

Le carnet gourmand de Gilles Pudlowski



**Demoiselle Lucile Vermont
et Jérôme Ancey**

PHOTOS MAURICE ROUGEMONT

La demoiselle qui monte

Lucile Vermont, 32 ans, a travaillé à la Machonnerie et a créé, avec Jérôme Ancey, cette minitable avec mezzanine, vieilles plaques et affiches publicitaires, où l'on mange entre soi et soi. Le marché inspire et Lucile décide. C'est bon, frais, sans complication.

Et l'on se fait plaisir à coups de tarte Tatin aux poivrons, noix de saint-jacques au safran, lasagne bolognaise, sauté de porc au cidre. Des plats familiaux avec la légèreté en plus !

On aime aussi la soupe d'agrumes au miel et le pain d'épices maison que flanque une belle glace vanille. Les sages tarifs sont une bénédiction.

*La Luciole, 50, rue Franklin (2^e).
04.72.56.18.37. Fermé dim., sam.
midi, lundi soir, mardi soir,
merc. soir. Menus: 15 € (dég.),
28 € (dîn.).*