

JEUDI 24 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.



MICHAEL CROFT

CALCOT MANOR

TEDBURY - ENGLAND

MICHAEL CROFT

Michael Croft est l'executive Chef du CALCOT MANOR HOTEL DE TETBURY, petite ville du *Gloucestershire*, riche d'un patrimoine historique dont le "market house" construit au cœur de la cité en 1655 constitue le fleuron. Le Manoir par lui-même, "cosy" à souhait, est considéré comme l'un des fleurons gastronomiques de la région. Si on se penche sur la bio de son chef emblématique, on y découvre un sérieux parcours entamé chez Michel Bourdin du CONNAUGHT HÔTEL à Londres et policé d'étapes comme le ROYAL CRESCENT HÔTEL à Bath, la réouverture du MIRABELLE à Londres, les commandes de l'OAKLEY COURT HÔTEL à Windsor. Avant de trouver son graal au CALCOT MANOR HÔTEL où il assure ses fonctions depuis trente ans. Sa fidélité au terroir local, bien en rapport avec celle de JEAN PIERRE XIRADAKIS dont il est l'invité, lui a valu de présenter fréquemment la gastronomie britannique à travers la planète.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR LES VITICULTEURS DE CÔTES DE BORDEAUX

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

-

ENTRÉE

Crabe dressé, oeuf de caille poché, sauce tartare

CHÂTEAU DES TOURTES CUVÉE PRESTIGE 2008 - **1ERES CÔTES DE BLAYE**

CHÂTEAU SEGONZAC VIEILLES VIGNES ROUGE 2006 - **1ERES CÔTES DE BLAYE**

-

PLAT

"Kidney's steak" et son pudding d'huîtres, pommes de terre nouvelle en persillade et Mesclun de légumes au bacon déglacé

CHÂTEAU LUCAS ROUGE 2005 - **COTES DE CASTILLON**

CHÂTEAU LE PRÉVOT ROUGE 2006 - **CÔTES DE FRANCS**

-

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

-

DESSERT

Tarte crémeuse à la rhubarbe

CHÂTEAU DE LESTIAC CUVÉE PRESTIGE ROUGE 2007 - **1ÈRES CÔTES DE BORDEAUX**

-

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