

VOUS REPRENDREZ BIEN UN PEU DE ROUTE

Avant d'avaler des kilomètres de bitume cet été pour arriver à bon port, lisez ça, ça pourrait bien vous dépanner si vous voulez casser la croûte sur la route et vous envoyer un food trip déroutant.

PAR DÉBORAH MALET



PHOTOS : ISTOCK; JEAN-FRANÇOIS MALLET; DR

1

LA ROUTE DU SOLEIL, POINT G DE LA GASTRONOMIE

Que les hauts lieux de la gastronomie se concentrent dans le Sud et plus particulièrement le long de la pittoresque N7 (Paris-Menton), ou sa version rapide l'A7, n'est pas le fruit du hasard. Tour à tour appelée route bleue, des vacances et du soleil, elle est créée en 1824, faisant du Sud la plus importante destination thermale en France, qui voit affluer un tourisme bourgeois se ruant dans les

palaces construits pour eux. C'est aussi près de cet axe qu'au début du XX^e siècle et à l'entre-deux-guerres, les fameuses « mères » comme la Brazier (d'anciennes cuisinières de familles bourgeoises) fondent leurs restos et futures grandes « Maisons » étoilées que l'on connaît aujourd'hui. Véritable symbole de la gastronomie française, la N7 fait même fantasmer l'étranger, comme à Athènes, où un resto français s'appelle N7.



SUIVEZ LE PANNEAU AVEC LA GRAPPE DE RAISIN

La Route des grands crus de Bourgogne est la première route des vins à avoir été créée en 1937 par le Conseil Général de la Côte-d'Or qui souhaitait booster la vente de ses Bourgogne – inventant au passage l'œnotourisme. Elle traverse 40 villes et villages et va de Dijon à Santenay, soit 60 km.

2

À QUOI RECONNAÎT-ON UN BON ROUTIER ?

Au summum dans les années 50, les routiers sont boudés par les automobilistes la décennie suivante, construction des autoroutes oblige. Pour Isabel Brancq-Lepage, auteure du beau livre de recettes *Les Routiers* (éd. Tana en 2015), « le routier, c'est le terroir, c'est la famille (*un peu comme Fast&Furious, ndlr*). Mais tous les restaurants de route n'ont pas le label routier car ils refusent de payer un abonnement pour avoir la licence et figurer dans le guide des relais routiers. Pourtant, on trouve des restos labellisés routiers, même à Paris, alors qu'aucun poids lourds n'y circule. »



LES SIGNES QUI NE TROMPENT PAS

Bon accueil, qualité irréprochable, prix en rapport, telle est la devise. Et toujours un parking et des douches à dispo/Un menu complet qui n'excelle pas les 15€/Un service continu dès l'aube et jusqu'à minuit max'. Mais ce service non-stop est un privilège réservé aux camionneurs et camionneuses/ Plus il y a de poids lourds sur le parking, plus c'est the place to be.



TANT QUE VOUS Y ÊTES, ALLEZ FAIRE UN TOUR CHEZ...

La Mère Brazier: fondée par Eugénie en 1921, tenue depuis sa réouverture en 2008 par Mathieu Viannay, 2 étoiles, entrée : 55€ pour un artichaut et foie gras.

12, rue Royale, Lyon-1^{er}, lamerebrazier.fr

Georges Blanc: ex-auberge de la Mère Blanc, 1^{re} étoile en 1933 grâce à Elisa, reprise par le petit-fils Georges en 68, 3 étoiles. Poularde de Bresse cuite en croûte de sel : 280€.

Place du Marché, 01540 Vonnas, georgesblanc.com

La Maison Troisgros: L'Hôtel Moderne fondé par Marie et Jean-Baptiste en 1930 à Roanne. 2017, Michel et son fils César ouvrent Troisgros à Ouches, hôtel 5 étoiles-restau 3 étoiles. Menu Première incluant entre autres un maquereau en gelée d'ananas et un pigeonneau à la cacahuète, 150€. 728, route de Villerest, 42155 Ouches, troisgros.fr



GEORGES BLANC



LA MÈRE BRAZIER

TROIS ROUTIERS RECOMMANDÉS PAR ISABEL BRANCQ-LEPAGE

Le Petit Rungis à Nantes:

« Il est en face du grand marché où les camions déchargent leurs marchandises. Une maison jaune dont l'associée a apporté une touche martiniquaise en délaissant la nappe vichy pour le madras. Formule à 12,10€, avec entrée, plat du jour, fromage, dessert et ¼ de vin. » 57, bd Gustave-

Roch, 44200 Nantes, hotelpetitrungis.fr

Le Mille-Pattes à Angliers: « Didier Huttin, le patron, est passionnant quand il parle des auteurs culinaires des

XVIII^e-XIX^e siècles comme Curnonsky et Brillat-Savarin... et de son andouillette panée produite par M. Joubert. »

5, route Nationale, 86330 Angliers.

