mais toujours aussi remarquables comme la papillote au croustillant de camembert.

Déjeuner ou dîner au bord de la piscine de l'hôtel représente un atout supplémentaire pour apprécier la carte des salades. Le Bo é Bon n'est décidément pas un "restaurant d'hôtel" mais tout définitivement et simplement "un (très bon) restaurant."



**Ouvert du lundi au vendredi midi**

**Fermé vendredi soir samedi et dimanche**

# Restaurant des Lys

ANGÉLIQUE ET JEAN-PHILIPPE LAFARGE



## ADRESSE

133 avenue de la Libération, 42120 Le Coteau

+33 (0)4 77 68 46 44

Menu à partir de 18€

**A**mateurs de cuisine traditionnelle lyonnaise, à vos fourchettes ! Si les mères lyonnaises sont à l'origine de l'identité gastronomique de la capitale des Gaules, Angélique, marquise des Lys, ajoute depuis 2007 un chapitre costellois à cette cuisine réputée au-delà de nos frontières. Angélique aux fourneaux et Jean-Philippe, son mari, en salle, fidèles en cela à la tradition des véritables bouchons, proposent en effet une cuisine lyonnaise traditionnelle, généreuse et goûteuse. Angélique a en effet tenu un bouchon à Lyon avant de revenir s'installer en terre roannaise.

Du gâteau de foies de volaille à la tarte à la praline, les gourmands gourmets, et inversement, y retrouveront le plaisir d'une cuisine authentique mais pourront également apprécier les talents de saucière d'Angélique à travers notamment quelques spécialités comme son magret de canard à la sauce miel, thym et romarin, ou ses noix de Saint-Jacques à la crème au lard. Angélique se laisse

parfois aller à des influences plus lointaines, asiatiques particulièrement, avec des sauces à base de sésame, soja ou citronnelle gingembre pour accompagner les volailles. En dessert, la cheffe aime travailler les macarons, ceux caramélisés au beurre salé et lemon curd (au citron pour les rétifs à la langue de Shakespeare) faisant office de favoris.

Grande amatrice de romans policiers, dont elle aime parler avec ses clients, Angélique n'aurait pas juré dans le paysage d'un génie lyonnais du genre, Frédéric Dard, selon lequel "la cuisine est une affaire d'hommes... mais pas que..." Ce n'est pas Jean-Philippe qui le démentira.



Ouvert du lundi au samedi

# L'Atelier Locavore

GUILLAUME GOUTAUDIER



**Menu du marché 18€**  
**2 plats 34€, 3 plats 41€ et 4 plats 48€**

## ADRESSE

2 avenue de la Libération, 42120 Le Coteau

+33 (0)4 77 68 12 71

**G**uillaume Goutaudier est un chef roannais. Chef et roannais. Deux passions viscéralement ancrées au plus profond de lui depuis sa plus tendre enfance. Deux passions résumées par l'enseigne de son restaurant "Atelier locavore." Locavore ? Pas forcément un gros score au scrabble mais à coup sûr l'affichage d'un engagement fort : le locavorisme est un mouvement qui prône ainsi la consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de chez soi.

Pour Guillaume, cet engagement ne répond pas à une quelconque injonction de l'air du temps. Loin d'ici, le jeune chef dynamique ne se sent "pas très bien." Et son amour des produits du Roannais qu'il travaille au gré des saisons n'est pas plus feint : "ce que je ne trouve pas dans le Roannais, je le trouve dans le département de la Loire et ce que je ne trouve pas dans le département je le trouve dans la région Auvergne-Rhône-Alpes... à l'exception des poissons de mer !"

Et son plaisir du locavorisme (il faut répéter le mot pour vous habituer !) ne se limite pas à son atelier puisqu'il le pratique aussi "hors les murs" en vantant auprès de ses clients les mérites de ses fournisseurs locaux. Comble de ce plaisir, surprendre les gourmets et gourmands qui se pressent de plus en plus nombreux à son atelier (le bouche à oreille est aussi un locavorisme) avec des produits locaux trop souvent méconnus comme les escargots de Saint-Bonnet-des-Quarts ou les lentilles et pois chiches de Perreux.

Créatif, Guillaume ose aussi des recettes des plus originales comme ses desserts chocolat et champignons avec des pleurotes du Brionnais ou le chocolat fumé minute devant le client au bois de hêtre.

Un chef roannais au sens le plus noble de ses passions.



*Ouvert midi et soir du mardi au samedi*  
*Fermé le dimanche et lundi*

# Ma Chaumière

FRÉDÉRIC STALPORT



## ADRESSE

3 rue Saint-Marc, 42120 Le Coteau

+33 (0)4 77 67 25 93

Menus de 15€ à 40€

**M**a Chaumière mérite bien son nom puisque le restaurant est probablement l'un des plus anciens de la région roannaise puisque le lieu existait déjà en 1894 ! Probablement avant mais Frédéric et Nathalie, qui ont repris en 2002, n'en ont pas trouvé de trace.

Très attaché à la tradition qu'il honore avec un talent reconnu et apprécié bien au-delà des frontières de la République Indépendante Costelloise, le chef, passé par la direction de cuisine d'un hôtel 4 étoiles pendant une dizaine d'années avant un passage chez Pierre Orsi, prestigieux chef étoilé lyonnais, aime régaler ses clients d'une "cuisine de grand-mère, bien mijotée, doucement et longtemps."

Si la cuisine basse température, très à la mode actuellement, n'a ainsi aucun secret pour lui, ce n'est pas par opportunisme mais par conviction profonde. Son filet mignon de cochon cuit à basse température donc ou ses célèbres

cuisse de grenouilles à la persillade valent à eux seuls le détour. Sans oublier son fameux pâté en croûte maison digne des meilleurs spécialistes lyonnais.

Intarissable dès qu'il s'agit de promouvoir "sa" région roannaise, le chef costellois en est devenu l'un de ses plus investis et des plus sympathiques Ambassadeurs, présidant notamment activement l'association Les Tables roannaises.

Une raison supplémentaire de "passer le Pont du Coteau."



*Ouvert les midis, le mardi et le dimanche*

*Ouvert midi et soir du mercredi au samedi*

*Fermé le lundi et dimanche soir*

# L'Auberge de Boisset

FRÉDÉRIC & KRISTEN PILON



**Menu du jour 16,90€**  
**Menus du soir de 28€ à 49€**

## ADRESSE

17 rue des écoliers, 42120 Notre-Dame-de-Boisset

+33 (0)4 77 62 82 73

**S**elon un vieil adage populaire, les voyages forment la jeunesse. Il semble que ceux-ci forment également les cuisiniers. Pour Frédéric Pilon, aux fourneaux de L'Auberge de Boisset, ce fut l'Australie, les Caraïbes, la Suisse ou le Canada, d'où il ramena non seulement le goût des viandes en sauce mais également, et avant tout, une épouse tout aussi passionnée que lui par la restauration. Ensemble, Frédéric et Kristen multiplièrent les expériences dans différents palaces : «une école de la rigueur, une exigence de toujours bien faire et d'un service de qualité.»

En 2015, décidés de revenir exercer leur art respectif de la cuisine et du service en région roannaise, d'où Frédéric est originaire, ils reprennent L'Auberge de Boisset, séduits par l'authenticité des lieux. Pour Kristen, le coup de foudre avec la région est immédiat, «ici les paysages sont exceptionnels et le charme des petits villages est incroyable.» Parole de Canadienne. Frédéric, de son côté, ne cesse de

vanter les mérites d'«une région où les gens aiment manger bien et où la saine émulation des bonnes tables nous pousse à faire toujours mieux, toujours meilleur.»

Très attaché aux producteurs locaux, que ce soit pour la viande, les légumes, les fromages ou les vins, le chef Frédéric reconnaît un plaisir particulier à travailler les produits de saison, «comme tous les vrais chefs», et à revisiter les plats populaires traditionnels. Adeptes des cuissons basse température, il cuisine ainsi les pièces à braiser pour leur apporter plus de saveur et une texture beaucoup plus fondante.

Au plus grand plaisir des gourmets comme des gourmands tant la cuisine de Frédéric est généreuse, nos restaurateurs voyageurs, qui continuent de parcourir le monde dès qu'ils le peuvent, illustrent à merveille un autre vieil adage, revisité, «tous les chemins mènent à Roanne.»



**Ouvert du mardi au dimanche midi**  
**Fermé le dimanche soir et le lundi**

# Le Bois sans Feuilles

MARIE-PIERRE, MARION, MICHEL, CÉSAR ET LÉO TROISGROS



## ADRESSE

728 route de Villerest, 42155 Ouches

+33 (0)4 77 71 66 97

Menus à partir de 120€

**H**onoré de trois étoiles Michelin depuis plus de 50 ans, Troisgros, situé au cœur de la plaine de la Loire, est l'un des plus illustres restaurants français. Les chefs Michel, César et Léo, respectivement père et fils, se sont toujours attachés à sublimer des ingrédients de saison. Depuis le déménagement de l'établissement dans une ferme rénovée du village d'Ouches, la salle de restaurant est construite autour d'un chêne majestueux, tandis que le grand jardin constitue une source d'inspiration pour les cuisiniers.

