

VENDREDI 25 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.



PHILIPPE ARRAMBIDE

LES PYRÉNÉES

SAINT JEAN PIED DE PORT

PHILIPPE ARRAMBIDE

A la recherche des trésors du terroir et des saisons.

A la rencontre de ses amis fermiers, viticulteurs, pêcheurs, qui ont comme lui l'amour du pays et de ses traditions.

Après une première saison avec papa à l'âge de 13 ans, puis son BEP obtenu au lycée de Biarritz, il se frotte un an aux fourneaux familiaux avant de se confronter à d'autres brigades.

Son parcours initiatique va durer neuf ans. Il se pose un an à *Toulouse* chez Dominique Toulouzy aux JARDINS DE L'OPÉRA. Puis cap sur *Paris*, où le Landais Alain Dutournier l'accueille au CARRÉ DES FEUILLANTS. Gourmandise extrême ensuite chez FAUCHON où il s'initie à l'art de la pâtisserie, des entremets, petits-fours et macarons. Mais le soleil lui manque. Retour vers le Sud chez les frères POURCEL à *Montpellier* où en 1998 il vit en direct l'obtention de la 3^e étoile du "JARDIN DES SENS". En 2000, il décide de rentrer au pays.

"On venait de loin pour savourer les Lasagnes de foie gras et truffe, le carré d'agneau rôti, le saumon sauvage grillé, ...". Par petites touches, Philippe Arrambide a retravaillé les sauces, allégé, composé des textures tout en contrastes, estampillé de sa patte la présentation des plats, ouvert suffisamment de voies pour que la seconde étoile au MICHELIN brille sur le fronton. "C'est un travail de fond, une belle complémentarité, une belle histoire familiale ..." dit-il de cette réussite.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR L'ÉTABLISSEMENT THUNEVIN

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

BAD BOY ROUGE 2006 - **BORDEAUX**

—

ENTRÉE

Le mille feuille de morue, salade croustillante
et jaune d'œuf à basse température

BLANC DE VALANDRAUD N° 2 BLANC 2006 - **BORDEAUX**

BLANC DE VALANDRAUD N° 1 BLANC 2005 - **BORDEAUX**

—

PLAT

Le filet de canette rôti aux épices, compote de fruits et pain perdu

CHATEAU COMPASSANT ROUGE 2004 - **BORDEAUX**

VIRGINIE DE VALANDRAUD ROUGE 2007 - **SAINT EMILION GRAND CRU**

—

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

—

DESSERT

La salade de fraises, crème brûlée aux fruits de la passion,
glace vanille et churros

ARCHE LAFAURIE ROUGE 2000 - **SAUTERNE**

—

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