

Petit Bulletin Saint-Etienne > Guide Urbain

La Route Bleue promise à un avenir étoilé

Par **Anaïs Digonnet**

Publié Mercredi 16 novembre 2022



LES MEILLEURS ENDROITS
OÙ MANGER DANS LA LOIRE

Chroniqués par notre journaliste spécialisée

UN COIN DE TABLE AVEC ANAÏS

Photo : ©Anaïs Digonnet

1045

LECTURES



La Chronique food du PB / Entrée en cuisine pour écrire sur les chefs plus que pour les imiter, Anaïs a quand même réussi l'exploit d'obtenir son CAP, avant de retrouver son clavier de journaliste avec beaucoup plus de sûreté. Car c'est en salle qu'elle aime admirer le ballet des plats et raconter l'émotion qu'ils provoquent. Ici pas de critique négative, elle ne chronique que ce qu'elle a aimé. Aujourd'hui, cap sur La Route Bleue, qui propose une cuisine bistronomique innovante.

Il y a des restos qu'on teste grâce au bouche-à-oreille, après la lecture d'une chronique (petite autopromo il y en a toute une sélection dans notre Guide Urbain) et puis d'autres qu'on découvre au détour d'un fait divers. Un incendie qui prend feu au rez-de-chaussée d'un restaurant : c'est ce qui est arrivé en février 2022 à La Route Bleue, situé à La Fouillouse. Aux commandes de ce bel établissement, deux femmes, Ludivine Sain en cuisine, et Angélique Arnaud, en salle. Parce qu'elles sont souvent peu mises en avant sur la scène culinaire, manger dans leur établissement s'est alors placé au top de notre to-do féministe de l'année.

Trompe l'œil pour mise en bouche

Depuis la D1082, en venant de Saint-Etienne, on finit par trouver l'entrée mal éclairée du parking en contrebas de la bâtisse. Ce sera le seul point négatif. Note à vous lectrices et lecteurs, préférez, si vous le pouvez, vous garer devant l'établissement, rue du Vernay. Sur les graviers, on en profite pour admirer la maison cossue sur laquelle s'est installée du lierre. Un court instant, on s'imagine comme des voyageurs dans les années 70, qui auraient laissé leur R4 pour faire une halte ligérienne, ici, au cœur de leur périple entre Paris et La Provence. C'est à ce grand trajet mythique de la N7 que fait d'ailleurs référence le nom du restaurant.

Et puis notre retard nous revient en tête. Comme l'appel de la faim. Après l'entrée qui ressemble à celle d'une auberge surannée, on découvre une salle à la déco moderne avec du bois flotté aux murs. La commande passée, la mise bouche arrive avec un Oreo salé en trompe-l'œil et une soupe froide de betteraves.

L'œuf et la caille

Le menu découverte (35 euros) est aussi moderne que créatif : on part pour l'œuf poché Label Rouge en entrée. La mention de ce signe de qualité guide un peu notre choix. Dans une assiette à pâtes d'un outre-noir à la Soulages, se niche le délicieux, poché et encore chaud, recouvert d'un gaspacho au champignon. Bel effet chaud/froid. On y trempe allègrement le biscuit moelleux de lentille verte et à base de café Arabica, coiffé de champignons de PARIS.



On part ensuite sur une caille royale élevée en France, dont le suprême est cuit à basse température, tandis que la cuisse, confite puis effilochée, se love dans un taco. Subtil mélange des genres et des textures ! Au moment de déposer l'assiette, le serveur verse délicatement le jus de la carcasse réduit au vin rouge et à la prune, qui apporte un côté sucré parfaitement en accord avec la petite purée de butternut rôtie.



Un dessert allégé et sans gluten

La mention (sans gluten) présente dans l'intitulé du dessert nous fera choisir une note de fin sucrée à la place du fromage. Et le résultat est une vraie réussite. Déjà parce que l'ensemble joue l'effet de la surprise : il faut lever une délicate feuille de riz tel le voile d'une mariée pour découvrir une jolie composition florale à déguster, un riz au lait revis allégé à l'oseille et à la coco avec ses poires pochées et ses boules de sorbet herbacé.

Mention spéciale aussi pour le service, parfaitement exécuté... Alors un conseil, foncez réserver, car La Route Bleue pourrait bientôt être sertie d'étoiles.

40 Rue du Vernay, 42480 La Fouillouse ; informations et réservations sur [le site internet du restaurant](#)