Les chambres se répartissent entre la grande maison et la Maison des Kakis. Vastes et lumineuses, dotées de véritables « pièces de bain » pleines de fantaisie, elles donnent sur les arbres, le jardin.

Au rez-de-chaussée, trois salons aux volumes de villa italienne ouvrent sur une grande terrasse qui domine une prairie : on y prend son petit-déjeuner dans le salon du matin, on y lit dans la bibliothèque, on y flâne dans le salon vert.

Un peu à l'écart, dans le bâtiment de l'ancien pressoir, trois chambres peuvent être réunies pour constituer un appartement indépendant : c'est la Maison des Kakis.

Côté cuisine, le goût de la lisibilité et de la simplicité revendiquée et assumée apparaît comme le fil conducteur ininterrompu mais toujours renouvelé d'une tradition familiale initiée par Jean-Baptiste. Ses arrières petits-enfants apportent ainsi aujourd'hui leur propre sensibilité avec notamment l'ajout de piquant à l'acidité si chère à leur propre père.



Du mercredi au dimanche

Fermeture annuelle : Janvier

# Le Jacques Cœur

JEAN-YVES GIRAUDON



Menus de 36€ à 61€

## ADRESSE

15 rue Robert-Barathon, 42370 Renaison

+33 (0)4 77 64 25 34

**H**eureux soient les passionnés car ils laissent toujours parler leur cœur ! Heureux soit Jean-Yves Giraudon, incontestablement l'un des "côte-roannaisiens" (appellation contrôlée) les plus viscéralement attachés à "son" territoire ! Une passion transmise à son fils aujourd'hui viticulteur sur la Côte roannaise.

Épicurien revendiqué, adepte assumé d'une cuisine "simple et goûteuse, sans mélange abracadabrant", le chef du Jacques Cœur avoue se lever tous les matins, depuis 40 ans et son installation à Renaison, avec "le sourire et l'envie de faire plaisir à mes clients".

Et le plaisir est effectivement au rendez-vous : de la spécialité maison le Poulet « Jacques Cœur » cuit à la crème et aux morilles en passant par l'émincé de bœuf au vin de la Côte roannaise (celui de son fils vigneron) jusqu'à la pizza pommes et sorbet coing, tout est réellement "fait maison"

et proposé en fonction des saisons. De ses expériences en cuisine de restaurants étoilés parisiens, Jean-Yves a conservé l'exigence de la qualité, des produits comme de la préparation et des cuissons.

Une cuisine à la fois traditionnelle et gastronomique. "Je ne cherche pas l'exotisme, je suis chauvin et ma cuisine l'est aussi." A l'image de sa cuisine, le chef Jean-Yves est un homme authentique et généreux. Ses clients adorent, leur fidélité l'atteste.

Un jour, le Jacques Cœur deviendra le Jean-Yves Cœur.



Ouvert du mercredi au dimanche midi

Fermé dimanche, lundi

# Le Bistro Beaulieu

LAURICE ET PIERRE FULACHIER



## ADRESSE

10 rue Saint-André, 42153 Riorges

+33 (0)4 77 23 12 27

**Menu 32€ et à la carte**  
**Menu 18€ uniquement le midi**

Le principal ingrédient pour toute bonne cuisine, c'est l'amour ! Pierre Fulachier et Laurice Besson le revendiquent : le Bistrot Beaulieu est né d'histoires (au pluriel) d'amour. Celle de la rencontre, bien évidemment, entre un cuisinier et une pâtissière tout aussi passionnés et créatifs l'un que l'autre. Celle qui les unit à leurs clients et celle qu'ils portent l'un et l'autre aux produits authentiques et à la quête de nouvelles saveurs.

Basée sur la créativité et la valorisation des produits frais du marché, la cuisine (d'amour !) du Bistrot Beaulieu s'est imposée comme l'une des plus recherchées par les aficionados roannais (et au-delà) de bistronomie. La terrine de foie gras marbrée au vin Gamay comme le paleron de black Angus à la polenta aux cèpes et légumes de printemps ou les succulents burgers maison figurent, à juste titre, parmi les incontournables maison.

Les desserts 100% maison, signés Laurice, prouvent, selon sa très belle expression, que la gourmandise est un joli défaut. Le macaron tout chocolat comme les glaces et sorbets qu'elle confectionne "avec amour", off course, pardonnent le péché de gourmandise.

La générosité de la cuisine satisfait les plus gourmands des gourmets (et inversement). Preuve que l'amour ne se déclame pas, il se prouve.



*Ouvert les midis du lundi au samedi et les soirs  
du jeudi au samedi - Fermé le dimanche*



# Au Sud-Ouest

GÉRARD ARGOT



## Menu du jour 12€

À Roanne, on “descend” dans le Sud-Ouest. On descend en fait quelques marches en plein cœur de la ville pour un dépaysement total dans un lieu, un sous-sol en réalité, unique, chargé d’histoire(s) et à jamais baigné de l’ambiance de fêtes mémorables. Un lieu aux mille vies donc aux mille richesses, à l’image du chef, Gérard, scientifique de formation, garagiste le temps d’un quart de siècle avant de tout plaquer, la quarantaine venue, pour s’épanouir, enfin, dans ses deux passions : la cuisine, celle du Sud-Ouest particulièrement, et l’accueil de “l’autre.” Car non seulement Gérard est un cuisinier talentueux (ses magrets, cuisinés selon la saison, et ses confits rendent jaloux bien des chefs dans le Sud-Ouest...) mais aussi un véritable Humaniste (avec un H majuscule) qui sait recevoir “l’autre”, habitué ou de passage, comme personne, vous raconter l’histoire du lieu, partager ses passions... En journée, son salon de thé, Les Gazelles, propose l’une des meilleures sélections de thés de la région roannaise.



Ouvert le midi du mardi au samedi  
Fermé dimanche et lundi

## ADRESSE

48 rue Charles de Gaulle, 42300 Roanne  
+33 (0)4 77 72 78 68

“La nature, en cuisine comme en amour, nous donne rarement le goût de ce qui est mauvais.” Ici, tout est naturel : les produits choisis avec soin par le chef lui-même chez les meilleurs producteurs et l’accueil, simple et authentique.

Ici, tout est bon. Parole de Baudelairien.

# Nine

VASSILY PATAIN



## ADRESSE

9 place Victor-Hugo, 42300 Roanne  
+33 (0)4 77 67 38 16

**Formule midi 15€ (entrée/plat ou plat/fromage ou dessert)**  
**Formule midi 18€ (entrée/plat/fromage ou dessert)**  
**Formule (entrée plat) 28€**  
**Formule (entrée, plat, fromage ou dessert) 33€**

**N**ine. Surnom féminin. Synonymes en région roannaise : plaisir, partage, douce folie. En 2000, Alain, dit "Dick", ou "Le gros", ou "Le gros Dick", et Nine, dit "Nini", deux figures roannaises que Michel Audiard n'aurait pas reniées, ouvrent rue Mulsant à Roanne "un bouchon lyonnais à l'esprit provençal". La générosité gourmande dans l'assiette et la chaleur, partagée avec les habitués comme avec les clients de passage, dans l'accueil.

En 2012, Dick s'en est allé rejoindre le paradis des Tontons flingueurs. "Depuis qu'il a repris le flambeau en 2016, Vassily perpétue avec bonheur cet héritage tout en apportant une touche plus actuelle dans l'esprit bistronomique. Adeptes des circuits courts et soucieux de réduire le plus possible l'impact CO2 de sa cuisine, le chef a supprimé de sa carte tous les produits ou les ingrédients exotiques. Le Yang-tsé-Kiang laissé à distance sans regret pour les Singes en hiver.

Et quelle plus belle illustration que le délicieux carpaccio de cèpes (ramassés le matin même sur les monts de la Madeleine par le chef lui-même) minute ou le succulent paleron de bœuf charolais cuit 72h avec un jus au vin de la Côte roannaise. Seule exception pour les desserts à base de chocolat (les cacaoyers étant rares dans la région !) que Vassily imagine avec la complicité de son ami Hugo Pralus. Des desserts simples et gourmands selon le chef. Des desserts généreux débordants de saveurs selon les clients.

Le mercredi soir, place aux soirées musicales avec des artistes locaux (circuits courts obligent). Il n'est pas rare que Nine, au plus grand bonheur des clients, pousse elle-même la chansonnette. "Heureux soient les fêlés car ils laissent passer la lumière" disait Audiard. Et ils apportent un bonheur qui n'est pas que dans l'assiette... Et ça, c'est pas du cinéma.



