



Thierry et Géraldine Fernandes, les patrons du Prieuré.

Epuré

Thierry Fernandes

Mars 2009. Fierté dans le petit village d'Ambierle : Thierry Fernandes, 34 ans, décroche son premier macaron au fameux Guide rouge. « Le rêve de tout cuisinier », confie le jeune chef, qui a effectué son apprentissage ici même, avant de s'envoler pour de prestigieuses tables de l'Hexagone, comme le Moulin de Mougins, de Roger Vergé, ou la Maison Troisgros. Il y a huit ans, ce natif de Mably saisit l'opportunité de racheter Le Prieuré d'Ambierle, village natal de son épouse, qui dirige aujourd'hui la salle. Dans un décor sobre et épuré, il y trousse une cuisine à la fois classique et moderne, tournée entièrement vers le produit, qu'il aime travailler « le plus simplement possible » : le dos de bar de ligne, cuit à la vapeur de laurier, le pigeon désossé au jus de vin des côtes roannaises, la pomme coing façon Tatin avec glace au miel d'acacia de la région. Menus : de 30 à 75 €. Carte : environ 75 €.

• Le Prieuré

Rue de la Mairie, Ambierle. > 04-77-65-63-24