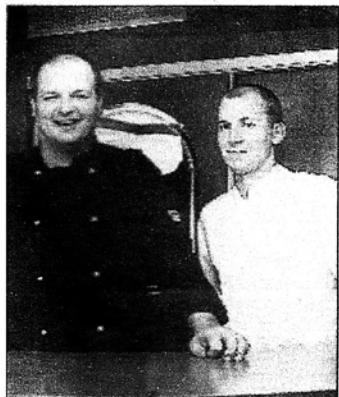


Bienvenue à bord...



Pierre Reboul et Samuel Desjobert en cuisine (photo), Patrice Julien en salle : au Rive Gauche on tient le cap !
Rive Gauche, 17 rue Joseph Péala, 26600 Tain l'Hermitage
Tous les jours sauf dimanche soir, mercredi et jeudi (04 75 07 05 90)
Menus à 35, 68 et 87 €.
Internet :
www.restaurant-rive-gauche.com
/Perre Augros

AU BORD du Rhône, la salle du Rive Gauche ressemble à une cabine de bateau prête à entrer dans le fleuve. Aucun risque de naufrage culinaire pourtant : étoilé en mars 2003 par le Guide Michelin six ans après son entrée dans les lieux, le capitaine Reboul tient bon la barre.

Natif de Villeurbanne, ce « pur produit » de la Drôme a grandi en Haute-Savoie. Puis, digne représentant d'une lignée de cuisiniers inaugurée par Stanislas son trisaïeul, il est allé faire ses humanités chez Michel Chabran, Jacques Pic, au Taillevent et chez Rostang. Fort de l'expérience acquise, Pierre Reboul est alors revenu chez lui.

Que l'on ne s'y trompe pas : ce gars là est un stakhanoviste du piano qui passe le plus clair de son temps dans

sa cuisine. Nez en l'air devant une feuille de papier blanc pour imaginer une recette. Au-dessus du fourneau pour la tester, la perfectionner et arriver à la plénitude !

Son credo tient en deux mots : produit et saison. Il joue les mariages, incite à déguster lentement ses préparations et, parfaitement épaulé en cuisine par Samuel Desjobert, s'amuse à bouleverser régulièrement ses cartes (il signera la 220^e la semaine prochaine).

Foie gras en escalope poêlé pomme et passion, bonite et cannelloni de volaille, rognon de veau en fricassée minute, moelleux aux épices et Reines Claude des bois à fondre de plaisir.

Au Rive Gauche, tout est bonheur !

J-F.M.