

Grand Dole P. 21

# Vols de motos et de carburant : quatre cambrioleurs à la barre

Cancer du sein P. 12 (voir aussi P. 5)

# La région championne du dépistage

## LE PROGRÈS

Les Dépêches



Jura | 39A  
Mardi 1<sup>er</sup> octobre 2024

1,40 €



Illustration Rémy Perrin

Jura

# Vos restos préférés : la carte des lauréats

Lons-le-Saunier P. 17

# Régularisation de charges à la Maison pour tous : stupeur des locataires



La deuxième édition de Vos restos préférés du Jura s'est tenue, ce lundi soir, à la Maison de La Vache le-Saunier. L'occasion de mettre en lumière les meilleures adresses du département. Photo Philippe Trias



## Le resto "coup de cœur" ▶ La Table de Perraud à Lons-le-Saunier



Photo Philippe Trias

Stéphane Pernet, directeur de la Maison Pernet, a remis le trophée à Hugo Mendonca et Gabriel Janod. Ouvert en 2017, l'établissement et sa renommée qui ont grandi au fil des ans, propose une cuisine traditionnelle et familiale dans une ambiance chaleureuse. Le chef, qui travaille des produits frais, locaux, de saison, aime, selon son inspiration, apporter une touche de fantaisie, surprendre, jouer avec la subtilité des saveurs. « Nous sommes fiers de notre parcours et sommes très heureux d'être le resto coup de cœur ».

LaBOUTIQUE | LE BIEN PUBLIC | LE JOURNAL | LE PROGRÈS

# Tout savoir sur la libération de nos villes il y a 80 ans

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX - EN VENTE ÉGALEMENT SUR NOS BOUTIQUES EN



5 782788 701405 1 0010

429223600

Gastronomie

# Chaud devant ! "Vos Restos préférés" du Jura mis à l'honneur

Ce lundi soir à la Maison de la Vache qui rit de Lons-le-Saunier, *Le Progrès* et Ebra Events ont mis les petits plats dans les grands pour la deuxième édition de "Vos Restos préférés du Jura". L'occasion de récompenser les meilleures adresses du département.

Une soirée aux petits oignons. Ce lundi 30 septembre, une partie du gratin des restaurants jurassiens était invitée par *Le Progrès* et Ebra Events pour récupérer les prix du concours "Vos Restos préférés du Jura". Devant plus de 150 personnes, huit restaurants indépendants ont été récompensés dans différentes catégories, sur plus d'une trentaine de

participants au total. Tous proposent des cuisines faites maison et de saison. Cette soirée est « une mise en lumière d'un métier difficile qui demande beaucoup de sacrifices », a souligné Cécile Deplaud, cheffe des informations de *Le Progrès* du Jura et maîtresse de cérémonie. « Un métier passion qui a le pouvoir de donner du bonheur, d'offrir des moments d'émotion et de partage », ajoutait-elle.

**Brochette de personnalités**

Parmi les remettants des prix : Jean-Yves Ravier, maire de Lons-le-Saunier, Manon Le Maou, Miss Franche-Comté 2024, ou encore Bernadette Loubier, directrice départementale de *Le Progrès* du Jura.

Le tout en présence de Pierre Fanneau, directeur général de *Le Progrès*. D'anciens lauréats de l'année 2023 sont également venus récompenser leurs successeurs. Tour à tour, les acteurs de la gastronomie jurassienne ont vanté les mérites des produits du territoire leur permettant de s'exprimer pleinement à travers différentes créations. « C'est avant tout avec des bons produits que l'on fait des belles choses », résume parfaitement cette lauréate. Cerise sur le gâteau, le restaurant La Comédie, vainqueur du prix gastronomique en 2023, était aux fourneaux de cette deuxième édition, pour régaler les convives de spécialités jurassiennes.