*Ouvert lundi et mardi midi, mercredi, jeudi  
et vendredi midi et soir - Fermé samedi midi,  
dimanche lundi et mardi soir*

# Don Camillo

VITO SANTORO



**Plats de 10€ à 15€**  
**Desserts de 3,50€ à 7€**

## ADRESSE

6 rue Pierre-Brossolette, 42300 Roanne  
+33 (0)4 77 70 48 64

**V**ito est-il le plus roannais des Italiens ou le plus italien des Roannais ? Un véritable débat depuis bientôt 30 ans. Précisément depuis 1994, lorsque le jeune chef “débarqué ici par amour” (à lire avec l’accent italien pour en apprécier toute la saveur) jette son dévolu sur le Don Camillo, première pizzeria ouverte à Roanne au début des années 60.

De son enfance napolitaine, Vito a retenu deux choses : le goût du travail transmis par ses parents agriculteurs et la passion de la cuisine traditionnelle italienne apprise les week-ends dans un restaurant réputé de sa région natale. Et c’est cette cuisine italienne traditionnelle qu’il aime “adapter au goût des Français” et partager avec une clientèle fidèle qui se transmet l’adresse de générations en générations. Audacieux, Vito aime proposer des plats italiens parfois moins connus que ceux qui cannibalisent un peu trop facilement certaines cartes. Ainsi ses fameuses

tagliatelles cuites dans un papier sulfurisé ou son escalope, oh pardon, sa scaloppina al prosciutto (escalope de veau au jambon de parme et mozzarella fumée). Et comment parler de cuisine italienne sans évoquer la pizza (prononcer piiiizzza en version originale) ? Celles de Vito sont tout naturellement “napolitaines, à pâte fine, avec des bons produits comme le véritable jambon de parme.” Perfectionniste, il a fait venir des pizaiolos italiens pour en apprendre les secrets. Exigeant, il travaille avec les mêmes fournisseurs depuis ses débuts. Audacieux, perfectionniste, exigeant : la recette d’un succès qui ne se dément pas.

Le Don Camillo c’est aussi une ambiance unique, conviviale et familiale, partagée avec tous les clients, habitués ou néo-don-camilloniens. A chaque anniversaire, les deux salles applaudissent l’heureux célébré du jour au son de Sarà perchè ti amo. Émotion garantie et ambiance “à l’Italienne” signée Vito, authentique italo-roannais ! Le débat est clos.



*Ouvert du mardi au samedi*  
*Fermé dimanche et lundi*

# Entre deux Ô

SÉBASTIEN BRISBRAS ET RAPHAEL DESBROSSE



## ADRESSE

72 bis quai Commandant Lherminier, 42300 Roanne  
+33 (0)4 77 23 91 03

**Menu adulte de 32€ à 39€**  
**Menu enfant 11€**

La chose est entendue : la navigation sur le fleuve Loire commence à Roanne. Une deuxième chose est tout aussi entendue : la gastronomie française trouve sa source à Roanne. Un peu (beaucoup) de roanno-chauvinisme est toujours pardonnable. De là à imaginer qu'un restaurant flottant en (presque) plein cœur de la ville trônerait un jour à la première place des restaurants régionaux les mieux notés par la plus prestigieuse plateforme web de conseils touristiques, il n'y a qu'un pas (une brasse plus précisément) que peu aurait osé franchir.

Quelques années seulement après son ouverture, Entre Deux Ô (entre la Loire et le canal) peut pourtant s'enorgueillir de cette belle reconnaissance. La cuisine se révèle audacieuse et créative, imaginée à partir de produits frais, souvent régionaux, sélectionnés avec une rigueur absolue. Du Croquemis de pied de cochon et ris de veau à la truffe du Périgord à la Noix de Saint-Jacques de nos côtes, snac-

kées velours de topinambour à la vanille, le chef propose une cuisine où l'inventivité ne cède pas aux facilités mais exalte au contraire de surprenantes et toujours délicieuses complémentarités des produits.

Dîner ou déjeuner sur l'eau est un nouveau bonheur roannais. La chose (nouvelle) est entendue : la Loire et la gastronomie font définitivement très bon ménage.



*Ouvert du mardi au samedi*  
*Fermé dimanche et lundi*

# L'Auberge des délices

KEVIN BURRELIER ET RÉMY FARGEAS



**Menus de 15€ à 28€ / menu enfant 10€**

**Formule du midi 15€**

**Ardoisines de 13€ à 25€**

## ADRESSE

2 rue de l'Église, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 71 68 34

**K**evin Burrelier est un chef qui aime non seulement la cuisine, ce qui est normal, mais qui aime aussi les autres. Et cela se traduit par une cuisine simple et généreuse qui n'en néglige pas pour autant une authentique qualité, basée sur des produits frais locaux.

Autodidacte des fourneaux mais digne "pépétuateur" d'une lignée de restaurateurs, Kevin propose des plats traditionnels comme des recettes exotiques auxquelles il apporte toujours une note personnelle.

De ses nombreux voyages aux 4 coins de la planète, il rapporte des idées et des épices qui font rapidement le bonheur de ses clients qui "se refilent l'adresse sous le manteau." Le foie gras comme le saumon fumé maison ou le tiramisù au Nutella ne ressemblent ainsi à nul autre.

Le décor est élégant et raffiné, à l'image de Kevin. L'ambiance conviviale n'est pas ici un vague concept marketing mais bien une réalité ressentie dès la porte franchie. Les nouveaux clients attrapent rapidement le virus (parallèle douteux l'auteur de ces lignes le concède volontiers) du lieu comme de sa cuisine et de son chef pour rejoindre les rangs des habitués de toute génération qui aiment s'y retrouver. Même si le goût des autres et la générosité de Kevin ont tout de même, comme toute bonne chose, une limite : jamais il ne dévoilera la recette secrète (à chacun sa Praluline) de ses succulentes grenouilles maison qui attirent les amateurs de toute la région.



*Ouvert du vendredi au mardi*

*Fermé mercredi et jeudi*

# L'Aventure

JEAN-LUC, PIERRE-ALBAN ET ADRIANE TRAMBOUZE



## ADRESSE

24 bis rue Pierre-Dépierre, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 68 01 15

Menus du midi entre 24,50€ et 35,50€

Menus du soir 34,50€, 46€, 69€

ou à la carte

“ Si tu crois que l’aventure est dangereuse, essaie la routine, elle est mortelle.” Aux commandes de l’Aventure depuis 1987, racheté moins de 5 ans après son arrivée dans l’établissement comme homme à tout faire, Jean-Luc n’est ni un adepte de la routine ni des charentaises. Ce qu’il aime par-dessus tout c’est parcourir le monde et en rapporter des idées pour “sa” cuisine. Une cuisine unique, très personnelle, une cuisine “d’instinct, réfléchi à la dernière minute” en fonction de ce que le chef et Pierre-Alban, son fils, trouvent sur le marché.

La routine a tout de même (un tout petit peu) du bon : retirer de la carte “l’œuf à plat au caviar végétal et truffe” (que certains clients viennent déguster deux fois par semaine), le “dessus-dessous, boudin Saint-Jacques poutargue pulvérisée” ou la fameuse création de “la Baronne” dont l’esprit règne toujours sur le restaurant, le “gâteau aux marrons et pralines”, entraînerait non pas une révolte, sire, mais une

révolution. “Fais nous ce que tu veux”, la demande explicite de près d’un “aventurier” sur deux est ce qui réjouit le plus la tribu familiale, le duo père-fils aux fourneaux et la fille, Adriane (avec un seul n !) en salle : “chez nous les clients adorent ne pas savoir ce qu’ils vont manger.”

Promesse tenue, ici “l’aventure, c’est l’Aventure.”



Ouvert du mardi au vendredi et samedi soir

Fermé samedi midi, dimanche et lundi

# L'Empreinte

YANNICK LECOQ



**Menus entre 19,50€ et 58€**

## ADRESSE

46 avenue Carnot, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 63 10 52

**S**i vous cherchez un chef ultra branché, hyper connecté et courant la médiatisation plus que le plaisir de ses clients, passez votre chemin. Mais si vous cherchez un chef authentique, passionné et curieux, prenez le temps de (re) découvrir Yannick Lecoq et sa cuisine, audacieuse et inventive. Yannick compte parmi ses chefs qui ont parcouru le monde pour proposer "autre chose" à leurs clients et ses "autres choses" rencontrent à juste titre un grand succès : la marinière de coquillages au homard "pour une explosion de saveur de mer", les plats asiatiques avec des bouillons corsés aux légumes croquants et au foie gras, les poissons crus à la tahitienne en été... Des audaces toujours gagnantes.

Une cuisine ouvertement bistrannique et préparée uniquement à base de produits frais repérés par le chef sur les marchés ou directement chez les producteurs régionaux. A l'exception bien évidemment des poissons que le chef aime préparer en fervent adepte des mélanges "terre et mer".

