

Geneviève & Pierre Orsi :

“Un trésor est caché dedans”

(La Fontaine)



12 Juillet 1939 est tombé dans la marmite à sa naissance. Ensuite passage à Collonges, avec Monsieur Paul, on ne badine pas avec la discipline on ne compte pas les heures, mais la fiéffée équipe des Marguin, Douillet et compères demeurent de fameux farceurs. Ensuite Lucas Carton, Maxim's, Bise (Talloires), Lapérouse, puis viennent les voyages Los Angeles, Londres, Chicago encore et toujours, fidèle cet homme hors normes, demeure d'une fidélité proverbiale, encourage les jeunes, ouvre ses portes...

1972 consacré Meilleur ouvrier de France, en 1973 Pierre reçoit La toque d'argent de Chef de l'année aux Etats Unis. Ensuite notre nomade se fixe Place Kléber. Remis à neuf, étincelant sol (dalles récupérées dans un ancien château), tentures, cristaux, tableaux, de l'ancien qui eut son heure de gloire il ne reste rien ; Un an plus tard le Cazenove, mitoyen se veut plus décontracté, plus abordable avec des plats canaille ,mais aussi un dos de cabillaud aux agrumes d'une pertinente sapidité.

Depuis, Pierre n'a jamais failli à son devoir, se remet en question chaque jour, assiste à la livraison des produits, surveille chaque assiette, rectifie assaisonnement, présentation accompagnement... très importante la chaleur du plat ne fait pas dans la tiédeur. Le moindre détail pain, (trop bon) beurre, amuse-bouche, mignardises... tout se déguste avec délectation.



“Le travail est un trésor”

Lecteurs mais surtout acteurs de la fable de Jean La Fontaine “Le laboureur et ses enfants” avec comme maxime celle de Boileau, “Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage. Polissez-le sans cesse et le repolissez”

Pierre et Geneviève Orsi appartiennent à cette race de travailleurs, artisans en la matière qui grâce à cette vie de labeur ont fait de leur restaurant un joyau, trésor et emblème de la gastronomie.

Il faut dire que ce couple, hôtes des plus grands a de qui tenir et descendent d'une lignée de cuisiniers qui au savoir faire familial ont ajouté un indispensable apprentissage puis une touche de leur personnalité avec en bouquet final ces menus plaisirs qui font d'un repas un festin.

L'histoire de Pierre Orsi en bref

Fils de Louis cuisinier légendaire, Corse des plus truculents, spécialiste de la langouste Thermidor, qu'il servait dans son auberge de Poleyieux, lieu de rassemblement du tout Lyon mais aussi d'une sacrée équipe de joyeux drilles, Pierre né un

Mais sans Geneviève, maîtresse de maison hors pair, que serait cette demeure ? Elle en est l'âme, le sourire et le bouquet sans oublier le méticuleux travail que cette fille de restaurateurs formée à bonne enseigne entreprend dès le matin, en jean et T-shirt. Astiquer, vérifier, inculquer cette notion de perfection, montrer l'exemple, puis goûter chaque nouveau plat. Fine mouche, mais surtout palais connaisseur, cette gourmande identifie saveurs, aromates, intraitable elle ne sélectionne que l'irréprochable, son verdict fait office de laisser passer.

Comment ce diable de petit bout de femme, superbe irréprochable dès que sonne 12h et 20h, conserve-telle et transmet met-elle une telle énergie ?

Famille de quinze enfants, originaire de Tunis, la fillette au sourire malicieux au regard pétillant, à la volonté gantée de soie, démarre chez Bailly. Excellente vendeuse, elle fait des extras aux Echets, chez Marguin, un fieffé et excellent cuisinier. Puis rencontre avec Pierre suivie de nombreux stages de formation, avec Madame Lacombe (Léon de Lyon), Chez Gervais, Daniel et Denise, Madame Point à Vienne et passage obligatoire chez la Mère Brazier. Installation place Kléber, dans ce triangle d'or formé par Bernachon, les Halles proches, les luxueuses boutiques. Jean Louis naît le 28 décembre 1975, suivi de Céline en 1980. Précisons que le terrible accident qui brisera la carrière de l'aîné, brisera le cœur de ses parents, sans qu'ils n'en laissent rien paraître professionnellement parlant. Mêmes sourire, accueil, attention, soucis d'autrui, trois voire quatre générations d'habitues se retrouvent dans les salons, l'été à la roseraie ou sous le Dôme pour fêter un bel événement. D'une générosité sans borne, nos hôtes ouvrent les meilleures bouteilles, offrent ces plus qui signent le sens du don, au propre comme au figuré soit celui de sa personne.

Chaque plat mérite une mention spéciale, légendaires certains ne s'auraient disparaître, ravioles de foie gras, ris



de veau à l'ancienne, pigeonneau d'autres entament une carrière foudroyante comme ce homard en barigoule dont nous avons assisté à la préparation, avant de le déguster en tête à tête avec Geneviève, conteuse de rêve et auditrice attentive, soucieuse de la vie des autres. Comment ne pas citer ces si délicates attentions, une bouquet qui illumine une chambre d'hôpital, un petit paquet avant d'aller déjeuner avec une personne âgée gourmande... un geste qui dit tout.

PIERRE ORSI, 3 place Kléber, Lyon 6^e



Homard à la Orsi

Ingrédients pour dix personnes :

10 homards acadiens de 600g, Poivre de Cayenne, sel de Guérande, 1 oignons moyens, 1 fenouil bulbe, 4 carottes, 5 artichauts violets, 65 g de petits pois

Sauce

25 cl d'huile d'olive, 3 échalotes ciselées, 37,5 cl de vin blanc, 1 litre de bouillon de volaille, bouquet garni (1 cuillère à potage de graines de fenouil, de coriandre concassée, de poivre concassé, 1 bouquet de thym, 1 de ciboulette, 150 gr de beurre, sel poivre)

Porter le bouillon à ébullition, plonger les homards, ramener à ébullition, retirer du feu et laisser refroidir.

Eplucher émincer les oignons, couper en rondelles les carottes, tourner les artichauts, retirer le foin, les couper en 2, les garder dans de l'eau citronnée, émincer les côtes de fenouil, blanchir les petits pois.

Dans un sautoir faire suer avec l'huile d'olive la garniture, (oignons, fenouil, échalotes) déglacer au vin blanc, laisser réduire, mouiller avec le fond de volaille incorporer le bouquet garni enveloppé d'une gaze.

Dans un autre sautoir faire revenir les carottes avec les artichauts dans de l'huile d'olive, faire suer et mouiller avec la première cuisson passée au chinois. Assaisonner et laisser cuire en gardants les légumes croquants.
Réserver

Tronçonner la queue du homard en quatre ou cinq morceaux, décortiquer les pinces, réchauffer dans la nage. Monter le jus de la barigoule au beurre, ajouter au tout dernier miment la ciboulette ciselée, dresser dans des assiettes chaudes et verser la sauce.

Servir avec un Mâcon Clessé de Thévenet.