

DIMANCHE 27 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 ETCHEBEST

HOSTELLERIE DE PLAISANCE

ST EMILION

PHILIPPE ETCHEBEST

Chef doublement étoilé au Relais Châteaux "L'HOSTELLERIE DE PLAISANCE" situé au 5 place du Clocher à *Saint Emilion*. Philippe Etchebest est Meilleur Ouvrier de France 2000. Après une formation au lycée hôtelier de Talence Bordeaux et un détour par les fourneaux du restaurant familial bordelais "LE CHIPIRON", Philippe Etchebest a fait le tour de France des grandes maisons. Sa première étape se passe aux "Pyrénées" CHEZ FIRMIN ARAMBIDE. Puis il enchaîne "JEAN BARDET" à *Tours*, le "ROYAL GRAY" à *Cannes*, JACQUES CHIBOIS. En 1988, à 22 ans, il occupe son premier poste de second de cuisine au "CLOS LONGCHAMPS" à *Paris*, et en 1992 exerce la même fonction aux "JARDINS DE L'OPÉRA" à *Toulouse*, aux côtés de Dominique Toulousy.

D'origine basque, Philippe n'est pas un inconnu à *Saint-Emilion*. Il a en effet dirigé avec brio pendant cinq ans les fourneaux du CHÂTEAU GRAND BARRAIL, son premier poste de chef aux commandes. En avril 2001, il arrive au Château des Reynats, institution périgourdine où il décroche un an plus tard sa première étoile. Depuis 2004, il dirige les cuisines de Plaisance et confirme son étoile dans un premier temps. Notre restaurant devient RELAIS GOURMAND en 2007. En 2008, il obtient sa deuxième étoile et le titre de GRAND CHEF RELAIS & CHÂTEAUX.

Philippe Etchebest exécute une cuisine moderne, perfectionniste, qui respecte les produits. Il y introduit de façon impressionniste des notes venues d'ailleurs, chinées au cours de ses voyages. L'architecture des plats en est un des paramètres important. Mais ce qui prime au final est la justesse des accords entre les saveurs qui vont composer ses tableaux à déguster.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR LES VIGNOBLES GÉRARD PERSE

Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

CAVIAR STURIA PRIMEUR

En gelée de pomme verte
Oeuf de caille, chou fleur, spaghetti craquant, shiso.

MONBOUSQUET BLANC 2007 - BORDEAUX BLANC

OEUF DE POULE

Poché basse température
Jabugo 5 jotas, tobiko au wasabi
asperges, crumble, mousse de lait parmesan.

MONBOUSQUET ROUGE 2002 - SAINT EMILION GRAND CRU

COCHON DE LAIT

Gigot rôti. Aubergine blanche, aromates,
œufs d'escargots, jus de cochon épicé.

PAVIE DECESSE ROUGE 1998 - SAINT EMILION GRAND CRU

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

CLOS L'EGLISE ROUGE 2003 - CÔTES DE CASTILLON

LA FRAISE

Gariguettes à la menthe. Gelée citronnelle,
espuma milk shake fraise, brioche dorée.

CLOS LES LUNELLES ROUGE 2003 - CÔTES DE CASTILLON

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