

MARDI 29 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.



MICHEL PORTOS

LE SAINT JAMES

BOULIAC

MICHEL PORTOS

Chef doublement étoilé du Relais Châteaux LE SAINT JAMES situé au 3 place Camille Hostein à *Bouliac*.

De courtes études de gestion et Michel Portos cède à sa passion de la cuisine et obtient son CAP à Marseille, major tout de même !

Puis ce sont les premiers stages : Le chapon fin et Le Rouzic à *Bordeaux*, un intermède à *Londres*, LES JARDINS DE L'OPÉRA à *Toulouse*, le Sofitel de *Marseille*, le tout ponctué d'escapades au Japon. C'est ensuite la grande aventure à *Roanne*, chez TROISGROS où il sera chef de cuisine pendant 4 ans, secondant Pierre et son fils Michel.

Fort de son apprentissage des techniques de base avec Dominique Toulousy à *Toulouse*, de la grande cuisine classique avec Pierre Troisgros et de l'initiation aux techniques japonaises et à l'utilisation subtile des épices avec Michel Troisgros, il ouvre en 1998 sa propre affaire dans une petite rue de *Perpignan* : le restaurant "CÔTÉ THÉÂTRE". Malgré l'exiguïté des lieux, il y décroche une étoile Michelin en 2001.

En avril 2002, Jean-Claude Borgel lui propose la direction et les cuisines du Relais et Châteaux HAUTERIVES SAINT JAMES à *Bouliac*. Il va relever avec courage ce défi, conserver son étoile et atteindre la consécration des deux étoiles au Michelin en 2009.

Sa cuisine emprunte tantôt au Maghreb, tantôt à l'Asie, beaucoup au Bassin Méditerranéen et désormais au Terroir Girondin dans un parfait dosage des influences. La cuisine en relief de Michel Portos "titille le palais".

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR LES VIGNOBLES ALAIN BRUMONT

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

GROS MANSÉNG BLANC 2009 - SAUVIGNON

-

ENTRÉE

Cannelloni de caviar d'aubergine & girolles,
vinaigrette de coques tièdes mentholée

CHÂTEAU BOUSCASSÉ ROUGE JARDINS 2009 - PACHERENC DU VIC BILH

CHÂTEAU MONTUS BLANC SEC 2007 - PACHERENC DU VIC BILH

-

PLAT

Carré d'agneau rôti, jus de carcasse
au romarin & ail confit
déclinaison autour de l'artichaut
Chips, Mousseline, artichaut barigoule

CHÂTEAU MONTUS CUVÉE PRESTIGE ROUGE 2002 - SUD-OUEST

CHÂTEAU BOUSCASSÉ ROUGE 2006 - SUD-OUEST

-

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

Véritable coulis de fruits noirs entre douceur et fruité

MONTUS'S VINTAGE ROUGE 2008 - SUD-OUEST

-

DESSERT

Tarte chocolat et mangue fraîche . crème glacée cacao amer

CHÂTEAU BOUSCASSÉ ROUGE BRUMAIRE 2007 - SUD-OUEST

-

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