

Le Bottin gourmand nomme Patrick Henriroux, « chef de file » de la région

Gastronomie. Le guide, paru hier, consacre le chef de « La Pyramide » à Vienne, et renouvelle sa formule éditoriale.

Pour sa 31^e édition, le Bottin gourmand change de physiologie, mais garde une pagination importante (912 pages) et surtout sa philosophie : non content d'être un guide de bonnes adresses de restaurants (2 200), il propose aussi 800 noms de producteurs et d'artisans qui cultivent le goût du bien manger. Créé en 1981 par Jean et Pauline Didier, le bottin a également choisi d'honorer, dans son édition 2013, deux grands noms de la gastronomie régionale : les Troisgros tout d'abord, dynastie fondée en 1930 à Roanne et aujourd'hui incarnée par Michel, qui ouvre son carnet d'adresses de ses artisans et producteurs préférés. Patrick Henriroux ensuite, le chef de « La Pyramide », l'établissement viennois créé en 1933 par Fernand Point et que le guide a désigné comme l'un des 23 « chefs de file » de la gastronomie en région. Leur casting compte en effet un chef de file pour chacune des 22 régions de France et un représentant pour l'Outremer. Dans une double page, chaque chef donne au lecteur ses bons

plans de balades, de restaurants, d'hôtels et de producteurs ou artisans sur son terroir. Leur sélection renvoie à des cartes routières régionales.

Le chef de « La Pyramide », ici au salon Sirha en 2009, dévoile, dans le Bottin gourmand, ses bons plans de balades, de restaurants, d'hôtels et de producteurs ou artisans sur son terroir.

En Rhône-Alpes, c'est donc Patrick Henriroux. Aujourd'hui âgé de 54 ans, ce chef cuisinier travaille en famille dans le célèbre établissement viennois, mais il est auparavant passé par d'autres restaurants de prestige : « L'Auberge bressane » de Bourg-en-Bresse, chez Georges Blanc à Vonnas, et « La ferme de Mougins », notamment. Il est directeur de cuisine à « La Pyramide » depuis 1989, propriétaire depuis 1996, et titulaire de deux étoiles au Michelin. « Tout ce que Point avait mis en place, je l'ai maintenu, je veux faire vivre l'histoire. Le vrai génie, c'est de durer », dit-il volontiers. Il a néanmoins redessiné



Photo Pierre Augros

la salle à manger du restaurant où se sont attablées des stars du monde entier, désormais habillée de noir et de verre, mais gardant le coq dessiné par Cocteau. Il est également formateur et superviseur au Palace hôtel « Le Crown » à Tokyo. ■ Le Bottin Gourmand 2013, 24 €.

L'agora des chefs

Sublimer les produits de la région, les marier avec les crus prestigieux des viticulteurs locaux et faire découvrir cette exceptionnelle cuisine du terroir, c'est le pari que s'est lancé l'association « L'agora des chefs », dont Patrick Henriroux est l'un des fondateurs. Avec quatre autres chefs (Philippe Girardon du « Domaine de Clairefontaine » à Chonas-L'Ambellan, Bruno Ray de « L'Estancot » à Vienne, Sébastien Desestrays du « Marché des saveurs » à Vienne et Julien Taurand du « Brocard » à Serpaize), ils concoctent ensemble 5 dîners, servis à tour de rôle chez les restaurateurs. Le premier de ce festival des saveurs s'est tenu à « La Pyramide », jeudi dernier. Prochaines dates : 29 novembre au « Brocard », 7 février à « L'Estancot », 21 mars au « Marché des saveurs », 23 mai à Clairefontaine (entre 95 et 125 euros, vins compris).

F. B.

Ses bonnes adresses

Ses balades : la Viarhona, les montgolfières à Annonay, les vignobles de Condrieu et de Côte-rôtie.

Ses restaurants : « Le Pavillon », 14, rue Royale à Lyon 1^{er}. « L'Hôtel des Ambassadeurs », 28, avenue de la Libération à Rive-de-Gier (Loire). « L'auberge de Marnant », 2, place du Prieuré à Marnant (Isère). **Ses produits :** le saucisson d'Alain Chabaud, l'oreiller de la Belle-Aurore de chez Reynon à Lyon, les poissons de la Pisciculture des Sources, la volaille de Bresse du Chapon Bressan, les produits tripiers de Luc Avenel à Vienne.

AUJOURD'HUI

Danse : ouverture de la billetterie pour « Magifique »



■ Thierry Malandain compose une danse qui se passe de mots. Photo DR

Le spectacle famille de Thierry Malandain et du ballet de Biarritz s'installe, pour la première fois à Lyon, à la Maison de la danse, du 13 au 23 décembre. La billetterie est ouverte dès aujourd'hui. Tél. 04 72 78 18 00.

Jazz : Leon Parker et Sangoma Everett batteurs de cœur, ce soir à Vienne

Les batteurs américains Leon Parker et Sangoma Everett ont choisi la France comme terre d'accueil où ils mènent une carrière riche de rencontres. Le premier fut l'accompagnateur de James Carter, Herbie Hancock, Brad Mehldau, Madeleine Peyroux. Il s'est imposé sur les scènes hexagonales aux côtés de Jacky Terrasson et Giovanni Mirabassi. Digne héritier d'Art Blakey et Roy Haynes, Leon Parker mène la danse derrière ses tambours en puisant son énergie aux sources de l'Afrique. Infatigable rythmicien, le maître du tempo est l'invité



■ Leon Parker, le maître du tempo. Photo DR

de l'Inception trio du pianiste Fred Nardin. Au programme, des thèmes de Monk, Ellington et Wayne Shorter.

Lyonnais d'adoption, Sangoma Everett, n'est pas en reste. Dizzy Gillespie, Archie Shepp, pour ne citer qu'eux, ont fait appel à ses talents de drummer. Avec son compatriote Kirk Lightsey (pianiste truculent qui n'a pas la reconnaissance méritée), Sangoma aime à jongler avec les rythmes, les timbres et les couleurs pour assouvir sa grande passion du jazz. Il est aidé en cela par le saxophoniste Jon Boutellier et le contrebassiste Darryl Hall. ■

F. B.

Théâtre de Vienne, ce soir à 20 h 30. Infos au 04 74 53 88 09.

Théâtre

Chez les aveugles

Pour ceux qui l'ont raté la saison dernière, le TNG a repris sa création, mise en scène par son directeur, Nino d'Introna. « Au pays des aveugles », les borgnes ne sont pas toujours rois.

Dernière représentation ce soir, TNG, 23, rue de Bourgogne, Lyon 9^e. www.tng-lyon.fr.

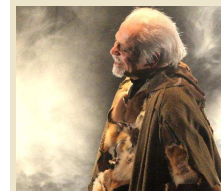


Photo Cyrille Sabatier