Le chef résume ainsi sa philosophie de la cuisine : "j'aime partager la cuisine que j'aime manger." Loin, très loin des coups d'éclat médiatiques. Près, très près du bonheur gustatif. Merci Chef Yannick !



*Ouvert samedi, lundi, mardi, jeudi, vendredi  
Fermé dimanche et mercredi*

# La Place rouge

NICOLAS, OKSANA ET ELISABETH RAPAPORT



## ADRESSE

2 place du Marché, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 71 39 76

Menus de 25€ à 35€  
Entrée, plat, dessert

Le grand écrivain Tourguéniev affirma en 1850 que «nous les Russes sommes soit des Don Quichotte, rêveurs en lutte contre les moulins, soit des Hamlet, paralysés par le sentiment d'impuissance». Nicolas fait incontestablement partie de la première catégorie. Ouvrir un restaurant russe en plein cœur de Roanne, l'une des capitales de la gastronomie, il fallait oser. Depuis son ouverture en 2009, la Place rouge s'est ainsi imposée comme l'un des restaurants les plus prisés par les Roannais en quête d'un lieu différent, promesse d'une cuisine originale et, âme russe oblige, ouverte à la fête, souvent, à la démesure, quelquefois. Au plus grand bonheur des habitués et des touristes de passage.

La cuisine russe proposée est «simple, familiale, généreuse, celle que l'on mange tous les jours en Russie.» Du borscht (ou borscht), un potage gourmand succulent, aux raviolis à la viande et à la crème fraîche en passant par l'incontournable boeuf Stroganov, il ne manque sur la place qu'un joli guide nommé Nathalie.

Un dernier conseil : ne passez pas à côté de la plus belle offre de vodka (à consommer avec modération, nous sommes dans l'obligation de l'écrire... pas de le penser !) de la région roannaise.

«На здоровье!» (« NazdarOvié ») !



Ouvert du lundi au samedi, le soir  
mardi et vendredi, le midi



# La Taverne Alsacienne

L'ÉQUIPE DE LA TAVERNE



**Formule du jour du lundi au vendredi midi 15,90€**  
**Menu taverne 29,80€**

## ADRESSE

2 place de la Paix, 42300 Roanne  
+33 (0)4 77 71 21 14

**E**n 1936, alors que la France entière fredonne Y a d'la joie, premier succès d'un tout jeune chanteur, à Roanne, un nouveau restaurant accueille ses premiers clients : la Taverne Alsacienne. A quelques pas de la mairie, du théâtre et de l'une des plus belles églises du Roannais (précision à l'attention des jeunes et night-clubbers invétérés, celle située en face d'une célèbre discothèque, à chacun ses repères), idéalement située donc et bénéficiant de l'une des plus belles façades à colombage de la région, la Taverne Alsacienne propose une recette gagnante : cuisine de brasserie option (gagnante) choucroute.

Depuis, la Taverne (l'adjectif est peu usité à Roanne) est restée fidèle à cette recette d'origine : cuisine de brasserie, assiettes généreuses, choucroutes typiques... Les desserts et glaces également faits maison ravissent les enfants... et les gourmands de tout âge.

Un très large choix de bières permet d'apprécier au mieux (mais toujours avec modération) la cuisine ou de s'attarder sur la belle terrasse baignée de soleil et rafraîchie par une très belle fontaine. Les habitués y côtoient les touristes de passage sous l'œil complice des serveurs. En un mot, l'esprit brasserie.

Devenus de vaillants nonagénaires, la chanson du Fou chantant et le restaurant le plus central de Roanne rayonnent encore aujourd'hui. Y a d'la joie... à la Taverne !



Ouvert tous les jours

# Layali

HICHAM EL-MOUKADDEM



## ADRESSE

88 rue Jean-Jaurès, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 78 42 24 / +33 (0)6 20 33 51 12

Menus entre 23€ et 36€

Menu enfant 10€

Formule du jour entre 13,90€ et 18,90€

J'ai deux amours, mon pays et la France" chantait Joséphine Baker. "J'ai quatre amours, mon pays et la France, la médecine... et la cuisine" pourrait chanter Hicham, le créateur très heureux (il le chante, pardon il s'en émerveille lui-même chaque jour) de Layali, un restaurant libanais niché au cœur de Roanne. Et le cœur d'Hicham, authentiquement généreux et chaleureux "à l'orientale", bat avec autant de passion pour "ses" pays, le Liban donc, et la France, en particulier pour Roanne, que pour "ses" métiers, la chirurgie qu'il a exercé pendant plus de 25 ans, et la cuisine, une "émotion d'enfance" partagée avec sa mère et sa grand-mère. A l'image d'Hicham, Layali est un restaurant libanais atypique et chaleureux à la cuisine généreuse. Un restaurant qui a conquis et fidélisé en quelques années seulement une clientèle avide tout autant de l'excellente cuisine orientale et 100% fraîche préparée par un chef libanais que de l'accueil d'Hicham. Le houmous frais vous détournera à jamais des ersatz que l'on trouve

dans le commerce alors que l'assiette de mezzés ou la kafta, LA spécialité maison (boulettes de viande finement hachées, persillées et déglacées à la mélasse de grenadine) vous donneront simplement envie de tout plaquer pour vous installer au Pays des Cèdres.... Selon Khalil Gibran, immense poète libanais, "fiez-vous à vos rêves car en eux est cachée la porte de l'éternité." Merci Hicham d'avoir cru en vos rêves et de nous ouvrir votre porte...



Ouvert du lundi soir au samedi

Fermé dimanche et lundi midi

# Le Bistrot

PASCAL ROCHETTE



**Menu de 13,90€**

**Formule du jour 10,90€**

**Spécialité : Quenelle de brochet sauce écrevisses.**

## ADRESSE

30 place des Promenades, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 72 28 19

**D**epuis 2003 à Roanne, le bouchon le plus typique se trouve place Bellecour. Oh pardon place des Promenades ! A en perdre son Roannais tellement le meilleur de la tradition gourmande de la capitale des Gaules vous “y” attend avec “le” Pascal !

Originaire de Vichy et ancien du Fouquet's, l'une des tables françaises les plus connues au monde, le chef est un authentique amoureux de la cuisine de l'auto-proclamée Capitale mondiale de la gastronomie. Ici la tête de veau, le tablier de sapeur, l'andouillette ou le croustillant de pied porc sont préparés dans le plus strict respect de la tradition et sublimes par l'excellence des produits et la passion du chef davantage que par quelques volontés de réécritures personnelles plus ou moins aventureuses.

Pas de cartes qui circulent de table en table mais un menu inscrit à la main sur un tableau et un chef qui se plaît à

assurer le service autant que l'ambiance, tout “comme à Lyon”. La cuisine “du” Pascal est aussi généreuse que celle “à” la belle-soeur. Ouf, l'honneur du parler roannais est sauf !



*Ouvert les midis du lundi au samedi*

*Le soir sur réservation*

# Le Bouchon des Halles

DAVID ET AUDREY LARDY



## ADRESSE

Les Halles Diderot, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 70 02 38

Menus entre 25€ et 37€

Menu du jour 17€

**D**avid est un scientifique qui se «rêvait kiné» et qui s'est épanoui dans la restauration. Rien de très logique que tout cela cher docteur Freud... Si le monde de la médecine a (peut-être) perdu un grand praticien, le monde de la restauration roannaise a incontestablement gagné un serveur doué et pleinement dévoué à «la cuisine traditionnelle française à forte influence lyonnaise.» David et Audrey, son épouse qui «tient» la salle à ses côtés, aiment sélectionner les produits de saison auprès de leurs fournisseurs qui se trouvent... aux Halles ! Le meilleur gage de fraîcheur et de qualité. À côté des plats de saison, certains incontournables sont proposés toute l'année : salade lyonnaise, quenelles de brochet, ris de veau sauce forestière... La carte des vins, une autre passion de David, est l'une des plus riches de la région.

N'hésitez pas à lui demander conseil, il adore cela !

L'ambiance est digne d'un film de Claude Sauter, les habitués au comptoir y côtoient avec bonne humeur les familles et les touristes de passage.

Le bonheur dans l'assiette et le plaisir de se «retrouver au bouchon» sont tellement forts ici que même les supporters des Verts pardonnent (un peu, n'exagérons rien tout de même) l'inclinaison lyonnaise du bouchon. On l'a dit, rien de très logique que tout cela cher docteur Freud...



Ouvert du mardi au dimanche midi,

Fermé le lundi, mercredi soir, dimanche soir

# Le Central

MARIE-PIERRE ET MICHEL TROISGROS



Entrée, plat et dessert au choix : 32€

## ADRESSE

58 cours de la République, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 67 72 72

À Lyon, les brasseries imaginées par Paul Bocuse se nomment le Nord, le Sud, l'Est et l'Ouest. A Roanne, Michel et son épouse Marie-Pierre ouvrent en 1995 un "café-restaurant épicerie" dans un ancien hôtel des années 20 dénommé... "le Central", comme un clin d'œil purement subliminal à ce point cardinal de la gastronomie française.

