

La Fouillouse : La Route Bleue, le chef est une femme. Super classe, super glaces (avec des goûts originaux)

De [Arno Visconti](#)

Lundi 8 mars 2021 à 10:03 - Mis à jour le mercredi 10 mars 2021 à 6:18

Par [France Bleu Saint-Étienne Loire](#)



Ludivine de la Route Bleue à La Fouillouse est l'une des rares cheffes de la Loire. Sa cuisine est faite avec des ingrédients de proximité. Elle évoque sa passion pour la cuisine et ajoute à nos idées la possibilité (même en hiver) de mettre de la glace dans nos menus. Une idée pas si givrée.



Illustration - Ludivine et Angélique - La Route Bleue

Elles sont deux femmes, **Ludivine en cuisine, Angélique en salle**, dans cette aventure débutée en 2012, l'aventure du restaurant **la Route Bleue à La Fouillouse**. Elles proposent de **la vente à emporter** de leurs plats fabriqués avec passion et **auprès de producteurs locaux du mercredi au samedi**.



Menu du Jeudi 11 au Samedi 13 Mars 2021

Pour le dimanche vous pouvez récupérer vos plats, le samedi

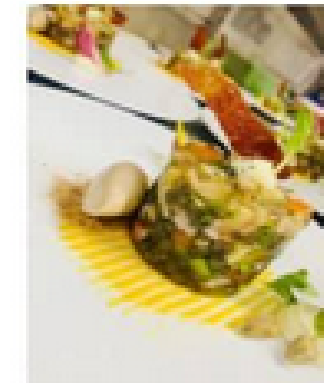


MENU ROUTE BLEUE

2 Amuse-bouches - Entrée – Plat – Dessert = 29 €

Entrée – Plat ou Plat - Dessert = 22 €

Plat chaud = 15 €



2 Amuse-bouches

Entrées

Chèvre frais comme un nougat, abricots et cacahuètes, coulis de tomates et pousse de roquette

Ou

Terrine de cochon et pomme grenaille en tartelette, chantilly à la moutarde Savora, coulis cornichons aigre doux

Plats chauds

Bourguignon de bœuf, vin rouge et poivre de Sichuan, moelleux de pomme de terre et carottes couleurs glacées

Ou

Nouilles sautées, cubes de saumons marinées, crevettes et petits légumes aux herbes fraîches

Desserts

Cheesecake au parfum de fleur d'oranger, sablé au spéculos

Ou

Mini entremet aux deux citrons

Suggestions de la cheffe à la CARTE

- Foie gras de canard maison en terrine et chutney maison 250 g : 25 € - 500 g : 50 € - 1 kg : 95 €
- Ris de veau aux morilles comme une blanquette, accompagnement du moment : 24 €
- Burger "Route Bleue" : Steak de bœuf, mayonnaise, ketchup, oignons confit et cornichons, cheddar, potatoes et salade 14 €
- Saint Jacques snackées, accompagnement du moment : 20 €
- Menu enfant : volaille, potatoes, moelleux chocolat 10 €

Les menus proposés à emporter à la Route Bleue pour la semaine du 11 mars 2021 - La Route Bleue

Ludivine est une des rares femmes cheffes de la Loire

Si l'on vous demande à brûle pourpoint de citer **une ou deux cheffes françaises**, il y a fort à parier que les premiers noms qui vous viendront à l'esprit seront ceux de cheffes **ultra-médiatisées**, de celles que l'on voit régulièrement dans **les émissions culinaires**. **Anne-Sophie Pic**, seule cheffe française triplement étoilée vous viendra à l'esprit, peut-être. **Hélène Darroze** sûrement.

Il y a **une carte sur le net**, mise en ligne l'an dernier, qui recense les cheffes partout en France, et qui se veut exhaustive. **Dans la Loire**, on relève **Carine Cheminal** (Maître Restaurateur) à **la Gare à Feurs**, **Catherine Denis**, au **bistrot de la Place à Neulise**.

A **Saint-Etienne**, le Jardin Secret est devenu **Madame**, un choix de la cheffe Marinette Martinez : "pour prévenir les gens que cela dérangeait. Ici, vous venez dans un établissement imaginé, géré et cuisiné par une femme", explique-t-elle dans une vidéo du site **If Saint-Etienne**.

*"Au départ c'était très difficile. Les fournisseurs ne voulaient pas ouvrir de comptes car j'étais une femme (...) ma banquière avait établi un carnet de chèques au nom de mon époux, qui ne travaillait pas dans cette profession, pensant que ce serait plus simple (...) **j'ai licencié des salariés qui ne respectaient pas mes directives parce que j'étais une femme**__",* explique-t-elle dans l'interview.

Ludivine Sain, la cheffe de la Route Bleue n'a pas eu ses problèmes. Et confie, avec Angélique Arnaud que les principaux soucis à l'ouverture du restaurant se portaient plutôt sur leur jeune âge.

Maître restauratrice

Pour avoir le titre de **Maître restauratrice**, il y a un cahier des charges à respecter. « *On nous demande essentiellement de travailler avec des producteurs de proximité, de privilégier les circuits courts, d'aller chercher nos produits de qualité dans les fermes environnantes, **chez les producteurs de viande, de fruits et légumes locaux*** ». Ainsi, on retrouve à la carte **des escargots bio de Saint-Maurice en Gourgais**, des produits de **la ferme Bertholet à La Fouillouse**, de la volaille de **la ferme Pioteiry à Saint-Bonnet les Oules**.

De la glace en plein hiver dans nos menus : Pas givré !

De la glace en entrée, en dessert. C'est ce que propose, en temps normal, la Route Bleue à la Fouillouse : **glace à la roquette, à la moutarde, à la carotte, au seigle, gingembre, fraise marra des bois...** Des glaces créées, testées depuis La Fouillouse. "*Angélique sert de cobaye*" mais les recettes sont souvent bonnes.



Arno Visconti
France Bleu Azur