La Bombardière à Cuq-Toulza: « Une ancienne maison bourgeoise où les nappes et serviettes sont en tissu. Le patron est un ancien coureur cycliste. Dans l'assiette, escargots à la tarnaise, cassoulet occitan. La formule rapide (entrée ou dessert + plat du jour) est à 12,60€ ». 21, route de Castres, 81470 Cuq-Toulza, hotel-restaurant-la-bombardiere.fr



LE PETIT RUNGIS





C'EST LA ZONE

Mais pourquoi le jeune chef d'Éléments, Anthony Orjollet (Prix Fooding de la meilleure table 2018), s'est-il installé près de la D810 ? « Ça m'a fait marrer d'installer mon resto dans une zone commerciale ! C'est impossible pour un jeune chef d'ouvrir en centre-ville, où le prix du loyer explose. J'ai voulu montrer qu'on n'avait pas besoin d'un lieu sexy pour faire de la bonne cuisine. On est à 800 m de la sortie d'autoroute

de Biarritz, à un croisement qui nous permet d'attirer le mec du garage Bidart Pneus à côté, la mamie qui sort de chez l'ostéo, les vacanciers de passage. Nos plats sont à 12 €. Et le taloa (galette) à la farine de maïs basque Grand Roux est à emporter pour 7 €. »
147, avenue de Bayonne, 64210 Bidart, restaurant-elements.com



ANTHONY D'ELEMENTS



CHÂTEAU LA COSTE

Trois autres restos de départementale où faire de belles rencontres. **Mater des prix Pritzker :** proche de la D14 à 26 min d'Aix-en-Provence, le Château La Coste concentre les œuvres de lauréats Pritzker (Renzo Piano) et d'artistes comme Louise Bourgeois, Calder, etc.



SORTIE DE ROUTE

Le chef argentin Francis Mallmann sert de la barbaque braisée dans des assiettes Astier de Villatte. **2750, route de la Crède, 13610 Le Puy-Sainte-Réparate, chateau-la-coste.com**
S'attabler avec des marins d'eau douce : l'Abri des Barges est tellement lost que sur leur site, il y a des flashcodes à scanner pour mémoriser l'adresse. Au croisement de la D786 et D20 direction le Moulin du Carpont, cette maison au bord du fleuve

Jaudy – joignable par voie fluviale – propose de la blanquette de lotte et des praires farcies. **Moulin du Carpont, 22220 Trédarzec, abridesbarges.com**
Faire un gâté aux vedettes de télé réalité : sur l'A507 (rocade L2), à la sortie avenue Saint-Julien et non loin de la D4, c'est là que Julien des Marseillais a ouvert sa Pizzeria des Frats. À tester, la Cousumain, très tchatcheuse. **438, avenue de Montolivet, Marseille-12^e, pizzadesfrates.fr**



ON MANGE QUOI SUR L'AIRE D'AUTOROUTE ?

Du zéro gaspi par Louis Tiry de Lamée :

« Deux tranches de pain de campagne, du chorizo de bellota, de la pulpe de tomates au vinaigre balsamique et de la ratatouille. Le principe : faire une ratatouille à partir des légumes qu'il vous reste dans le frigo pour éviter de les perdre. »

20 bis, rue de la Boétie, Paris-8^e.

Du pimpage avec les moyens du bord par Benoît Gauthier du Grand Pan :

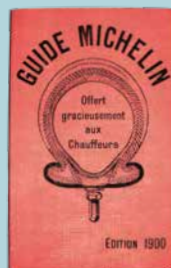
« Pour relever votre soupe tomate d'aire d'autoroute, émiettez des Curly pour un goût de cacahuètes, et coupez du jambon de pays pour un peu de rusticité. »

20, rue Rosenwald, Paris-15^e, legrandpan.fr



QUI L'EUT CRU ?

Le Guide Michelin a été créé en 1900 lors de l'exposition universelle de Paris par les fabricants de pneus clermontois Édouard et André



Michelin. Avec pour objectif dissimulé de pousser les automobilistes à faire de la route pour user leurs pneus.

LE PETIT DATA DU GRAND RUBAN NOIR À L'HEURE DU DÉJ'

Cinq chiffres à retenir avant de se mettre en route, autres que les 2 % de hausse des tarifs de péages appliqués depuis le 1^{er} février.

1969



Jacques Borel inaugure le premier restoroute sur l'A6 (aire de Venoy, près d'Auxerre). C'est lui qui a inspiré le méchant Jacques Tricatel face au critique gastronomique Charles Duchemin, interprété par Louis de Funès dans *L'Aile ou la Cuisse*, en 1976.

447

le nombre de restaurants sur le réseau autoroutier français.

89

le pourcentage du nombre de Français faisant une pause repas de 40 minutes en moyenne. Celle-ci est comme « un avant-goût des vacances »...

2009

l'arrivée des Big Mac sur l'A7.

5,90 & 11,90

en euros, le prix du sandwich bœuf-roquette-basilic-tomates séchées-béarnaise et du plat quinoa-bouillon de légumes-raisins secs-ratatouille-brouillade d'œufs du chef 3 étoiles Marc Veyrat qui investit les aires d'autoroutes avec ses plats Culin Aires.