Le souvenir des « salumerie » italiennes (des épicerie fines traditionnelles où sont proposés des produits gastronomiques de qualité) les a inspirés dans la conception de ce lieu simple et élégant où l'on sert une cuisine précise, d'inspiration ménagère (Tarte à l'oignon et aux cèpes secs, Omelette plate et soufflée à la fourme) et où se glissent aussi des souvenirs de voyages (Fish & chips, sauce indienne ou Ceviche de daurade). Le tartare maison séduit les amateurs les plus exigeants.

Côté épicerie, des produits de grande qualité sont proposés comme le judion, énorme haricot blanc découvert dans les bars à tapas de Séville et ingrédient de choix des foies de lapin à l'artichaut.

L'ambiance chaleureuse et authentique du lieu séduit les habitués autant que les clients de passage, heureux les uns comme les autres de découvrir une carte régulièrement renouvelée pour s'adapter au rythme des saisons et aux souvenirs de voyage du chef. Un terrain d'acclimatation idéale pour le restaurant de "la grande maison"...



Fermeture dimanche et lundi

Fermeture du 8 au 17 Août inclus

# Le Poco Bar & Burgers

D I M O



## ADRESSE

18 cours de la République, 42300 Roanne

+33 (0)4 27 62 29 42

## Menu à emporter 15€

Le hamburger est né en Allemagne (initialement hamburger, soit « galette de Hambourg » en allemand) avant de s'imposer dans le monde entier et de devenir un emblème de la cuisine... américaine. À Roanne, capitale mondiale du saumon à l'oseille, il fallait beaucoup donc d'audace (et de talent) pour oser proposer un restaurant spécialisé sur "les deux petits pains ronds garnis" qui rivalisent désormais avec la pizza pour le titre envié de "plat le plus populaire au monde".

Au Poco Bar & Burgers, dans une ambiance extrêmement conviviale (par le lieu propice aux déambulations et aux échanges entre clients comme par la personnalité chaleureuse de Dimo, le chef), la preuve est faite que les burgers (amputés du "ham") peuvent délicieusement surprendre avec des recettes originales : laissez-vous surprendre par le Mexicain (au guacamole maison, piments jalapeños, sauce BBQ épicée) ou l'Hélvétique (fromage à raclette fondue,

bacon, oignons caramélisés, pickels, sauce au fromage et ciboulette) ! Les steaks végétaux ravissent non seulement les végétariens (égarés dans un restaurant de burgers ?) mais tous les gourmands qui ont la curiosité de les goûter.

Non seulement créatifs donc, les burgers sont également extrêmement généreux. Un dimanche par mois, le Poco propose des brunchs tout aussi gourmands et copieux. Définitivement, le burger a gagné sa place au paradis de la gastronomie intergalactique (assumons une très légère exagération...).



Les midis du mardi au samedi

# Au Jardin gourmand

LYLIAN DEAL & MATHILDE BOURGOIN



**Menus de 17,5€ à 26€**  
**Possibilité de composer son menu**

## ADRESSE

1 allée Claude-Barge, 42300 Roanne  
+33 (0)4 77 67 18 52

Indiana Jones a posé ses valises à Roanne et s'est reconverti en un chef rapidement reconnu. Vous ne me croyez pas ? Alors courez au Jardin gourmand (autrefois Le Relais Fleuri) Lylian Deal, qui a notamment passé une année sur une base scientifique et militaire de l'Antarctique avant de parcourir le monde à la recherche de l'épice perdue, vous y attend pour déguster sa délicieuse cuisine.

Indiana Deal aime par-dessus tout la cuisine traditionnelle française qu'il enrichit de touches personnelles très délicates, veillant à ne jamais dénaturer les "bonnes vieilles recettes du terroir" tout en les enrichissant d'une pointe d'épices ou d'ingrédients inattendus.

Saucier talentueux et créatif, l'aventurier du goût inattendu propose aussi des créations originales : foie gras aux écrevisses avec une gelée de champagne ou magret de canard pané aux épices et agrumes avec brochettes de fruits et légumes.

Mathilde, qui a mis fin à son activité d'experte marketing à Paris pour suivre "son" chef, accueille avec chaleur les clients tout heureux de profiter de ce bout de campagne en (presque) pleine ville. Un havre de paix propice, avec son grand parc richement arboré, aux soirées à thème en été comme aux cours de cuisine, en tuto ou dans le restaurant, lors desquels les chanceux élèves du professeur Jones peuvent profiter de précieux conseils gourmets.

Les aventuriers roannais ont trouvé un nouveau graal !



**Ouvert les midis du mardi au dimanche**  
**Fermé le lundi**

# Le Tourdion

SÉBASTIEN ET SANDRINE CHOULY



## ADRESSE

17 rue de Sully, 42300 Roanne  
+33 (0)4 77 70 84 58

Menu du jour 19,90€  
Menus 30€, 40€ et 58€

**L**e hasard existe-t-il ? Question existentielle s'il en est et dont un élément de réponse se trouve peut-être.. à Roanne ! En 2003, Sébastien et Sandrine se lancent à la recherche d'un restaurant à reprendre en région roannaise. Leur choix se porte sur un établissement implanté au cœur de Roanne, "Le Tourdion", spécialisé sur la cuisine du Périgord... région d'origine de Sébastien, périgourdin pure souche.

Pourtant, s'ils décident de conserver le nom "Le Tourdion", une danse prisée au XVI<sup>ème</sup> siècle, Sébastien et Sandrine proposent une autre cuisine, bien éloignée des recettes traditionnelles du Sud-Ouest... même si le chef confesse cuisiner presque exclusivement à la graisse de canard.

De ses nombreuses expériences auprès de grands chefs, Sébastien conserve la volonté de "surprendre les clients par le goût, la texture ou la présentation" des plats annoncés à

la carte. Une sauce qui se cache sous une croûte, un poisson qui n'en a pas l'apparence... Avec Sandrine, l'accueil et le service se font tout aussi simplement et authentiquement, "sans chichi". A l'image de la cuisine de son chef favori.

Devenu un "Roannais de cœur", séduit par la nature environnante qu'il aime parcourir en courant autant que "les Roannais eux-mêmes", Sébastien s'attache à privilégier les producteurs locaux... même si l'un de ses produits de prédilection, le poisson, ne se trouve pas nécessairement dans les rivières ou la Loire.

Pour Sébastien et Sandrine, la recette du bonheur est simple : des pommes de terre salardaises cuites dans une cocotte en fonte avec une omelette aux cèpes du Périgord. Définitivement, du Périgord au Roannais, le bonheur est dans le pré !



Ouvert midi et soir, le lundi, mardi, jeudi,  
vendredi et samedi  
Fermé le mercredi et dimanche



# Les Dézingués

PHILIPPE BLANCHIN ET PIERRE GARET



**Menu du jour entre 12,90€ et 15,90€**

**Menu du chef 32€**

**Menu enfant 10€**

## ADRESSE

8 place du Marché, 42300 Roanne

+33 (0)9 84 39 55 39

**L**es dézingués ou Les copains d'abord ? Philippe et Pierre sont amis d'enfance réellement (un peu) dézingués. Audiard et Brassens (c'est qui ? interrogation totalement déplacée ici) auraient adoré se retrouver dans ce bistrot contemporain où l'on célèbre avec autant de talent les plaisirs gourmands, "avec une cuisine fraîche bio tout fait maison", dixit Philippe, aux fourneaux, que ceux de l'amitié autour d'une bonne bouteille choisie par Pierre.

Très influencé par ses voyages, Philippe aime "mixer", en véritable David Guetta des casseroles, différentes influences pour élaborer des tubes, pardon, des recettes originales : saumon en marinade Teriyaki, snacké minute, risotto crémeux aux agrumes, irrésistible mélange entre l'Asie et l'Italie, ou l'entrecôte charolaise (300 gr tout de même...) sauce chimichurri, une spécialité argentine.

Un goût des voyages partagé avec Pierre qui propose une

carte des vins soucieuse elle-aussi de surprendre, avec beaucoup de vins étrangers ou méconnus.

Probablement pas des amis choisis par Montaigne et La Boétie, mais des copains d'abord... Au plus grand bonheur de leurs clients et amis, souvent les deux à la fois.



Fermé le dimanche le lundi et le mercredi soir

# Maison Bouquet

JULIEN GOURMELEN



## ADRESSE

17 place du Marché, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 69 07 26

**Menu le coq : servi à tous les services**  
**Entrée, plat, dessert 33€ avec fromage 41€**  
**Menu le paon : servi le soir, week-end et jour fériés**  
**Entrée, plat, fromage, dessert 50€**

**F**rédéric DAMERY et Juan PENUELA sont probablement aussi passionnés que... fort peu raisonnables ! Car il fallait bien plus qu'un simple brin de folie pour oser ouvrir au cœur de Roanne un lieu aussi résolument novateur et différent, dans l'esprit autant que dans la cuisine.

