

MARDI 22 JUIN 2010

LES ÉTOILES D'ÉPICURE

L'épicurisme professe que pour éviter la souffrance il faut éviter les sources de plaisir qui ne sont pas nécessaires. On peut se poser la question de savoir pourquoi BACCHUS ne s'appelle pas ÉPICURE si l'on admet que le plaisir est souvent frivole. C'est finalement pour entretenir l'équivoque d'un épicurisme festif qu'on a matérialisé le concept des "ÉTOILES D'ÉPICURE".

Pour nous, la nuit appelle les étoiles. Celles des grands chefs confirmés dans leur talent. Ça commence par des bulles de champagne et des perles de caviar d'Aquitaine sous les tilleuls en fleur. Pas plus de cinquante convives pour partager un dîner : entrée plat dessert. Les vins sont attachants, les plats concoctés par les grands chefs sont étonnants, envoûtants. Parce qu'ils sont disponibles ils nous montrent quelques tours de main sur un piano mis à leur disposition, expliquent le choix de leur produits. Et sur les ALLÉES DE TOURNY transformées en jardin d'ÉPICURE, tombe une pluie d'étoiles filantes.



BENJAMIN TOURSEL

L'AUBERGE DE PRIEURÉ

MOIRAX

BENJAMIN TOURSEL

Benjamin Toursel, chef étoilé au "GUIDE MICHELIN", jongle avec l'innovation et les produits du terroir dans sa cuisine de "L'AUBERGE DU PRIEURÉ" à Moirax

L'abbaye clunisienne, témoin de l'art roman du XIIe, donne à la bourgade un bonus de caractère. Désormais l'ancienne épicerie du village, transformée en restaurant intimiste, accueille une clientèle séduite par son talent.

Benjamin et Agathe Toursel ont souhaité donner une seconde vie à ce lieu prisé des anciens villageois. Ils ont rénové les locaux avec l'aide de la municipalité "*A deux, c'est plus facile*".

Originaires de Lille et titulaires d'un BTS, le couple a travaillé dans un établissement de luxe en Angleterre. Et fort de cette double expérience (restauration et langue anglaise), a rejoint la Savoie avant de se rapprocher du Sud-Ouest.

C'est chez MICHEL TRAMA, à Puymirol, que Benjamin s'est épanoui en cuisine avant de s'installer à Moirax. Aujourd'hui, leur restaurant est plébiscité par la clientèle Agenaise, mais aussi de Bordeaux, de Toulouse et du Gers et des étrangers de passage dans la région.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR DES AMIS VITICULTEURS ET L'ASSOCIATION BIODYVIN

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

«LES AMANDIERS» DU CHÂTEAU «TOUR GRISE» BLANC 2002 - SAUMUR

—

ENTRÉE

Tartare de blonde d'Aquitaine, tomates en coulis,
lait de parmesan et meringue balsamique

CHÂTEAU HAUT-CARLES ROUGE 2002 - FRONSAC

CHÂTEAU DALEM ROUGE 2001 - FRONSAC

—

PLAT

Cabillaud poché à l'huile d'olive, petit pois, lait de coco,
condiment piment doux, une pointe de menthe

CHÂTEAU D'AIGUILHE ROUGE 2004 - CÔTES DE CASTILLON

CHÂTEAU MARSAU ROUGE 2006 - CÔTES DE FRANCS

—

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

—

DESSERT

Blanc manger à l'amande, quelques framboises,
estragon et crème glacée au fenouil

HELYOS «MUTÉ SUR GRAIN» ROUGE 2004 - BANYULS

—

...les chocolats au vin de MR LAROZE
spécialement conçus pour les ÉTOILES D'ÉPICURE 2010
et les pains d'ALFREDO...