

# Le bel été de Larivoire

Chez Chantal et Bernard Constantin, le plaisir de la table se renouvelle au fil des saisons

Il y a quatre ans, Chantal et Bernard Constantin avaient fêté en grande pompe le centenaire de leur maison, qui doit son nom à Claude Victor Larivoire. Ce dernier avait acheté la bâtisse en 1871 pour la transformer en un restaurant. En 1904, Henri, le grand-père de Bernard, reprend l'établissement, avant que son père Jacky l'exploite pendant une quarantaine d'années.

## Déclinaisons autour de la fraise et du coquelicot

Depuis 1980, Chantale et Bernard assurent la continuité, en conservant l'étoile Michelin. L'été, ils font toujours le bonheur des convives grâce à leur superbe terrasse ombragée. Ils disposent en outre d'un salon en étage, moderne et zen, conçu par leur architecte Pierre Chaduc.

A chaque saison, Bernard Constantin renouvelle 80% de la carte, tout en préservant les classiques : foie gras de canard poêlé en bigarade d'orange et rhubarbe, œufs en cocotte aux langoustines et morilles, fricassée de volaille de Bresse au vinaigre de vin vieux.

Parmi les nouveautés : la crème moussueuse de grenouilles aux champignons du moment et foie gras ; le homard bleu aux pamplemousses, jus réduit miel citron et panisse aux bigorneaux ; le contrefilet de bœuf du Mézenc en aiguillettes, croquette de joues de bœuf et os à moelle, crêpes Par-



Benjamin Guyennet et Bernard Constantin : le sommelier et le chef / Photo Christel Reynaud

mentier ; le féra du Léman au beurre moussoux, artichauts barigoule et févettes, sauce vierge.

Le fidèle chef pâtissier Nicolas Piroux propose notamment des déclinaisons autour de la fraise et du coquelicot ; un ananas confisqué de vanille et rôti, mousse stracciatella, mangue en flan et espumas.

Quant au jeune sommelier Benjamin Guyennet, il a fait entrer des vins du Val de

Loire (Chinon blanc, Vouvray) et du monde (Autriche, Italie), qui enchanteront les papilles des gourmets.

Christel Reynaud.

> Larivoire, 26 chemin des Iles 69 140 Rillieux-La-Pape. Tél. : 04 78 88 50 92. Fermé dimanche soir, lundi soir et mardi, et cet été du 16 au 30 août. Menus de 49 à 89 euros. Site : [www.larivoire.com](http://www.larivoire.com)

## La recette du chef

**Crème moussueuse de grenouilles et foie gras (pour 4 personnes)**  
16 grenouilles, 100 gr de foie gras, 100 gr de girolles, 1 blanc-poireau, 1 oignon, ail, thym, laurier, 2 arêtes de poisson, 1/4 litre de vin blanc, 1/2 litre de crème fleurette, 1 cuillère à soupe de fécule, mie de pain, 1 œuf, cerfeuil.

Séparer les cuisses de grenouilles, les désosser partiellement, les paner avec de la farine, l'œuf battu et la mie de pain. Faire suer au beurre les coffres de grenouilles et les arêtes de poisson. Préparer la garniture aromatique, mouiller au vin blanc, eau et cerfeuil. Cuire à feu doux. Passer au chinois et lier avec une cuillère à soupe de fécule. Garder au chaud. Poêler le foie gras en dés, les champignons, frire les cuisses de grenouilles à l'huile. Mettre le foie gras et les champignons dans une assiette creuse, verser la crème de grenouilles émulsionnée au-dessus. Servir les cuisses de grenouilles dans un ramequin séparé.

## LE VIN CONSEILLÉ

### Un Pouilly-Loché 2006

Vin blanc fruité 100% chardonnay, aux arômes d'agrumes et de fruits jaunes.

Issu d'une viticulture en bio-dynamie. Belle longueur en bouche.

A boire jeune. Carafé vingt minutes avant le service, il offrira un nez plus ouvert.

> Chez Céline et Laurent Tripoz, place de la Mairie, Loché, 71000 Mâcon



La crème moussueuse de grenouilles et foie gras



Un Pouilly-Loché 2006 de Céline et Laurent Tripoz

/ Photo CR