

Événement

Découvrez les « meilleurs restaurants de la Loire »

Cet été, vous avez été plus de 3 000 à voter pour votre restaurant préféré du département. Mardi soir, neuf d'entre eux ont été récompensés aux Halles Mazerat, à Saint-Étienne.

Par **Le Progrès** – Aujourd'hui à 15:00 – Temps de lecture : 5 min



Un parcours de dégustation a été concocté par l'ensemble des commerçants des Halles Mazerat pour les participants. Photo Progrès/Charly JURINE



01 / 11

Les lauréats de la première édition de « Vos Meilleurs restaurants de la Loire » ont reçu leur trophée des mains des nombreux partenaires de cette opération. Photo Progrès/Charly JURINE



C'était une première et la réussite fut au rendez-vous. Du 1er juillet au 15 septembre, les lectrices et lecteurs de La Tribune-Le Progrès étaient invités à participer à l'opération « Vos Meilleurs restaurants de la Loire » en votant pour leur établissement préféré. Vous avez été 3 054 à le faire pour départager la centaine d'inscrits répartis en dix catégories (1).

« Le lien social est un point commun que nous avons avec les restaurants »

Mardi soir, au Dame d4 Café, aux Halles Mazerat, à Saint-Étienne, les lauréats de la première édition de « Vos Meilleurs restaurants de la Loire » ont reçu leur trophée des mains des nombreux partenaires de cette opération.

« Le lien social est un point commun que nous avons avec les restaurants. Il nous paraissait donc naturel que le journal organise cet événement », rappelait Frédéric Macé, directeur départemental Loire et Haute-Loire de La Tribune-Le Progrès (2). Au cours de cette cérémonie animée par Martine Goubatian et destinée à mettre en valeur le savoir-faire de nos territoires, neuf établissements ont été récompensés (Le Clos perché, à Montarcher, s'imposant dans deux catégories). Et un trophée spécial a été décerné à l'opération Roanne Table Ouverte qui célèbre ses vingt ans l'année prochaine.

La soirée s'est poursuivie autour d'un parcours de dégustation concocté par l'ensemble des commerçants des Halles Mazerat qui fêtaient, le mois dernier, leur premier anniversaire.

Votre journal prépare déjà l'édition 2023 de « Vos Meilleurs restaurants de la Loire », un événement créé sur mesure pour reconnaître le travail des femmes et des hommes qui font la diversité de la gastronomie ligérienne.

(1) Les restaurants devaient répondre à quelques critères : proposer une cuisine maison avec des produits bruts et de provenance locale, un emplacement dans le département de la Loire, le respect de la saisonnalité et être en activité depuis au moins un an.

(2) Cet événement était organisé par La Tribune-Le Progrès avec le soutien de l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) de la Loire, des Cuisiniers de la Loire et des Tables Roannaises.



Meilleure table gastronomique et Meilleur restaurant forézien

► Le Clos perché à Montarcher

Présent depuis 2011 au sein du restaurant, après le départ du chef Damien Saurel, Julien Magne a conservé et amélioré la cuisine raffinée et pleine de saveurs proposée dans cette ancienne ferme. Originaire de Firminy et passé par de grosses brigades, il propose chaque mois des nouveaux menus inédits pour la clientèle, avec des menus gastronomiques d'exception. La marque de fabrique du Clos perché est, certes, la qualité et le raffinement de ses plats, mais aussi les noms présents sur la carte. « Suprême de volaille qui revient d'Amérique du Sud avec une banane et une sauce café sous son aile » ou encore « Entente cordiale entre l'olive noire coquillos sous forme de crème brûlée et confite, et le coing au vin blanc et aux épices, rafraîchi par un sorbet à l'huile de romarin ».

Meilleure brasserie

► La Pause à L'Étrat

Sous les ordres d'Olivier Brun, cuisinier passionné, La Pause se distingue par ses menus variés, mêlant cuisine ensoleillée et produits locaux. Une nouvelle vision voulue et maîtrisée par Guillaume Juban, le responsable du restaurant. La cuisine se veut pleine de saveur, avec à la carte du tartare de bœuf à l'italienne, du tataki de thon rouge ou encore du risotto à la truffe. Le tout accompagné avec une belle cave à vins, qui compte plus de 300 références.



Melany Gachet et Simon Carrasco ont remis le prix de la catégorie Meilleure Brasserie à Olivier Brun. Photo Progrès/Charly JURINE



Gaëtan Moyroud, société Badoit, remet le prix de la Meilleure table Bistronomique à Angélique Arnaud et Ludivine Sain. Photo Progrès/Charly JURINE

Meilleure table bistronomique

► La Route bleue à La Fouillouse

Ludivine Sain, maître restauratrice depuis 2016, et Angélique Arnaud sont à la tête de La Route bleue depuis 2013. Elles proposent des menus « signatures », des menus « découvertes » et des menus pour enfants. On retrouve également une carte variée, avec du canard, des gambas, de la dorade ou encore un plat végétarien à base de courge butternut.



