

YZERON GASTRONOMIE

L'auberge du Plat accueille de nouveaux talents

La relève a été vite assurée à l'auberge du Plat. Derrière les fourneaux, Gregory, 40 ans, le chef, fort d'une distinction Gault et Millau 2016, et son associé Marco, ont littéralement craqué pour ce nouveau défi dans les monts du Lyonnais.

Avant de reprendre l'auberge du Plat, Grégory a eu bien d'autres vies. Après une expérience de sept ans à Nouméa, comme dirigeant d'une salle de sport, il s'est installé en 2008 à Marrakech, après sa rencontre avec Marco, 37 ans, qui avait quant à lui une expérience préalable de conduite de bus pour personnes handicapées à Montpellier.

Dans la médina, ils prennent la gérance d'un riad de 21 chambres d'hôte gérées par Marco, avec une restauration confiée à son compère.

En 2012, ils reviennent en France où ils gèrent conjointement un hôtel-restaurant, l'auberge de l'Eau Vive, à Pontaix, dans le val de Drôme. Greg peut alors affirmer « sa » cuisine en capitalisant sur toute la palette des mets, produits et saveurs qu'il a constituée depuis la Nouvelle-Calédonie. Sans l'avoir sollicité, il a été récompensé en 2016 par le macaron Gault et Millau qui reconnaît la créativité et la justesse de sa cuisine, ainsi que la qualité du service. Fin 2016, le duo a le coup de foudre pour l'offre de gérance de l'auberge du Plat. Après de rapides négociations avec les propriétaires, ils s'installent dans cet endroit de charme aux portes de Lyon et jouxtant la zone de loisir du Plateau d'Yzeron.

En 2016, ils ont décroché le macaron Gault et Millau dans leur restaurant à Pontaix (Drôme)

Le positionnement de l'auberge veut rester traditionnel dans son quotidien. Notamment en s'appuyant, à travers le « fait maison » sur des productions locales qui créeront la sai-



■ Marco (à gauche) et Grégory ont installé leur fumoir à l'entrée de l'auberge. Photo Georges EPOQUE

sonnalité d'une carte en quatre temps. À titre d'exemple, le plat « chou-chou » de Greg est un carré d'agneau en croûte agrémenté d'une purée de panais. Mais la touche du chef consiste à revisiter la cuisine traditionnelle en y intégrant une touche exotique issue de ses pérégrinations comme ce duo de gambas et saint-jacques à la saveur vanille bourbon (Martinique).

PRATIQUE

L'auberge du Plat

Le Plat, 69510 Yzeron
Tél. 04.78.81.03.02
Site : www.plateaudyzeron.com

Ouverture du samedi au dimanche en continu ; du mercredi au vendredi de 11h30 à 15h30 et de 18h30 à 20h30 (ouvert 7 jours sur en saison).

Menus : entrée-plat ou plat-dessert : 22 € ; entrée-plat-dessert : 27 € ; menu gourmet : 34 €.

THURINS JU-JITSU

Le bleu de l'équipe de France va bien à Tanguy Morellon

Tanguy Morellon, 16 ans, natif de Messimy, a commencé le judo avant de se tourner vers le ju-jitsu. Bien lui en a pris !

Lorsqu'il intègre le groupe élite de Thurins en 2014, les choses s'accroissent dans son jeune parcours de champion. À l'Open international d'Orléans, il découvre le Ne Waza qui correspond à l'ensemble du travail au sol du judoka/jujitsuka. Tanguy le pratique alors par curiosité et c'est la révélation. Le 21 janvier dernier, à nouveau à l'Open d'Orléans, le Thurinois décroche le 3^e place en ju-jitsu et surtout monte sur la première marche du podium en Ne Waza. Grâce à cette consécration, Tanguy est contacté par la

« Je suis conscient que je ne vivrais pas de ma passion. C'est pour cela que je mets un point d'honneur à réussir mes études. »

Tanguy Morellon

Fédération française de judo, il s'envole pour Athènes afin de porter les couleurs françaises. « Tout va si vite, j'ai du mal à réaliser ce qui m'arrive car c'est inattendu. Je reste serein car, quels que soient les résultats, ce n'est que du bonus pour moi. » Depuis janvier, Tanguy suit un entraînement intensif en se rendant régulièrement à L'Insep de Paris, tout en suivant ses études.

Actuellement en Première S, ce jeune sportif, en tête de classe, envisage de devenir ingénieur. « Je suis conscient que je ne vivrais pas de ma passion. C'est pour cela que je mets un point

d'honneur à réussir mes études. »

Une tête bien pleine dans un corps bien fait, Tanguy Morellon est un jeune garçon prometteur à suivre.

■ Tanguy Morellon.
Photo Stéphanie WÖGENSTAHL

Self-défense

« Le ju-jitsu est un art martial qui ressemble beaucoup au judo, mais il s'agit plus de techniques basées sur le self-défense.

En effet, à la base, ce sport est conçu pour pouvoir se défendre après avoir été désarmé », explique Tanguy Morellon.



YZERON

Le budget au conseil municipal ce mardi

Principalement consacrée aux décisions budgétaires, cette séance du conseil municipal ne sera pas, a priori, porteuse d'enjeux particuliers, sinon celui de continuer sur la route de la rigueur budgétaire... Elle comprendra l'approbation, pour 2016, des comptes administratifs et de gestion de la commune, de la chaufferie bois et du logement social.

Seront soumis ensuite au vote les taux communaux les contributions directes 2017, les budgets primitifs pour la commune, de la chaufferie-bois, du logement social. La traditionnelle révision des tarifs abonnement et énergie produite par les chaufferies bois et la fixation des subventions aux associations, sociétés et organismes concluront les délibérations.

PRATIQUE Séance à 19 h 30, salle du conseil ce mardi.