

resto

## Agapes royales chez Guilloton

Traité comme un roi, le lièvre est à la fête à l'Atelier des Augustins avec la groose, la biche et le faisan

**V**ous êtes plutôt gibier à plumes ou gibier à poils ? Perso, j'aime bien à poils, mais je reconnais qu'à plumes, c'est bien aussi. Notez que les deux ne sont pas incompatibles. Comme à l'Atelier des Augustins de Nicolas Guilloton. Les *Potins* vous ont vanté cette table en 2014 quand ce jeune Alsacien a succédé à Magali et Martin près de la Martinière. Ce Nicolas-là en pince pour les retours de chasse. Chez lui, les bêtes arrivent encore fumantes, le lièvre de la Beauce, la groose et le faisan d'Écosse, la biche de Haute-Loire. Tuyauté par un lanceur d'alerte gastronomique, ci-devant PDG d'un hebdomadaire satirique lyonnais, j'y suis retourné l'estomac en fête. Chez Guilloton, à moi la venaison ! Par ordre d'apparition, voici le

pâté en croûte en morceaux de foie gras, de faisan et de groose, farce aux cuisses et foie des sus-dits volatiles. Et avec du lard pour atténuer la saveur capiteuse des bêtes sauvages. Si la mâche semble un peu ferme, la participation au championnat du monde est dans le viseur. Le temps de carafer une belle cuvée du provençal Henri Milan, le lièvre à la royale, star de la carte, entre en scène. Désossé intégral mais restant attaché, il a mariné au vin rouge et cognac avant d'être farci à l'épaule, foie et cœur, foie gras. Puis il cuit au torchon pendant 14 h avant de mûrir dans la marinade... Bref, la recette complète mériterait un volume entier de la *Pléiade* gastronomique. Ce gibier royal est présenté en tranche de ballotine. Nicolas

Guilloton l'arrose dans votre assiette d'une sauce au sang et foie gras. « C'est un lièvre pour les dames plus que pour les chasseurs », analyse mon complice d'agapes. Le chef confirme : « Sur le gibier, nous recherchons la finesse plutôt que la puissance des saveurs. » Dépêchez-vous, ce lièvre est servi une semaine encore. Mais d'autres gibiers, comme la biche, sont à la carte des Augustins tout l'hiver. Sachez-le, Nicolas Guilloton est aussi un spécialiste du poisson, anguille fumée (une merveille !) ou fera du Léman en mode yassa, oignon, moutarde et citron confit. Un souvenir de son passage au Mali et au Sénégal. Au dessert, le coing poché, sorbet au thé épicé et fromage blanc traduit sa complicité avec Alain Alexanian. En 2014, il s'en

Augustin, Hubert et Nicolas!



est fallu de peu qu'ils jouent à quatre mains sur le piano des Augustins. Partie remise ?

Harry Covert

L'atelier des Augustins. Menus à midi de 19,50 à 49 euros. Le soir de 43 à 71 euros. Fermé dimanche, lundi et samedi midi. 11 rue des Augustins (1<sup>er</sup>) - Tel : 04 72 00 88 01