Aux Gourmands de Belleville
10, avenue du Port
69220 Belleville sur Saône
04 74 66 16 23

Dès l'aube, le soleil annonçait qu'il nous accompagnerait toute la journée ; tant mieux ! Vers 8h, les plus matinaux d'entre nous arrivaient « Aux Gourmands de Belleville » chez Rémi ''Collongeard'' MORLEVAT. Les pots de beaujolais blanc (de chez Laurent Gauthier, viticulteur à Chénas) s'alignaient sur le zinc, faisant le bonheur des arrivants…. qui arrivaient.

Rémi proposa en casse-vin de délicieuses tempoura de grenouille, une excellente petite friture et quelques grattons : on s'approchait de la félicité, ce dont nous le félicitions !

La pendule (d'argent qui ronronne au salon, qui dit oui qui dit non… selon Jacques Brel) ayant annoncé 9h depuis quelques instants, les 19 mâchonneurs s'installèrent tranquillement en terrasse pour passer à table. Au menu : Sots l'y laisse à la crème et champignons (morilles, girolles…) Quelle belle idée, très originale et quel délice ! Puis gratin « Jacotte », du prénom de la fille Brazier, à l'origine de cette recette : gratin de pommes de terre garni de viande en rillettes (oie, canard ou porc). Pas très léger certes, mais une fois encore, un vrai régal.

Grenouilles
Fraîches
sur
Commande