

Auberge de l'île Barbe

LA TABLE DU GOUVERNEUR

C'est sans nul doute le seul restaurant Relais & Châteaux, sociétaire des Grandes Tables du monde, établi sur une île. Édifiée sur les vestiges de l'une des plus anciennes abbayes de Gaule, l'*Auberge de l'île Barbe* fêtera ses 50 ans d'histoire l'année prochaine. Quand le mythe croise les légendes...

Insula barbara. Un bout de rocher de 550 mètres de long et 120 de large qui s'élève au milieu de la Saône, au nord de Lyon. "Une île stérile, inculte et sauvage" dont "les bois, les épines et les ronces" qui la recouvraient la firent appeler "barbare", d'où est dérivé, par syncope, le nom de Barbe qu'elle porte aujourd'hui¹. Avec un qualificatif pareil, pas étonnant que les légendes foisonnent.

L'une d'entre elles fait de Longin, le centurion romain qui aurait percé les flancs du Christ sur la croix, le fondateur de l'abbaye installée sur l'île. La légende raconte que le soldat, rongé de remords, s'était retiré à l'île Barbe pour y faire pénitence, apportant dans son exil la coupe sacrée, le Saint Graal, qui avait recueilli le sang du Christ, et le corps de sainte Anne, la mère de la Vierge. Une autre légende rapporte que l'olifant de Roland, en charge de l'arrière-garde de l'armée de Charlemagne, y est enterré quelque part (armé de son épée, *Durandal*, Roland ne peut contenir l'assaut des Vascons au col de Roncevaux et perd ses troupes – alors que la vie le quitte, il trouve la force d'appeler Charlemagne en soufflant dans un olifant).

Des moines... aux œufs bénédictine

Ce qui est avéré, c'est que l'île fut longtemps le lieu majeur de dévotion des Lyonnais (avant de s'effacer progressivement, au XVII^e et au XVIII^e siècle, face à la concurrence de Notre-Dame-de-Fourvière). "L'île Barbe abrita l'un des plus vieux exemples de patrimoine paléochrétien, une abbaye dont la tradition fait remonter l'origine aux premiers martyrs lyonnais", consigne une recherche de la bibliothèque municipale de Lyon². Ce qui est aussi attesté c'est que Charlemagne y confia le dépôt de ses capi-

"JE SUIS CUISINIER,
JE RESTE CUISINIER"



© Tim Douet

tulaires et des manuscrits les plus anciens.

Depuis, la dévotion mariale s'est convertie en zèle culinaire. La famille Ansanay-Alex y sévit depuis bientôt un demi-siècle à l'*Auberge de l'île Barbe* (dans ce qui était, à l'époque des moines bénédictins, les cuisines et les dépendances, voisines du grand réfectoire). Certains disent que l'auberge est édifée au lieu et place du réfectoire des moines bénédictins, mais ces réfectoires se trouvaient en réalité près de la Saône et du port, côté Saint-Rambert³.

Petit retour en arrière. Milieu des années 1960. Jean-Louis Ansanay-Alex est second de cuisine au *Colisée*, un prestigieux établissement des Champs-Élysées. Renée Gagnaire y est maître d'hôtel. Le Savoyard embarque la Vendéenne reprendre l'hôtel-restaurant familial de Notre-Dame-de-Bellecombe, le *Bellevue*. Leur vision moderne de la restauration se heurte à celle, très rurale – "On appelait

les clients à la cloche", raconte Renée Ansanay-Alex – de la famille. Direction Megève, au *Jaillet*. Le premier hiver, le duo fait carton plein. Le second, 1964-1965, le manque de neige entraîne la faillite de l'affaire. Les Lyonnais Émile Métifiot (pneumatiques) et Pierre Bou-teille (garage automobile), deux amis de longue date, proposent alors aux jeunes époux la gérance du *Yacht Club du Rhône*, à Saint-Germain-au-Mont-d'Or. Ils sympathisent avec leur voisin Louis Orsi (père de Pierre, cf. *Lyon Capitale* n° 753), fiéffé restaurateur-hôtelier à Poleymieux-au-Mont-d'Or. Tous les matins, en allant faire son marché, Jean-Louis Ansanay-Alex passe devant l'île Barbe, et il en tombe amoureux. Louis Orsi le met en relation avec Claude Bouvier, qui y gérait à cette époque une petite maison, "ambiance rideaux rouges"...

Baronnie culinaire

À la fin de l'année 1967, l'affaire est conclue : les époux Ansanay-Alex, nouveaux propriétaires des lieux, ouvrent l'*Auberge de l'île Barbe*. "Ça nous avait coûté un saladier, on a dû faire de gros travaux, on n'avait plus de sous", se souvient Renée Ansanay-Alex. C'est la grande famille de médecins lyonnais Rebattu qui financera l'achat du fourneau de l'île Barbe (qui ne sera changé que cette année). Aux débuts, l'auberge fait simple : friture, fromage blanc. "Mon mari était très bon cuisinier, avec beaucoup de beurre et de crème !" (toujours Renée). La guinguette des bords de Saône mue doucement en un restaurant où les Lyonnais se régalent de canard à l'orange, de calamars à l'américaine, de fonds d'artichaut et de salades de fruits de mer. Le succès arrive rapidement. On est en mai 68, les Lyonnais fuient les