Gaëtan Moyroud, société Badoit, remet le prix de la Meilleure table Bistronomique à Anpèlique Arnaud et Ludivine Sain. Photo Progrès/Charly JURINE

Meilleur restaurant roannais

► L'Aventure à Roanne

L'aventure, ça se vit en famille. Telle est la philosophie de Jean-Luc Trambouze et de ses enfants, Pierre-Alban et Adriane. Tous ont la fibre du voyage. Des voyages qui infusent dans leur cuisine. Des menus sont d'ailleurs dans cette thématique : « Si t'es un aventurier », « Retour du port », ou encore « un aventurier confiant ». Avec eux, l'expérience culinaire se vit au gré des saisons, avec des plats qui se veulent inventifs.



Yves Nicolin remet le prix du Meilleur Restaurant Roannais à Pierre-Alban Trambouze. Photo Progrès/Charly JURINE



Pierre Fanneau, directeur général du Groupe Progrès, a remis le prix à Dimitri Del Olmo. Photo Progrès/Charly JURINE

Meilleure street food

► Le Poco by Dimo à Roanne

Cet établissement tenu par Dimitri Del Olmo propose des burgers avec un pain maison, comme son burger mexicano avec piments jalapeños. Pour ceux qui ne mangent pas de viande, pas de problème : les burgers existent aussi avec des steaks végétaux. Le Poco by Dimo se divise en une partie bar et une partie restaurant. L'établissement propose également des desserts faits maison comme des panacotta avec des coulis de fruits.



Frédéric Macé, La Tribune-Le Progrès, remet le prix à Fanny et Myriam Labere. Photo Progrès/Charly JURINE

Meilleure auberge

► Le Château de Bobigneux à Saint-Sauveur-en-Rue

Installée depuis 1985 au sein du château, l'auberge met en avant le terroir. C'est une affaire familiale : Jacques Labere est aux fourneaux, sa femme Danielle à l'accueil, et leurs filles Fanny et Myriam, les secondent. Le Château de Bobigneux propose différents menus, au gré des saisons. On retrouve de la charcuterie fermière, de la râpée, de l'épaule d'agneau confite ou encore un feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette.

Meilleur restaurant végétfriendly

► Le Jardin des 4M à Saint-Régis-du-Coin

Ce restaurant, qui possède également un salon de thé, propose des plats à base de produits locaux et de saison, en majorité bio et sans gluten et en provenance de producteurs du Pilat ou en direct du jardin. Marie Béal y crée une ambiance calme, « au vert », avec la volonté de s'adapter aux régimes particuliers : sportif, végétarien, vegan, avec une carte unique mais régulièrement changée.



Le trophée du meilleur restaurant Végé Friendly remis à Marie Beal par Antoine Martinez, UMIH. Photo Progrès/Charly JURINE



Jean-Pierre Tholoniati a remis le prix à Lorenzo Gusciglio. Photo Progrès/Charly JURINE

Meilleur restaurant « cuisine du monde »

► Les Pieds dans l'O à Doizieux

Le chef du restaurant, Lorenzo Gusciglio, qui vient tout juste d'être sacré vice-champion du monde de pizza à Rome, est un amoureux de la cuisine. Une passion qu'il partage avec sa femme, Daniella, elle aussi en cuisine, et à son fils, Valentino. La pizza est l'un des plats phares de l'établissement.

Le restaurant Les Pieds dans l'O porte bien son nom puisqu'il se situe à deux pas du lac le Dorlay.

Meilleur restaurant stéphanois

► À la Table des Lys à Saint-Étienne

Ce restaurant gastronomique, fondé en 2019 par Marc Lecroisey, le chef, et sa compagne Lydie Colomb, a réussi à s'imposer sur la durée. L'idée ? Un mélange de gastronomie et de tradition avec une pointe de modernité, des produits frais et de saison. Avec des menus allant de 39 à 105 euros, ce lieu est devenu une référence en peu de temps. À la carte : du homard, du turbo rôti ou du sandre, le tout pouvant être dégusté dans l'un des quatre salons différents.



Fouzi Issad Atmosdev remet le prix à Marc Lecroiset. Photo Progrès/Charly JURINE

<https://www.leprogres.fr/culture-loisirs/2022/10/12/decouvrez-les-meilleurs-restaurants-de-la-loire>