

Cuisine ensoleillée à La Vieille Fontaine

CORNILLON

★★★ RAISONNABLE

Une belle maison

Voilà un endroit où l'on a envie de prendre son temps. Pour profiter de la vue sur les vignes depuis la terrasse, pour déguster une cuisine qui sait, elle aussi, prendre son temps, pour tchatcher avec Emmanuelle et Bruno Bromblet, les patrons de La Vieille Fontaine à Cornillon, vénérable maison qui, depuis plus de 40 ans, a conservé son authenticité, sa discrétion, son charme et... sa recette des moules farcies à la diable.

Il est presque impossible de venir ici sans débiter par cette spécialité de la maison, malgré les promesses de la carte (salade de noix de Saint-Jacques au citron et safran, saumon mariné aux herbes et sel de l'Himalaya mousse au curry, foie gras aux dattes et pain brioché). La recette a été pensée par Jean-Pierre Audibert, le père d'Emmanuelle, qui a créé le restaurant avec son épouse Marie-France en 1970. Au départ, elle n'était pas à la carte, Jean-Pierre la cuisinait pour ses proches. Mais un client attiré par les effluves sortant de la cuisine, a voulu goûter. Le cuisinier ne voulait pas en entendre parler, sa femme a réussi à le convaincre. Le plat s'est imposé à la carte, la recette reste secrète et c'est un véritable délice. Cuits dans une sauce tomate légèrement relevée, pleine de soleil, les coquillages ouvrent un menu aux saveurs très largement méditerranéennes.

Bruno a commencé ici avec son beau-père d'origine marseillaise. A



Bruno et Emmanuelle perpétuent la tradition familiale de l'accueil et de l'excellence. Ph. S.C.

l'époque, ils partaient ensemble acheter le poisson à la criée de la cité phocéenne. La carte a conservé des couleurs provençales et une prédilection pour les produits de la mer, toujours très frais, sélectionnés avec soin et préparés avec délicatesse.

Rougets aux aromates cuits en un clin d'œil, pièce de merlu rissolée ou aiguillettes de lotte poêlées avec un velouté de queues de langoustines... La qualité des produits est exaltée par une fausse simplicité qui demande beaucoup travail et de talent. Après y avoir pris son temps, voilà un endroit où l'on a envie de revenir !

Stéphane CERRI scerri@midilibre.com

→ Tlj, midi (réservation) et soir. La Vieille Fontaine, Cornillon. Menu 40 €. ☎ 04 66 82 20 56.