• Mathys Granger



Huit restaurants indépendants ont été récompensés dans différentes catégories, sur une trentaine de participants. Photo Philippe Trias

## Le palmarès complet de cette deuxième édition...

• **Catégorie "Coup de cœur"** :

1. La Table de Perraud à Lons-le-Saunier ;
2. L'Hibiscus à Lons-le-Saunier ;
3. Le Mijeli à Plainoiseau.

• **Catégorie "Cuisine du monde"**

1. Sushi box à Lons-le-Saunier ;
2. Le Manguier à Lons-le-Saunier ;
3. Le Mont d'Anman aux Rousses.

• **Catégorie "Street food"**

1. Les Epicuriens à Mont-sous-Vaudrey ;
2. La Crêperie des Arènes à Dole.

• **Catégorie "Table gastronomique"**

1. Le Bistrônôme à Arbois ;
2. La Petite auberge à Lons-le-Saunier.

• **Secteur "Bresse du Jura"** :

1. Chez Nico & Dodo à Loisia ;
2. Le Saint-Augustin à Saint-Amour ;
3. Restaurant de la Cloche à Bletterans.



Cette deuxième édition de "Vos Restos préférés du Jura" avait lieu à la Maison de la Vache qui rit. Photo Philippe Trias

• **Secteur "Pays dolois"** :

1. Le Clavellin à Dole ;
2. Au Moulin des écorces à Dole ;
3. Le Grain de sel à Dole.

• **Secteur "Triangle d'Or"**

1. Les Caudalies à Arbois ;
2. Le Comptoir des docks à Arbois ;
3. La Muse bouche à Poligny.

• **Secteur "haut Jura"**

1. L'Auberge du Val d'Amont à Bois-d'Amont ;
2. Restaurant des Lacs à Chauves-Crotenay ;
3. Le Chalet du lac aux Rousses.

**Le resto préféré de la Bresse du Jura** ▶ Chez Dodo et Nico à Loisia



Photo Philippe Trias

Bernadette Loubier, directrice des éditions de l'Ain et du Jura a remis le trophée à Doriane Sorgue et Nicolas Blaise. Traiteurs depuis six ans, ils ont ouvert leur restaurant il y a un an et demi. Ils travaillent des produits frais, avec des producteurs installés à quelques kilomètres de chez eux, comme la truie ou le poulet fermier. « Notre carte est tout le temps en mouvement et nous sommes reconus pour le travail de nos viandes, que l'on aime couper et faire maturer. Nous avons également un caveau avec une belle sélection de vins. »

**Le resto préféré du Triangle d'Or** ▶ Les Caudalies à Arbois



Photo Philippe Trias

Milvia Verjus et Nicolas Pery les gérants de l'Auberge de l'Ain, lauréat de Vos Restos préférés 2023, ont remis le trophée à Nadine Troussard, cheffe de cuisine. Ses trois menus, Bistrot, Symphonie ou Signature, font la part belle aux produits du terroir et à leur saisonnalité. La cheffe joue sur l'harmonie des saveurs, la finesse et l'équilibre. Des accords mets-vins originaux sont proposés par Philippe Troussard, chef sommelier. Meilleur ouvrier de France 2015. L'établissement a également le titre de Maître Restaurateur.

**La table gastronomique préférée** ▶ Bistrônôme à Arbois



Photo Philippe Trias

Jean-Yves Ravier, le maire de Lons-le-Saunier, a remis le trophée à Jérôme Brousseau, chef de cuisine, et Lisa Vuillemin, cheffe pâtissière. Passionnés de gastronomie et amoureux de la nature, ils se sont rencontrés dans les cuisines du chef étoilé Jean-Paul Jeunet. Ils proposent une cuisine gourmande, sensible et vraie. « Elle évolue suivant les saisons, les jeux de produits, d'associations et de textures », expliquent-ils. Le respect du produit et des producteurs, qu'ils aiment aller rencontrer, est au cœur de leur philosophie.

