

Authenticité savoureuse

Publié le 03.10.2010

Yann et Mickaël, un duo gagnant /Photo Pierre Augros

Chez Yann et Mickaël, des plats façon grand-mère offrant une belle finesse gastronomique.



Yann et Mickaël, un duo gagnant /Photo Pierre Augros

Au Poëlon d'or, Yann Lalle et Mickaël Lorini, les successeurs de Marie-Danielle, perpétuent dignement l'art du bien manger. Admirez tout d'abord la façade depuis peu embellie par Janine Burdin. A l'intérieur, on a le sentiment que le lieu a pris de l'embonpoint, effet magique des miroirs aux encadrements baroques.

Sur les murs, du rouge Pétrus et blanc Mégève, en harmonie avec le plafond classé Art Déco. « Le sol est d'origine (1890) », affirme fièrement Yann Lalle, ex-apprenti cuisinier de Bernard Constantin, au riche périple professionnel : Philippe Chavent à Lyon, Alain Ducasse à Monaco, La Palme d'Or à Cannes, détour par l'Amérique du Sud, les États-Unis, l'Angleterre... Aujourd'hui, Yann seconde en cuisine Mickaël, ancien apprenti du Mont Brouilly à Lyon, auparavant au Théodore, et lors du service, il aime se retrouver en salle.

Ce duo complémentaire puise dans un registre de recettes façon grand-mère, offrant une belle finesse gastronomique, rarement présente dans les bouchons lyonnais. Royale, la volumineuse quenelle de brochet maison. Jean-Paul Burdin, qui fut le chef de Marie-Danielle, leur a transmis la recette et les a formés aux techniques de la cuisine lyonnaise. Le gâteau de foie de volaille est aussi un pur régal : la recette vient de la grand-mère de la précédente propriétaire.

Les compères proposent d'autres grands classiques : salade lyonnaise, tête de veau sauce gribiche, boudin aux deux pommes, quenelle sauce écrevisses, ris de veau sauce porto et riz pilaf...

Quel que soit le menu choisi, même au déjeuner, s'ouvre à vous l'éventail des desserts, sorbets et glaces maison : délicieux sorbet marron et sauce chocolat chaud, pruneaux et poire au vin délicatement parfumés. Sans se faire prier, on reviendra pour le baba au rhum, le moelleux chocolat et sa glace vanille. De l'authenticité savoureuse, à consommer sans modération.

Christel Reynaud