

RAVIGOTE

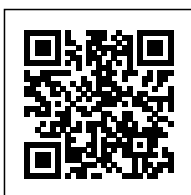
Posted on février 20, 2020 by Florence Breuil



Le troquet lyonnais qui vous émoustille les papilles !

Category: [Restaurants](#)

Tag: [Lyon](#)



C'est dans un troquet du 3^e arrondissement lyonnais du nom de Ravigote, à deux pas de la Bourse du travail, que le chef Xavier Radojewski a décidé d'y servir une cuisine aux produits du terroir inventive et franchement décomplexée. Dans cette lumineuse salle flanquée de baies vitrées et d'un mur décapé paré d'une ancienne fresque, un mobilier d'école élémentaire. Et dans la cuisine apparente, le chef et son équipe nous fricotent pour le déjeuner un menu qui change quotidiennement.

Histoire de vous mettre tout de suite au jus, on vous sert en guise d'amuse-bouche une sauce ravigote à napper allègrement sur un fameux pain de chez [Antoinette](#) vu que sur la carte, on affiche aussi la liste des fournisseurs. Ici, on revendique l'origine des produits qui finissent dans

votre assiette. Le cochon vient de Savoie, la plupart des fruits et légumes sont fournis par la famille Pyod, à Trevoux dans l'Ain. Une histoire d'amitié s'est même liée avec certains, nous raconte Xavier.





Le chef, qui a passé son enfance au milieu des marmites de sa grand-mère a fait ensuite ses classes entre mer et montagne, gastros et bistros. C'est dans ces derniers qu'il a le plus appris, pour nous servir aujourd'hui une cuisine (ré)créative. « Je n'arrête jamais d'écrire ma cuisine » nous confie-t-il.

Et c'est un peu en « free style » qu'il travaille avec les personnes de son équipe, afin de laisser s'exprimer leur créativité.

Sur les étagères trônent des bocaux remplis de pickles que l'on retrouve parcimonieusement dans de nombreux plats puisque Xavier affectionne l'amertume et l'acidité...







A la carte ce jour-là, de fameux accras de poisson en entrée, additionnés de croquantes feuilles de chou kale et parsemés d'herbes et de citron brûlé à trempouiller dans une gourmande mayonnaise au gingembre.



Suivi d'un pimpant filet mignon gourmandisé à la cacahuète accompagné de salsifis, relevé de betterave fermentée, d'échalote noire et arrosé d'un ragoûtant jus de poulet à l'ail fermenté.



En dessert, un émoussillant sorbet d'orange sanguine et piment d'Espelette, crémeux chocolat sésame, crumble chocolat, olives et confit d'orange amère.



Et dans les verres ? On fait sonner la récréation avec de fréillantes bouteilles !





