

Gastronomie

On vous dévoile les meilleurs restaurants de la Loire en 2024

La diversité de la gastronomie ligérienne était à l'honneur ce mardi soir au Dame D4 café. La soirée, concoctée par *La Tribune - Le Progrès* et ses partenaires, a réuni de nombreux ingrédients différents pour récompenser les restaurants ligériens préférés des lecteurs.

Le Progrès - 16 oct. 2024 à 12:00 | mis à jour le 16 oct. 2024 à 12:16 - Temps de lecture : 5 min

4 | 



L'ensemble des lauréats de la soirée « Vos restaurants préférés de la Loire ». Photo Sonia Barcet

Meilleur restaurant forézien : La Gentillère à Cleppé

C'est une année spéciale pour l'établissement de Raphaël Robert, récompensé du prix des restaurants foréziens et année qui marque aussi ses vingt ans d'existence.

Depuis octobre 2004, de nombreux clients ont pu se rendre à Cleppé pour apprécier les grands classiques comme la tête de veau ou le jambon cuit au foin ainsi que les grenouilles en persillade.

À sa tête, Raphaël Robert s'affaire en cuisine pour proposer une cuisine traditionnelle tournée vers les produits du marché. Certains ont d'ailleurs pu profiter de sa cuisine [lors d'événements](#) locaux, comme la fête de la cerise à Poncins.



Pour La Gentillère, Sonia et Raphaël Robert sont venus avec leurs enfants, après avoir récupéré leur prix auprès de Laurent Gueleraud, directeur de Mag & Pro. Photo Sonia Barcet

Meilleur restaurant roannais : Demain Charette à Roanne

Pour représenter le Roannais, Yohann Magnin, cuisinier et gérant de Demain Charette. Dans ses cuisines, il s'inspire d'une « cuisine de grand-mère », avec énormément de produits fabriqués depuis les cuisines du chef, du pain au fromage en passant par les charcuteries ou les glaces. D'après le gérant, l'objectif est de rappeler les souvenirs de l'enfance.

À travers des grands buffets à volonté, c'est donc une cuisine traditionnelle d'inspiration familiale qui est proposée. [Depuis son ouverture à la fin de l'année 2023](#), le lieu peut accueillir jusqu'à 100 couverts.



Yohann Magnin a pu recevoir son prix des mains de Pascal Légitimus, invité surprise de cette soirée. Photo Sonia Barcet

Meilleur restaurant Saint-Étienne et couronne : Corne d'aurochs à Saint-Étienne

En place depuis 1986, Corne d'aurochs est une institution stéphanoise, reprise en 2023 par le chef Nouredine Hamache. Celui qui a obtenu le grade de Maître-Restaurateur prolonge désormais l'esprit bouchon de cette adresse ligérienne.

Accessoire indispensable de ce type de lieu, l'ardoise présente les plats du jour dans ce lieu où les incontournables des adresses de ce genre sont respectées avec la nappe à carreaux sur les tables et les plats canailles dans les assiettes avec une présentation soignée.



Nouredine Hamache et Ludovic Métails accompagnés de Marie Claude, ancienne propriétaire et Pierre Lecroisey, président de l'IMSE. Photo Sonia Barcet



Prix Coup de cœur apprenti IMSE : Antoine Bergeron, restaurant La Source à Saint-Galmier

Après avoir donné un repas, la veille, en l'honneur de Pierre Gagnaire, où le chef étoilé était présent, Antoine Bergeron, lui-même chef étoilé avec son établissement La Source, à Saint-Galmier, a pu recevoir le prix coup de cœur apprenti IMSE.

Le Ligérien, étoilé depuis 2019, était entouré de Fabrice Laurençon, président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie dans la Loire et de Rachid Oulmi, directeur de l'Institut des métiers. Il avait par ailleurs été professeur auprès du lauréat du soir et a pu exprimer sa « fierté d'avoir des élèves avec ce parcours qui sont passés par l'établissement ».

Meilleure table bistronomique : La Route bleue à La Fouillouse

Ludivine Sain, en cuisine et Angélique Arnaud, en salle, gèrent La Route Bleue depuis douze ans. Ce lieu propose [une cuisine bistronomique moderne, avec des menus variés](#), en cherchant toujours à valoriser les produits venus des fermes alentours.

