

Vive la « popote » du chef !

La tradition a du bon chez Boris Ditadian, l'innovation aussi

« En arrivant à l'école, je ne savais pas faire cuire un œuf ! » L'école, c'était celle des arts culinaires et de l'hôtellerie, à Ecully. Boris Ditadian n'y a certes pas perdu son temps. Non seulement il y a appris à faire cuire un œuf, et un peu plus ; mais il y a rencontré Eva, venue de République tchèque. En 2002, le couple a repris Le Moulin à Chaponnay. Rejoints par Barbara, la sœur de Boris, également diplômée d'Ecully,

Chaud-froid de pétoncles, joue de lotte aux lentilles...

ils ont donné un nouveau souffle et une élégance nouvelle à cet établissement, rebaptisé Les Platanes, où le chef se plaît à composer une carte jouant volontiers l'innovation, sans pour autant tourner le dos à la tradition. « La tradition a du bon et je m'y tiens, tout en essayant d'apporter une touche d'originalité », souligne Boris. Objectif atteint !

En témoignait un délicieux chaud-froid de pétoncles marinées au citron et la coriandre dont la subtile touche acidulée épousait à merveille la douceur d'une crème de chou fleur ; avant, un joli pavé de lieu, peau croustillante et chair nacrée, fort bien escorté de fraîches pleurottes. Beau travail également que ce fond d'artichaut gratiné, farci à la grecque de féta et d'olives, ou cette volaille aux écrevisses de facture plus classique. « J'aime bien cuisiner « popote », sourit Boris. Alors vive la « popote » du chef quand cela se traduit par joues de lotte sur ragout de lentilles.



Boris Ditadian, sa sœur Barbara et son épouse Eva : l'esprit de famille / Photo DR

canelloni croustillant d'escargot et autres bar au caviar... Au hasard des menus de semaine. Tandis que dès le vendredi soir, Les Platanes inscrivent à la carte salade de homard, foie gras en croûte de pain d'épices, grenouilles fraîches ou tajine de poisson.

Sans oublier les desserts, domaine réservé d'Eva, avec entre autres son fameux fondant au chocolat. Ou ce financier aux fruits rouges dont les actions sont en hausse.

Jean-Jacques Billon

> Les Platanes, 1940 route de Corbas, 69 970 Chaponnay. Tél. : 04 78 96 02 39.

■ Jazz et gastronomie : cuivres et piano

Une fois par mois, aux Platanes, l'association Jazz et Gastronomie, créée il y a trois ans par le père de Boris, Guy Ditadian, un passionné de jazz et un grand amateur de cuisine, propose des dîners concerts où se produisent les plus grands artistes du genre. Du blues au jazz classique en passant par la soul, chaque soirée offre des tonalités différentes.

Ainsi samedi prochain, 11 octobre, la chanteuse Mariannick Saint-Céran pro-

posera un hommage à Ella Fitzgerald, accompagné par Antoine Laville (piano), Yves Gariod (contrebasse) et Lionel Grivet (batterie).

Ce quartet interprète un jazz vocal swinguant et vivifiant. Mariannick Saint-Céran s'est forgée un style plein de chaleur à partir de ses trois idoles : Billie Holiday, Ella Fitzgerald, et Aretha Franklin. Le 22 novembre ce sera Mario Stantchev Quartet, le 6 décembre George Washington himself !

Autre virtuose au « piano », le chef Boris Ditadian fera également sonner les « cuivres » côté cuisine. Son programme à lui : amuse-bouche et verre de Murot, dentelle de saumon mariné à l'aneth et un verre de Saint-Véran, gigolette de volailles confite et jus de balsamique aux épices, verre de Saint-Emilion ; puis gratin de figues aux pignons de pin en chaud-froid vanillé. Pour faire swinguer les papilles...

> Sur réservation uniquement ; 80 euros par personne.