Et le pari est gagné. Haut la main même tant la Maison Bouquet s'est imposée en quelques années seulement comme l'une des tables roannaises incontournables. Ici, l'expérience est double : dans l'assiette bien évidemment avec "une cuisine romantique généreuse, en sauce, riche en couleurs et en saveurs," une cuisine gastronomique contemporaine concoctée par le très talentueux chef Julien Gourmelen, passé par quelques-unes des meilleures tables étoilées européennes. Dans le lieu ensuite, niché dans l'un des plus beaux immeubles de Roanne, avec une décoration intérieure imaginée par les propriétaires eux-mêmes.

Déguster un tartare de bœuf charolais mélangé avec des huîtres et des œufs de caviar ou une lotte au jus de viande dans un lieu aussi hors du temps représente réellement une expérience.

Osons que pour les clients, l'expérience est même triple avec la rencontre des deux passionnés qui ont "tout plaqué à Paris", en particulier leur univers de travail, le luxe pour Juan, le design pour Frédéric, pour s'installer sur la Côte roannaise où ils ont ouvert une maison d'hôtes, et développer au cœur de Roanne un projet des plus audacieux. Et comme le succès sourit aux audacieux, ils ont récidivé avec un autre, et toujours gagnant, pari gourmand avec le restaurant OMA. (voir p. 35)

Heureux les fous car ils croient en leur rêve ! Heureux leurs clients car ils peuvent en vivre un... grâce et avec eux !



*Ouvert du mardi au samedi*

*Fermé dimanche et lundi*

# Oma

ÉRIC CHIRAT



**Menus du jour le midi en semaine 19€**

**Menu Oma 30€**

**Plats à la carte à partager**

## ADRESSE

6 place Georges-Clemenceau, 42300 Roanne

+33 (0)4 77 71 24 54

**E**n coréen, Oma désigne la grand-mère. A Roanne, Oma est la jeune sœur de la Maison Bouquet. Quel rapport entre les deux ? Frédéric DAMERY et Juan PENUELA, toujours aussi soucieux de proposer “quelque chose de différent” et toujours aussi talentueusement créatifs pour la cuisine comme pour l’aménagement et la décoration du lieu. Aux fourneaux ouverts au regard des clients, Éric Chirat, le chef, fort d’expériences cumulées dans le monde entier, ou presque (New-York chez un certain Paul Bocuse, Australie, Nouvelle-Zélande, Irlande...), propose une cuisine à la fois moderne et traditionnelle, très centrée sur les produits qu’il aime “sublimier pour en exacerber les saveurs.” Le sucré salé et les épices n’ont pas de secret pour lui.

Les 3 complices s’amusent à surprendre les clients en proposant des plats à partager, gage d’une convivialité plus que jamais recherchée dès lors que... (vous savez lorsqu’un certain

virus aura décidé de nous laisser (re)vivre normalement...). Cette convivialité “de l’assiette” se retrouve “dans la salle” avec une atmosphère à la fois lumineuse et chaleureuse. Pari une fois encore gagnant de “quelque chose de différent” !



*Ouvert du mardi au samedi*

*Fermé dimanche et lundi*

# Le Bistrot des Princes

MAXIME ET FRANÇOIS



## ADRESSE

33 grande rue, 42370 Saint-Alban-les-Eaux  
+33 (0)4 77 62 81 09

Menus du jour 16€ et 26€ et à la carte

**S**aint-Alban-les-Eaux est une ville d'eau renommée. Une ville d'eau certes "mais pas que". Le "bien manger" serait-il ainsi en train de supplanter le "bien boire" (dans son acception bien boire... de l'eau) ? Si la réputation du Petit Prince n'est plus à faire, une autre adresse gourmande s'impose depuis 2015 comme incontournable : le Bistrot des Princes. La filiation entre les deux établissements dépasse la simple paternité commune avec l'incontournable Max (voir Le Petit Prince p. 37) qui s'est associé pour le Bistrot avec François, le chef, et Maxime, en salle, deux anciens du Petit Prince. Même (très haute) exigence de qualité, même rigueur dans le choix des producteurs, même attachement viscéral pour le terroir de la Côte Roannaise...

Là où le Petit Prince joue la carte de la gastronomie, le Bistrot revendique celle de la bistronomie. "Toujours avec des produits locaux" insiste le chef qui ne cache pas son amour du plus beau village de France donc du monde (voir de nouveau Le Petit Prince, p. 37).

L'ambiance est conviviale, la décoration recherchée, l'accueil authentiquement chaleureux. Les leçons de la "maison voisine" sont bien apprises. En cuisine, le chef François aime proposer ce qu'il aime et les clients qui plébiscitent à juste titre le Bistrot depuis son ouverture aiment visiblement ce que le chef aime. La boucle est délicieusement bouclée. Du délicieux Burger maison aux créations originales comme le Tartare de magret de canard, tout est fait maison. On ne vient plus à Saint-Alban "que" pour les eaux !



Ouvert midi et soir du jeudi au lundi  
Fermé mardi et mercredi

# Le Petit Prince

JEAN-FRANÇOIS ET PIERRE REURE



Déjeuner, menu Faustine 21€ et 29€

Menu Julia 55€, 64€, 75€

Menu César 80€, 95€

## ADRESSE

28 rue des Marronniers, 42370 St-Alban-les-Eaux

+33 (0)4 77 65 87 13

**M**ax existe et vous pouvez le rencontrer à Saint-Alban les Eaux. Max est très légèrement chauvin : “Saint-Alban est le plus beau village de la plus belle région de France.” Il pense très fort “de la plus belle région du monde” mais Max veut faire preuve de tempérance. Il est vrai que Le Petit Prince est un établissement familial depuis... 1534 ! Une longévité probablement unique en France. Tradition familiale multi-centenaire oblige, la cuisine est désormais aux mains de son fils Pierre, un incroyable “maître des cuissons” passé notamment par Bocuse et Marcon.

Le duo propose “une cuisine authentique, sans fioriture, pour aller à l’essentiel sur le goût.” Une cuisine plébiscitée par les guides gastronomiques autant que par les clients qui ne manquent pas de réclamer, outre la cuisine de saison, les “incontournables maisons” : la souris d’agneau d’Ambierle, crumble et sabayon aux cèpes, le pigeon du Forez cuit sur coffre, topinambours, heliantis et sirop d’érable ou le

saumon d’Écosse Label Rouge confit au beurre d’Isigny aux artichauts.

Max, qui se rêvait éleveur de moutons, aime avant tout faire plaisir à ses clients “sans leur imposer une ambiance trop pesante.” Les clients adorent cela et ils (re)viennent désormais de toute la France... Pas de doute, il est (vraiment) libre Max.



Ouvert du mercredi au dimanche midi,

Fermé dimanche soir, lundi et mardi

# Le Lion d'or

OLIVIER ET CAROLE DEKERLE



## ADRESSE

17 place de la Mairie, 42370 Saint-André-d'Apchon  
+33 (0)4 77 65 81 53

Menu du jour 15€ / Menus entre 31€ et 35€  
Les formules entre 21€ et 24€

**D**epuis une vingtaine d'années, le talent de chef d'Olivier, "pur ch'timi" à la générosité congénitale aux gens du nord (le fameux soleil qu'ils n'ont pas dehors) fait le bonheur des habitués comme des clients de passage, notamment de nombreux touristes, du Lion d'Or. Il est vrai que cette générosité du chef, "ici on ne sort pas avec la faim !", ne concède rien à la "cuisine traditionnelle semi gastronomique", toujours pour reprendre les mots d'Olivier.

Si la carte change au fil des saisons, pour s'adapter "au rythme de la nature et des produits", issus de producteurs locaux, à l'exception évidente des grenouilles (une spécialité maison plébiscitée par les habitués) et des poissons, Olivier conserve une inclinaison pour la cuisine... du Sud ! Les tians de légumes ou les ratatouilles qui accompagnent les poissons sont dignes des meilleures tables méditerranéennes. Côté viande, la pièce de bœuf charolais émincée accompagnée d'une sauce aux poivres ou au roquefort

régale les gourmets gourmands. De quoi séduire de plus en plus de jeunes clients qui viennent partager la convivialité maison aux côtés des "habitués historiques" originaires du Roannais... ou du Nord et de passage dans la région.

A l'accueil et au service, Carole "pure... mablyrote" a adopté tout naturellement la sincérité et la chaleur de son "homme du Nord."

Ici, bienvenue chez LE ch'ti, c'est pas du cinéma !