[Déjà lauréate en 2022](#), l'adresse est un incontournable de la bistronomie dans la Loire et propose des menus à des prix variés, du menu de la semaine à celui « signature », en nombreux services, de la mise en bouche aux mignardises.

Pour accompagner les plats, une généreuse carte des vins propose plusieurs références ligériennes.



Franck Maillot, directeur de Badoit, a recomposé Ludivine Sapin et Angélique Arnaud. Photo Sonia Barcet



Meilleur restaurant végé friendly : Kitchen Street à Saint-Étienne

Le restaurant stéphanois qui se décrit comme une cantine chic [s'est installé à Chateaucieux en septembre 2023.](#)

Il propose une cuisine autour des produits de saison en changeant le menu tous les jours. De quoi ravir ceux qui souhaitent manger sur place dans ce lieu à la décoration soignée, ou qui préfèrent choisir à emporter.

Les offres végétariennes sont nombreuses, de l'entrée au dessert ou dans les offres traiteurs proposées par Faty et Florian Koenig, à la tête du lieu.



Fati Koenig (à gauche), a fait monter sur scène une partie de son équipe après avoir reçu son titre donné par Jérôme Baron-Pelossier, président des Cuisiniers de la Loire. Photo Sonia Barcet

Meilleure auberge : Comme chez soi à Jas

C'est une belle aventure qui est récompensée avec ce lauréat pour Quentin Mazard et Darlène Quénoi. Cette dernière, s'est lancée en 2022 [le défi de redonner vie au lieu pourtant fermé en 2013](#). Une histoire d'autant plus belle que c'est entre ces murs que la lauréate avait fait son apprentissage.

Dans ce lieu qui peut accueillir jusqu'à 200 personnes, le chef Quentin Mazard propose une cuisine conviviale, se fournissant au maximum en produits locaux. Entre les pizzas, le menu dégustation et les repas toute la semaine, l'auberge permet de ravir les groupes comme les particuliers.



Daniel Loctin représentait la CCI pour remettre leur prix à Darlène Quénoi et Quentin Mazard, accompagnés de Nathan. Photo Sonia Barcet

Meilleur restaurant "cuisine italienne" : Di Bellagio à Saint-Chamond

Le lauréat de cette année est bien installé depuis deux ans place Saint-Pierre à Saint-Chamond, mais fait le lien avec la place italienne homonyme.

Présents pour recevoir le prix, Laurent et Jade Somers proposent toute l'année une cuisine aux accents méditerranéens, mais en privilégiant les produits locaux. Le lieu est d'ailleurs fier d'être adhérent de l'association fin gras du Mézenc.

Dans ce restaurant familial, Jade assure le service pendant que son papa, Laurent, assure derrière les fourneaux, où il prépare parfois quelques originalités aux clients, [comme le poisson mûré](#).



Laurent Somers (à droite) a reçu son prix des mains de Bertrand Giugnard, gérant de PromoCash. Photo Sonia Barcet

« Rendre hommage aux savoir-faire »

Ils semblaient en appétit les professionnels de la gastronomie ce mardi soir aux Halles Mazerat à Saint-Étienne. Près de 250 personnes issues de tout le département étaient présentes pour découvrir les résultats des 6 500 votes effectués sur le site du journal.

Une soirée pour « rendre hommage aux savoir-faire », a détaillé Frédérick Macé, directeur départemental Loire et Haute-Loire de *La Tribune - Le Progrès*.

Sur scène, Martine Goubatian a pu relever le défi de faire s'exprimer derrière le micro ceux qui le font habituellement derrière les fourneaux. Une belle occasion de découvrir la richesse des tables du département.

À travers les restaurants, des questions de passions et de transmissions

La diversité à l'honneur en cette soirée a aussi été celle des générations, avec notamment le cas du Corne d'Aurochs, où sur scène, la femme du fondateur de cette institution en 1986 a pu féliciter le chef qui a repris l'établissement il y a un an.

Ils sont nombreux à conjuguer les générations en faisant de la notion de transmission une réalité en travaillant avec leurs enfants, ou en réalisant des rêves d'enfants, en travaillant pour sa passion.