



© Photos: L. Dastrevigne

L'Auberge Fleurie à Saint-Étienne-de-Crossey

Un air de famille

Maison familiale à la cuisine soignée, située au calme et au grand air, l'Auberge Fleurie est le lieu idéal des repas de famille à la campagne.

par Philippe de Cantezac

Rprise en juin 1985 par Alain et Joëlle MOLLARD, l'Auberge Fleurie, connue des anciens Voironnais comme dancing sous le nom de « Monte Christo » est un endroit champêtre et reposant qui propose une cuisine traditionnelle à des prix raisonnables.

Le cadre, de couleur saumon avec des nappes fleuries, allie le style campagnard, la clarté d'une agréable véranda et la chaleur d'une cheminée pour les soirées d'hiver. Une fois les beaux jours venus, une grande terrasse permet de profiter du calme environnant et d'une superbe vue sur le massif de la Chartreuse.

L'auberge ne propose pas de carte, mais des menus dont les prix varient de 13 euros (pour le menu du jour) à 35 euros. Le menu à 18,50 euros apparaît quant à lui fort complet. An niveau des choix d'entrées, l'auberge affiche une tête de veau tiède en sauce vinaigrette, un foie

gras de canard mi-cuit du chef avec son chutney de fruits, une cassolette de ravioles aux noix, ou des salades, comme celle au chèvre chaud. Le foie gras, convenablement relevé, peut compter sur son chutney parfumé pour séduire les amateurs. Ensuite, le chef Alain MOLLARD, seul maître à bord en cuisine, décline viandes et poissons en fonction des arrivages. Magret de canard sauce aux cèpes, pavé de cuissot de biche sauce venaison aux airelles, constituent deux options de viandes non dénuées d'intérêt, alors que les poissons arrivent sur la table sous la forme de pavé de sandre aux petits légumes ou encore d'ailes de raie aux câpres, accompagnées de différents légumes de saison et d'un gratin dauphinois, classique mais de bon aloi.

Autre suggestion qui mérite qu'on s'y attarde, l'andouillette maison et sa sauce au poivre est apparue goûteuse et dépouillée de tout gras superflu.

Au service, Joëlle MOLLARD, également seule en semaine, veille sur son petit monde avec bonheur.

Les fromages sortent en assiette durant la semaine, mais prennent le plateau une fois le week-end venu.

Quant aux desserts, ils restent eux aussi de facture traditionnelle, mais ne manquent pas de personnalité comme cette tarte Tatin dont les pommes fondent sous le palais, accompagnée d'une savoureuse glace à la cannelle ou encore ce crumble aux pommes et aux fruits rouges, à la fois croustillant et moelleux.

Les vins présentent l'intérêt d'un coefficient multiplicateur mesuré, comme le prouvent ce Viré Clessé à 16,40 euros ce Vacqueyras du Mas du Bouquet à 22,50 euros, cette mondeuse de Druet à 15,10 euros ou encore ce délicieux Crozes-Hermitage du domaine des Remizières, cher à Philippe Desmeure, à 21,50 euros.

Même s'il n'est pas facile de s'y retrouver dans les jours d'ouverture, cette auberge est le cadre rêvé des repas de famille et des soirées entre amis, le samedi soir ou le dimanche.

L'Auberge Fleurie, 72, route de la Tour 38960 Saint-Étienne-de-Crossey. Tél. : 04 76 06 08 79. Quatre-vingt-dix couverts environ.

Fermée le mardi et mercredi toute la journée, le lundi, le jeudi et le dimanche soir.





© L. Dastreigne

RECETTE

Préparation :

Ciseler et faire suer les échalotes avec le beurre, ajouter les blancs de poireaux émincés et faire étuver à feu doux jusqu'à évaporation complète.

Disposer dans quatre petites cassolettes en terre et garder au chaud.

Dans le même récipient, verser un peu d'huile d'olive et faire sauter vivement les crevettes décortiquées pendant deux à trois minutes, ajouter les moules et faire chauffer quelques minutes, sans dessécher.

Disposer les moules sur les blancs de poireaux et mettre les crevettes par-dessus.

Déglacer le récipient de cuisson au vin blanc, réduire de moitié, ajouter la crème, cuire quelques minutes pour lier la sauce et vérifier l'assaisonnement.

Verser la sauce dans les cassolettes chaudes et servir aussitôt.

Pour le plaisir des yeux vous pouvez disposer une crevette entière et un petit bouquet de persil en décoration.

La recette du chef de l'Auberge Fleurie :

Mitonnée de moules et crevettes à la fondue de poireaux par Alain Mollard

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de moules cuites décortiquées
- 16 grosses crevettes
- 1 échalote
- 250 g de blancs de poireaux émincés
- 1 dl de vin blanc
- 4 dl de crème fleurette
- 1 noix de beurre
- huile d'olive
- sel et poivre de Cayenne

Les étoiles (sur 5)

Cadre: ***

Récemment repeint, l'intérieur du restaurant se décline en deux salles qui se rejoignent, dont une véranda très lumineuse. L'été, la terrasse est un vrai plus.

Accueil et service: ****

Joëlle MOLLARD accueille les clients, prend les commandes et assure le service seule durant la semaine. Avec bonne humeur et professionnalisme.

Carte et menus: ***(*)

Oubliez la carte ! Ici seuls les menus ont la parole. Cependant, ils offrent un choix multiple et, en demandant gentiment, les plats sont interchangeable pour composer un repas à sa guise.

Carte des vins: ***

Pas de très grands vins sur cette carte par ailleurs assez complète, mais des tarifs joviaux, tel ce Champagne à 34,80 euros qui permet de passer une bonne soirée festive sans se ruiner.

Rapport qualité-prix: ****

L'Auberge Fleurie n'entend pas révolutionner la cuisine française, mais Alain MOLLARD possède parfaitement les plats qu'il propose et essaye toujours d'apporter une touche de raffinement. Les menus complets sont d'excellents rapports qualité-prix.

À la découverte des tables dauphinoises...

LE LOUIS 10, RESTAURANT DU PARK HOTEL à Grenoble

04 76 85 81 23
Superbe, excellent, en un mot : royal !
(Les Affiches du 7 mars)

LA BLACHE à St-Laurent-du-Pont

04 76 55 29 57
Du frais, rien que du frais !
(Les Affiches du 29 février)

LE P'TIT POLYTE aux 2 Alpes

04 76 80 56 90
Béatitude attitude en altitude
(Les Affiches du 22 février)

L'AUBERGE DU RHIN à Grenoble

04 76 46 66 449
Pas romantique, la choucroute ?
(Les Affiches du 15 février)

LA VOILE BLANCHE à Grenoble

04 76 44 22 62
Croisière culinaire aux milles parfums
(Les Affiches du 8 février)

LA BOHÈME à Tullins

04 76 07 00 72.
Du baroque de bon ton
(Les Affiches du 1^{er} février)

La Taverne de Maître Kanter

Salades fraîcheur
Fruits de mer
Flammeküches
Viandes Grillées
Spécialités locales

Accueil de groupes
Salle climatisée
Service en terrasse

6 rue des prairies - Voiron
Réservations: 04 76 05 50 00