PAR PHILIPPE DE CANTENAC

© Erich Zann

Franck Marchand, directeur, et Colette Marchand, présidente.

DEMANDEZ L'ADDITION

- **Cadre :** une vaste salle aux grandes baies vitrées donnant sur une immense terrasse. Des puits de lumière. Nappes et serviettes en papier.
- **Menus :** 18 euros.
- **Le chef :** le chef, Stéphane Rivera, continue, depuis son arrivée, à perpétuer les recettes qui ont fait le succès de l'établissement, tout en y rajoutant sa touche personnelle.
- **Carte des vins :** bien sage, à des tarifs raisonnables.
- **Pain :** baguette.
- **Sel et poivre :** salières.
- **Café :** moyen, servi avec son petit gâteau.
- **Parking :** oui, un grand, juste devant.

Dans le cochon, tout est bon

LA QUEUE DE COCHON, AU FONTANIL-CORNILLON

Plutôt que de tirer le diable par la queue, optez pour celle du cochon au sein de cet établissement dirigé depuis 2014 par Franck et Colette Marchand, au Fontanil-Cornillon. Voici une brasserie qui attire quotidiennement une clientèle fidèle séduite par la cuisine signée du jeune chef Stéphane Rivera et un cadre spacieux, totalement ceint de verdure. Deux espaces deux ambiances. Sous le soleil, l'immense terrasse arborée impose son style. Plus frais, alors la salle offre son confort simple mais bien agencé. En entrée, une pléiade de salades se poussent du coude, comme celle du Dauphiné, mais vous avez aussi le gaspacho revisité avec ses billes de mozzarella di bufala, et ce carpaccio de poulpe. Servies dans une large assiette, finement sculptées, de belles tranches de poulpe bien assaisonnées vous séduiront accompagnées de salade, de tomates et d'un filet de citron pour la tonicité. Original.

© Erich Zann

Il est l'heure qu'il aïoli

Les suggestions de plat avancent en rangs serrés : un tartare de bœuf au couteau (dont un Obélix de 400 g), des cuisses de grenouilles persillées (à volonté les premiers vendredis du mois), du poulpe snacké, des ravioles à toutes les sauces (dont certaines aux morilles), de l'andouillette, du magret de canard, une entrecôte, une côte de veau à la milanaise, des burgers au bœuf charolais, il y en a pour tous les goûts. Mais le chef rajoute sa touche personnelle avec cet aïoli maison de premier ordre. Accordons à Stéphane Rivera une mention pour le sien, copieux, axé sur un beau morceau de cabillaud, des carottes, des pommes de terre, du brocoli, du chou-fleur et un aïoli goûteux et digeste. En guise de sucrerie, la tartelette fraise/chocolat fait le job avec aisance, remisant le tiramisu sur le banc de touche. Une queue en tire-bouchon vous permettra d'ouvrir un viognier de Paul Mas à 25 euros, un saint-véran de Chavet à 30 euros, le crozes de la Cave de Tain à 32 euros et le pic-saint-loup du Château de Lascaux à 30 euros. Vous voilà assurément à bon porc ! ●

La Queue de Cochon :
1, route de Lyon, au Fontanil-Cornillon. 04 76 45 68 75. Environ 120 couverts. Fermé le dimanche et les lundis, mardis et mercredis soir.