**Le resto préféré du pays dolois** ▶ Le Clavellin à Dole



Photo Philippe Trias

Gaëlle Ramboz, chargée de développement à la Maison de la Vache qui rit, a remis le trophée à Lilian Rampin, gérant. Ouvert depuis huit ans, en service continu de midi à 22 heures, l'établissement propose une cuisine traditionnelle, régionale, qui fait la part belle aux spécialités jurassiennes et franc-comtoises, comme les incontournables fondues. « Nous ne travaillons que des produits frais, ce qui explique que l'on change de carte tous les deux mois », explique le gérant. La partie bar à vins, avec tapas cuisinés et planches est aussi très appréciée.

**Le resto "coup de cœur"** ▶ La Table de Perraud à Lons-le-Saunier



Photo Philippe Trias

Stéphane Pernet, directeur de la Maison Pernet, a remis le trophée à Hugo Mendonca et Gabriel Janod. Ouvert en 2017, l'établissement et sa renommée qui ont grandi au fil des ans, propose une cuisine traditionnelle et familiale dans une ambiance chaleureuse. Le chef, qui travaille des produits frais, locaux, de saison, aime, selon son inspiration, apporter une touche de fantaisie, surprendre, jouer avec la subtilité des saveurs. « Nous sommes fiers de notre parcours et sommes très heureux d'être le resto coup de cœur. »

**Le resto "cuisine du monde" préféré** ▶ Sushi Box à Lons-le-Saunier



Photo Philippe Trias

Manon Le Maou, qui vient d'être élue Miss Franche-Comté pour Miss France 2025, a remis le trophée à Aurélie Roch et Taner Coskun. Ils ont connu une ouverture atypique, en plein Covid, mais trois ans après l'ouverture de leur restaurant, le succès est au rendez-vous. « On a trouvé une cuisine avec laquelle on peut s'amuser, que ce soit au niveau du goût, de la couleur, de la texture », expliquent-ils. Ils réinventent régulièrement les sushis, pokeballs et autres ramens, mais ils réalisent aussi leurs desserts. « Nous ne sommes pas une franchise », précisent les gérants.

**Le resto préféré du haut Jura** ▶ L'auberge du Val d'Amont à Bois-d'Amont



Photo Philippe Trias

Christine Gehin, proviseure du lycée polyvalent et hôtelier Hyacinthe-Friant a remis le trophée à Amandine et Valentin Marbaix. Originaires de Champagne-Ardenne, ils ont choisi d'ouvrir leur restaurant dans le Jura il y a un peu plus d'un an. Ils proposent une cuisine française, généreuse, élaborée exclusivement à partir de produits frais, bio, issus de circuits courts. « Notre objectif est d'offrir une expérience bistrônôme et de garantir la qualité et la saveur de nos plats », expliquent les lauréats.

**Le resto "street-food" préféré** ▶ Les Epicuriens à Mont-sous-Vaudrey



Photo Philippe Trias

Guillaume Ferrier, le chef de la Comédie à Lons-le-Saunier et lauréat de la Table gastronomique 2023, a remis le trophée à Kevin Buchaillot. Associé à Ghislain Passarelli, il a lancé l'activité street-food il y a un an. « On ne propose que des burgers élaborés avec des produits locaux, frais, de saison. » Finaliste il y a quelques mois de la coupe de France de burgers, il propose par exemple cet effiloché de cochon qui a cuit pendant quatorze heures au four. Avec son associé, ils assurent une importante partie traiteur.

Merci à tous les partenaires d'avoir contribué à faire de cet événement une réussite !

Partenaires majeurs: **LE PROGRES**, **LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT**, **BOURCET**

Partenaire officiel: **BOURCET**

Merci à tous les partenaires d'avoir contribué à faire de cet événement une réussite !

Partenaires majeurs: **LE PROGRES**, **LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT**, **BOURCET**

Partenaire officiel: **BOURCET**