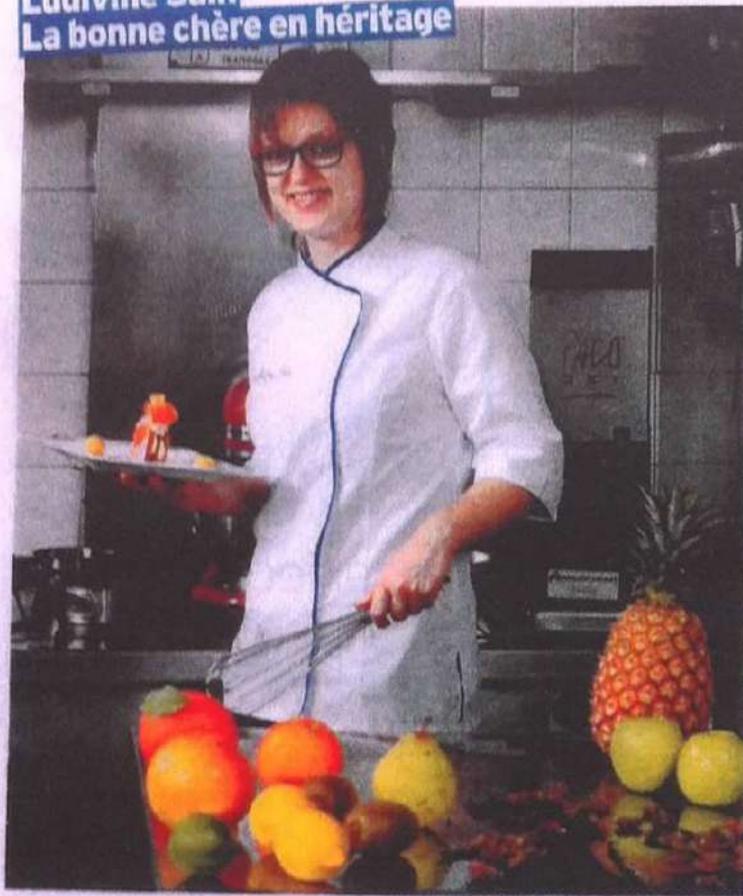


Des figures riches en promesses

Ce quatuor de restaurateurs comble nombre de gourmets. Partition gastronomique, de terroir ou du Sud-Ouest, à chacun son style.

Ludivine Sain
La bonne chère en héritage



PHOTOS: M.-E. BROUET

« **L**a cuisine? Je suis tombée dedans quand j'étais petite. » C'est ainsi que Ludivine Sain, 25 ans, chef du restaurant La Route bleue, à La Fouillouse, résume son choix. Son père est déjà de la partie. Après un CAP, elle est passée par des stages, a décroché un poste de chef pâtissière à La Tour, à Dunières, en Haute-Loire, où elle a rencontré Angélique Arnaud, qui travaillait en salle. Les jeunes femmes ambitionnent alors de monter leur propre affaire. En mars 2013, elles reprennent le restaurant La Route bleue.

Epaulée en cuisine d'un apprenti, Ludivine se plaît à travailler les produits locaux. Des exemples? Le porc et l'agneau de la ferme Bertholet, le filet de bœuf charolais de la ferme Pioteyry... Le midi, sa proposition du jour à 18 € comporte un buffet d'entrées avec 21 (!) salades et charcuteries maison. « Au début, les gens se font avoir. Ils veulent tout goûter et n'ont plus faim après. Quand ils reviennent, ils savent », raconte la chef en souriant.

► **La Route bleue, 40, rue du Vernay, La Fouillouse. 04-77-30-12-09.**