

L'escapade gourmande de l'été

Le Lion d'Or



à servir tous les portefeuilles. Notre pension ouvrière propose ainsi un menu à 11 euros, différent midi et soir ».

Hôtel, bar, restaurant. La clientèle du Lion d'Or oscille aujourd'hui du VRP à l'ouvrier en passant par le touriste ou l'amateur de bonne cuisine, goûteuse et raffinée.

Si les grands guides gastronomiques semblent un peu bouder la maison, Mario Bossi rétorque d'une voix pleine d'humilité : « On n'a jamais fait de publicité. Cela a toujours été la bouche-à-oreille. On reçoit chez nous des clients de toute la région... on pourrait même dire du monde entier. Puisqu'on nous recommande jusqu'en Nouvelle Zélande, en Australie ou au Québec ».

Autre fierté de Maria Bossi, le fait que ses deux fils travaillent à ses côtés : « cette année, Bastien était avec moi en Brevet Professionnel (BP). Il a terminé premier de l'académie de Lyon. Mais il a aussi été meilleur apprenti de France Rhône-Alpes Auvergne en 2006. Et il a gagné tous les concours de la région en 2005, 2006, 2007. On a été très étonné, car il ne s'était pas du tout destiné à cela. Quant à mon fils aîné, aujourd'hui âgé de 24 ans, il travaille avec nous depuis six ans. On forme une belle équipe ! »

Une cuisine très créative

« J'ai un mari qui se lasse très vite de ses recettes. Tous les trois mois

environ, on change tout. Suivant l'humeur du chef. Pour se détendre, mon mari fait du vélo et c'est sur le vélo qu'il crée ses recettes. Ou alors il se lève le matin en disant : « tiens, j'ai rêvé d'un truc, il faut que je le teste ».

Avec cinq menus à choix en plus de la carte, la maison ne mégote pas sur la variété. « Nous avons en permanence quelque soixante-dix recettes à la disposition des clients, et tout en produits frais », s'empresse de préciser Maria Bossi. Un travail colossal, même pour une équipe de passionnés composée de six personnes en cuisines et six autres en salles.

La dernière création de Bruno Bossi : un pot-au-feu de canard avec un milk shake de foie gras. « C'est une émulsion glacée que l'on présente dans un petit verre à part. Il faut imbiber son palais avec le milk shake avant de manger la viande. C'est une explosion de saveurs ».

La cave, elle, n'abrite pas moins de 1600 bouteilles. Vins du Bugey, crus de Bordeaux et de Bourgognes. Mais aussi des vins de la Loire et des Côtes du Rhône. « On a même deux sélections en vins d'Espagne, ajoute Maria Bossi. Ce sont des vins de ma région. Je suis née galicienne, non loin de Saint-Jacques de Compostelle ».

FRÉDÉRIC RIIHN

Le Lion d'Or, à Lagnieu

Tél. 04 74 35 79 14.

Ouvert midi et soir, du lundi au jeudi. Fermé le vendredi toute la journée, le samedi midi et le dimanche soir. Fermeture le dernier vendredi de juillet et réouverture le dernier lundi d'août.



Maria et Bruno Bossi au Lion d'Or à Lagnieu depuis 27 ans.

Saint Jacques poêlées, beurre de citron, tagliatelles de courgette, crème et d'asperge

Pour 4 personnes. 20 Saint Jacques avec corail. 12 asperges blanches. 1 litre de crème fraîche épaisse. 3 à 4 courgettes. 1 citron.

Fleur de sel de Guérande, beurre, huile d'olives. Poivre du moulin. Deux tiges de ciboulette par personne.

Faire blanchir les asperges. Fendez les asperges dans le sens de la longueur jusqu'à obtenir 8 tranches par personne. Rouler les tranches sur elles-mêmes 2 par 2, puis les faire cuire à la vapeur. Mixer les asperges. Faire bouillir la crème. Dans une sauteuse, mettre la purée d'asperges avec une noisette de beurre, chauffer doucement. Incorporer lentement la crème jusqu'à obtenir un velouté. Saler, poivrer. Réserver au chaud. Faire revenir les Saint-Jacques sur les deux faces 4 à 5 minutes. Saler, déglacer avec le jus de citron. Dans une assiette creuse, installer debout sur le fond quatre plots de courgette par personne. Réchauffer à la vapeur. Napper avec la crème d'asperges puis sur chaque plot, poser une St-Jacques, la cinquième en équilibre sur les quatre autres. Décorer avec la ciboulette. Vin : un Chablis vieilles vignes.

Premier prix d'excellence

« Depuis le mois de septembre, je me lance dans la formation de personnes handicapées. Cela demande énormément de temps, de présence. J'ai actuellement une jeune fille autiste. Elle est dans le circuit normal d'apprentissage CAP Service. On a aménagé son temps de travail et d'éducation. Elle a vingt ans et cela se passe très bien ». Un travail en matière de formation qui a valu à Maria Bossi un Premier prix d'excellence décerné par la chambre des Métiers.



Dans la salle du restaurant, les poutres vieilles de plusieurs siècles témoignent de la vocation hôtelière du Lion d'Or depuis la Renaissance au moins.



Le marché de la semaine : Ambérieu



Les Laforêt, une entreprise familiale.

Poissons, coquillages et crustacés

Chez Les Laforêt, l'entreprise familiale basée à Jasseron est consacrée aux poissons, coquillages et crustacés. Outre les deux filles et le fils, ce sont aussi les gendres qui sont partie prenante dans l'affaire familiale. M. Laforêt père a commencé il y a 10 ans le marché d'Ambérieu-en-Bugey. Il faut compter 1h et demie pour déballer tous les produits. Sur Ambérieu, le stand fait 8 mètres de long et offre une belle palette de couleurs. La vente s'enchaîne à la suite. Vers midi, c'est la fin du marché, à 13h30, le stand n'est plus là.

Sur Ambérieu : le mercredi, les poissons sont préparés en filets, en tranches et le samedi, l'entreprise prépare plus de poissons entiers. A partir de septembre, les coquillages sont à l'honneur et sont très appréciés des clients. Pour tout ce qui n'a pas été trouvé le jeudi soir à la criée, l'entreprise est directement livrée de Paris. L'entreprise descend en Méditerranée tous les jeudis pour des ventes à la criée du soir même. C'est ensuite la remontée sur Jasseron le vendredi matin et le marché sur Ambérieu le samedi matin.

L'affiche derrière le stand indique clairement la provenance des produits : « Tous nos poissons sont pêchés en mer Atlantique nord est ou en Méditerranée sauf la truite (France) et le saumon label rouge (Ecosse) ».



Le marché à Ambérieu.

Pratique

Quand ?

Les mercredis, vendredis et samedis matin de 8 à 12 h.

Où ?

Le mercredi : sur la place Jules Ferry pour tout ce qui est vestimentaire et sur la place du Champ de Mars pour l'alimentaire.
Le vendredi : devant la gare.
Le samedi : sur la place du Champ de Mars

Combien ?

Le mercredi : 140 forains, vendredi : 5 forains et samedi 21 forains. Le mercredi matin, le nombre de stands a pour conséquence un nombre de clients plus grand. Côté forains, ils sont originaires du coin, de la région lyonnaise, de l'Isère, de la Drôme ou du Jura. Tout ce petit monde se met en place sous l'œil vigilant de Denis Meunier, placier.