Ouvert tous les midis du lundi au samedi,  
vendredi et samedi soir - Fermé le dimanche

# Le Nouveau Siècle

CHRISTOPHE BEGOT



Menus entre 30€ et 40€

## ADRESSE

16 rue Jean-Baptiste Chambonnière, 42370 Saint-André-d'Apchon  
+33 (0)4 77 65 80 35 / +33 (0)6 50 44 95 03

**L**e chef Christophe Begot l'affirme sans détour : "la gastronomie est un symbole de l'hospitalité, surtout en région roannaise et tout particulièrement au sein de notre restaurant." Promesse tenue. La cuisine bistrannique qu'il propose, basée essentiellement sur des produits frais locaux, comme la qualité de l'accueil qu'il réserve à tous, habitués ou clients de passage, atteste qu'il est un homme de parole. Originaire de la Drôme, Christophe s'installe sur la Côte roannaise suite à un coup de cœur pour la région. Pour ce "sudiste" qui a bourlingué un peu partout dans le monde, le choix de Saint-André-d'Apchon ne doit rien au hasard : "on a ici des producteurs de très grande qualité, pour les légumes, la viande, les vins... et la culture gastronomique des clients est la meilleure des motivations pour progresser sans cesse."

Influencée par ses racines, la cuisine du chef, bistrannique et gourmande à la fois, séduit une clientèle de plus en plus nombreuse et fidèle. À côté de quelques succulentes recettes traditionnelles (blanquette de veau, bœuf bourguignon...), le chef propose régulièrement des créations aussi audacieuses que savoureuses : chou au charbon actif végétal avec une crème à base de chocolat blanc et de truffes, raviolis d'escargots au basilic avec une crème au chocolat...

L'hospitalité promise existe, nous l'avons rencontrée.



Ouvert du mardi au samedi midi et soir  
Fermé dimanche soir et lundi

# L'Assiette roannaise

CHRISTOPHE ET CAROLE GUILLON



## ADRESSE

Place de Verdun, 42640 Saint-Forgeux-Lespinnasse

+33 (0)4 77 65 65 99

**Menu gourmet 31€, entrée, plat, fromage et dessert**  
**Menu du mois 42€, entrée, poisson ou viande, fromage et dessert**  
**Menu découverte 45€, entrée, poisson, viande, fromage et dessert**

**C**hristophe Guillon est un chef non seulement de talent mais aussi de convictions. Florilège : “L’avenir est à la simplicité et les chefs devraient moins se préoccuper de leur image et plus de leur cuisine,” “avant les clients venaient retrouver les plats qu’ils aiment, maintenant ils veulent découvrir”...

Et les convictions du chef se retrouvent intactes dans l’assiette avec “une cuisine brute et pas compliquée.” Mais pour le chef, “pas compliquée” ne rime pas pour autant avec “facilité” : ainsi son filet de boeuf et huitres Gillardeau ou son filet de sandre de la Loire aux orties. Un culot créatif toujours gagnant.

Si le chef refuse de faire rentrer les caméras dans sa cuisine, il y accueille avec plaisir petits et grands pour des ateliers cuisine où vous pourrez découvrir quelques secrets (le chef doit bien en conserver certains, on n’est

pas dans une émission de télé-cuisine réalité !) qui régaleront vos papilles et épateront vos invités.

A l’écoute des autres, respectueux des chefs “qui sont passés avant moi”, curieux de tout... Le chef limite volontairement le nombre de couverts pour garantir une “réelle qualité”. Une philosophie avant-gardiste bien plus qu’à contre-courant !



Ouvert du mercredi au dimanche

Fermé lundi et mardi



# Le Garde Manger

CATHY MORGUE



**Menus entre 13€ et 30€**

## ADRESSE

19 place de la Bouverie, 42370 Saint-Haon-le-Châtel

+33 (0)6 06 82 66 90

Jacques Brel l'aurait chanté : "chez la Cathy, on ne déjeune pas, monsieur, non ici on ne dîne pas, monsieur... Non... Ici on mange..." Et on "mange" non seulement délicieusement bien, mais comme le revendique Cathy, la cheffe, "on ne sort pas d'ici avec la faim." Et la promesse est tenue ! Adeptes des recettes originales des mères lyonnaises (succulente entrecôte de 400 gr, oui c'est bien quatre cents grammes) autant que de celles de sa grand-mère marocaine (son couscous maison, réputé bien au-delà de la Côte roannaise, est bon comme là-bas dit), Cathy revendique une cuisine traditionnelle et généreuse.

Et cette philosophie sincère du bonheur dans l'assiette se retrouve dans l'accueil. Chaque client, habitué ou non, est accueilli en ami, le tutoiement s'impose souvent rapidement.... Tout comme l'apéritif partagé avec la cheffe. Installée depuis plus de 20 ans au cœur de l'un des plus beaux villages de la Côte roannaise, Cathy est devenue

une personnalité incontournable dont la compagnie est aussi appréciée que la cuisine. On vient pour "manger", on s'attarde pour le plaisir et on repart, souvent tard, avec une seule hâte, revenir au plus vite. Car on est bien chez la Cathy, et on a envie de le chanter !



*Ouvert midi et soir du mardi au dimanche*

*Fermé le lundi*

# Le Bon Accueil

DIDIER ET DANIELLE LASSAIGNE



## ADRESSE

Croix Lucas - Carrefour de St-Haon-le-Châtel, 42370 St-Haon-le-Vieux  
+33 (0)4 77 64 40 72

Menus à 32€, 35€ et 49€  
Menu du marché à 15€ le mercredi,  
jeudi et vendredi midi  
Carte

**S**’il est un restaurant qui porte bien son nom, c’est bien le Bon Accueil. Au commandé de l’établissement depuis bientôt 30 ans, Didier, le chef, et Danielle, en salle, excellent dans le “bon accueil” des clients qui deviennent rapidement des habitués.

Un bon accueil à l’image de la cuisine, simple, chaleureux et naturel. Une cuisine traditionnelle revisitée, “un peu mais trop, pas question de trahir des recettes originales appréciées par les clients” et reconnue par les critiques les plus exigeants avec notamment deux Fourchettes Michelin, une Toque au Gault et Millau...

Adeptes de la cuisine d’Auguste Escoffier, “le roi des cuisiniers et cuisinier des rois”, Didier ne travaille que des produits frais locaux, à l’exception bien évidemment des poissons, une spécialité du chef ramenée de ses expériences sur la Côte d’Azur : filet de cabillaud à la nage de moule, homard bleu, Saint-Jacques véritables...

Prenez le temps de flâner dans la salle qui expose de nombreux tableaux, notamment de peintres locaux.



Ouvert mercredi au samedi, le midi et soir  
Fermé le dimanche, lundi et mardi

# Côte et Vignes

SANDRINE FOUILLAND ET STÉPHANE SUBRIN



**Menu 31€**  
**Formule du midi 18€ et 23€**

## ADRESSE

*La Barre, 42370 Saint-Haon-le-Vieux*  
*+33 (0)4 77 62 25 87*

Il existe de nombreuses manières d'aborder la cuisine. C'est le goût du voyage qui définit le mieux celle que vous proposent de découvrir Sandrine et Stéphane. Leur force c'est d'être tous deux des professionnels de la cuisine. Ils ont choisi leur métier à 15 ans, par passion, par plaisir, par conviction. Ils se sont construits en voyageant en France et à travers le monde. Après leur apprentissage dans la région roannaise, Sandrine et Stéphane ont pris la direction du Sud de la France pendant deux ans.

Ils enchaînent ensuite avec une année aux Antilles, une autre en Ardèche, cinq au Luxembourg puis bifurquent vers la Bretagne avant de revenir dans le Roannais où ils ouvrent leur propre établissement en 2008. C'est ainsi qu'est né Côte et Vignes, de la richesse de toutes ces expériences, de la diversité des styles expérimentés et des régions traversées.

La cuisine de Stéphane est à leur image et possède sa propre identité. Elle cherche à sublimer des produits simples, mais ne perd jamais de vue que les notions de plaisir et de générosité restent intimement liées. Tout réside dans l'art de savoir saisir un trait, une odeur, un goût, une couleur, une idée... et avoir envie de le partager.



*Ouvert du jeudi au lundi*  
*Fermé mardi mercredi*

# Au Four Saint-Jean

BENJAMIN LOYNET ET DAVINA AMORES



## ADRESSE

10 place Saint-Jean, 42155 Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire  
+33 (0)4 77 62 96 04

**Pizza au feu de bois**  
**En semaine menu du jour 13,50€**  
**(Entrée, plat, dessert, café)**  
**Samedi et dimanche midi : menu 21,50€**

**P**arisien pas du tout tête de chien, Benjamin est un authentique amoureux de “la bonne cuisine traditionnelle”, le talentueux et médiatique chef toulousain. Après cet apprentissage à Toulouse et un retour “à la capitale”, Benja-min et Davyna posent donc tout naturellement leurs valises à... Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire ! A défaut de l’Océan et des menhirs, le (toujours) jeune couple a succombé aux charmes de l’un des plus beaux villages du Roannais et à “la sincérité des gens d’ici” (comprendre de chez nous pour les lecteurs locaux).

Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2015, les heureux clients du Four Saint-Jean ne cessent de célébrer le travail de Benjamin : ses salades gourmandes ne sont pas qu’une promesse, ses plats traditionnels honorent la “bonne cuisine française” et ses délicieuses pizzas au feu de bois font rougir de bonheur les amateurs.

Davyna a réussi à installer une ambiance authentiquement familiale et conviviale. “Les gens d’ici” (se reporter à indication précédente pour les locaux) ne s’y trompent pas et les clients deviennent rapidement des habitués qui deviennent rapidement des amis...

Le Roannais a triomphé de la Bretagne et Benjamin s’est affirmé comme un authentique Top Chef. La boucle est bouclée.



*Ouvert du jeudi au mardi midi*

*Fermé mardi soir et tout le mercredi*

# Côte à Côte

LOUISE ET ANTOINE SALVY



**Menu 24€ (entrée plat dessert)  
Carte**

## ADRESSE

*35 place des Chalandes, 42155 Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire*  
*+33 (0)4 82 77 08 22*

**L**ouise et Antoine vivent et travaillent ensemble, "côte à côte" donc. Forts d'expériences acquises, souvent ensemble, dans de prestigieux restaurants de la région clermontoise, dont Antoine est originaire, ils décident en 2018 de s'installer dans le magnifique village médiéval et de reprendre le flambeau de la Place verte.

Depuis, leur cuisine délicieusement traditionnelle a conquis et fidélisé une clientèle de plus en plus nombreuse. Généreuse, cette cuisine réussit, par le talent des chefs autant que par le choix rigoureux des produits frais locaux qui la compose, a sublimé des saveurs inoubliables de finesse : le gigot d'agneau de 7 heures roulé aux herbes et à l'ail noir servi une jardinière de légumes ou la ballotine de poulet aux olives noires et au parmesan accompagnée d'un écrasé de pommes de terre et butternut en témoignent. Les desserts maison rivalisent de ces mêmes générosité et finesse : tarte aux citrons verts revisités, riz au lait à la gousse de vanille et caramel beurre salé...

Côte à côte, Louise et Antoine le sont également avec leurs clients, habitués ou de passage, qui ne peuvent qu'apprécier la convivialité "authentique" du jeune couple.

Côte à côte ou l'authentique recette gagnante du bonheur.



*Fermé le lundi et mardi l'hiver*

*Fermé le lundi soir et mardi été*

# Château de Champlong

OLIVIER ET VÉRONIQUE BOIZET



## ADRESSE

100 chemin de la Chapelle, 42300 Villerest

+33 (0)4 77 69 69 69

Menus entre 30€ et 100€

**F**ormé chez quelques-uns des plus prestigieux chefs français, Olivier Boizet en est revenu avec une double conviction : n'imiter aucun maître, forger sa propre personnalité. Et de personnalité, ni Olivier, ni sa cuisine n'en manquent ! En mars 1993, Olivier et Véronique, son épouse, ouvrent "un petit restaurant dans un grand château" à tourelles du XVII<sup>ème</sup> siècle. 30 ans (ou presque) plus tard et leur modestie dusse-t-elle en souffrir, un constat s'impose : leur "petit restaurant" s'est imposé comme l'une des meilleures tables de la région, et bien au-delà, et "le grand château" a retrouvé sa juste place dans le domaine de Champlong enfin réuni.

La cuisine d'Olivier s'imagine au fil des saisons, avec des produits frais locaux, minutieusement choisis et assemblés selon "sa" propre personnalité, avec jamais plus de 3 ou 4 produits dans un même plat, "sinon le client se perd."

Olivier n'est pas seulement doué aux fourneaux : son sens de la formule lorsqu'il parle de "sa" cuisine" mériterait un recueil remis à tous les apprentis : "on ne doit pas bousculer les bons produits, on doit les respecter", "Un restaurant c'est un lieu de vie, pas un laboratoire...".

Avec Véronique, maîtresse des lieux tout aussi passionnée et chaleureuse que "son" chef, l'accueil est à la hauteur de la cuisine et de l'environnement, époustoufflant de charme, d'histoires et d'activités avec le golf en plein renouveau au pied du château.



Ouvert du mardi soir au dimanche midi inclus  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi

# Le Lac II Villerest

GLADYS ET RAOUL VACHERON



**A la carte, (produits frais, circuits courts)**  
**Menu du lac mardi midi au vendredi midi 15€**

## ADRESSE

193 route des Frères Montgolfier, 42300 Villerest

+33 (0)4 77 23 54 17

Les (nombreux) aficionados du lieu sont formels : le restaurant du Lac II (et non de subtile nuance) Villerest mérite sa place parmi les plus beaux “restaurants de lacs” de France. Leur donner raison n’est pas faire preuve de chauvinisme (quoi que...) mais de réalisme. Le panorama est superbe et l’excellente “cuisine traditionnelle raffinée” proposée par le chef Fabrice Granville formé auprès de Michel Sarran apporte une touche supplémentaire de dépaysement total, à quelques minutes seulement du centre-ville de Roanne.

Repris en mars 2020 (inoubliable date...) par Gladys et Raoul Vacheron, un ancien agriculteur très attaché à la “terre roannaise” et aux producteurs locaux, le restaurant du Lac II Villerest renaît majestueusement depuis sous leur conduite et sous la fourchette de Fabrice. Le trio se plaît à élaborer ensemble “une carte d’enthousiasme” où les plats les plus traditionnels (grenouilles, moules frites, entre-

côte...) côtoient des créations plus étonnantes (saumon gravlax à la chantilly et sauce pesto, danseuse russe, une pavlova retravaillée avec de l’ananas, une chantilly à base de crème de coco, du basilic, de la meringue...) pour le plus grand bonheur des gourmands gourmets. Et inversement.

Les aficionados du lieu sont formels : “on est trop bien ici”. Une fois encore, impossible de les contredire... Mais ne le répétez pas trop, ils tiennent à préserver “leur” adresse...



**Ouvert du lundi au dimanche midi inclus**  
**Fermé dimanche soir**

# Répertoire

20 — 21

p. 6	Le Prieuré	Ambierle
p. 7	L'Auberge du Belvédère	Commelle-Vernay
p. 8	La Ferme aux biches	Commelle-Vernay
p. 9	Bo é Bon	Le Coteau
p. 10	Restaurant des Lys	Le Coteau
p. 11	L'Atelier Locavore	Le Coteau
p. 12	Ma Chaumière	Le Coteau
p. 13	L'Auberge de Boisset	Notre-Dame-de-Boisset
p. 14	Le Bois sans Feuilles	Ouches
p. 15	Le Jacques Cœur	Renaison
p. 16	Le Bistro Beaulieu	Riorges
p. 17	Au Sud-Ouest	Roanne
p. 18	Nine	Roanne
p. 19	Don camillo	Roanne
p. 20	Entre deux Ô	Roanne
p. 21	L'Auberge des délices	Roanne
p. 22	L'Aventure	Roanne
p. 23	L'Empreinte	Roanne
p. 24	La Place rouge	Roanne
p. 25	La Taverne Alsacienne	Roanne
p. 26	Layali	Roanne
p. 27	Le Bistrot	Roanne
p. 28	Le Bouchon des Halles	Roanne
p. 29	Le Central	Roanne
p. 30	Le Poco Bar & Burgers	Roanne
p. 31	Au Jardin gourmand	Roanne
p. 32	Le Tourdion	Roanne
p. 33	Les Dézingués	Roanne
p. 34	Maison Bouquet	Roanne
p. 35	Oma	Roanne
p. 36	Le Bistrot des Princes	Saint-Alban-les-Eaux
p. 37	Le Petit Prince	Saint-Alban-les-Eaux
p. 38	Le Lion d'or	Saint-André-d'Apchon
p. 39	Le Nouveau Siècle	Saint-André-d'Apchon
p. 40	L'Assiette roannaise	Saint-Forgeux-Lespinasse
p. 41	Le Garde Manger	Saint-Haon-le-Châtel
p. 42	Le Bon Accueil	St-Haon-le-Vieux
p. 43	Côte et Vignes	St-Haon-le-Vieux
p. 44	Au Four Saint-Jean	Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire
p. 45	Côte à Côte	Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire
p. 46	Château de Champlong	Villerest
p. 47	Le Lac II Villerest	Villerest

GUIDE ENTIÈREMENT FINANCÉ PAR ROANNAIS AGGLOMÉRATION : Président Yves NICOLIN

COORDINATION DU CONTENU ET DE L'OUVRAGE : Service communication Roannais Agglomération

Direction Emmanuel DEMONT

RÉDACTION : Jean Philippe ZAPPA - S.R. : Catherine ZAPPA

PHOTOS : Johann PATET. Sauf p.29 : Marie-Pierre Morel, P.14 Roberto Frankenberg

RÉALISATION :

ÉDITIONS HB - Hervé BAL

Le BLOK - 30 rue Joannès Carret

Lyon 69009 - Tél : 04 78 58 71 31

h.bal@mac.com

Éditions  
HB