

MERCREDI 30 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.



ANDERS GRANHOEJ

&

MICHEL PORTOS

## ANDERS GRANHOEJ

Quand on connaît le parcours d'Anders Granhoej, on comprend pourquoi Michel Portos a tenu à venir nous le présenter. Il y a entre les deux cuisiniers une véritable complicité gagnée derrière les fourneaux. À l'origine, Anders entre comme commis de cuisine en 1992 à l'HÔTEL SVENDBORG au *Danemark*. La ville de *Svendborg*, située sur l'île de Fionie, est connue de façon internationale pour abriter le premier armateur de "porte conteneurs" de l'histoire (1904). Diplôme en poche, Anders trouve une place de cuisinier à l'HÔTEL HUSSEREN en *Alsace* avant de partir pour *Paris* au restaurant COPENHAGUE et croiser la route de Michel Portos au "Fumoir". Les deux compères travaillent ensuite ensemble à *Perpignan* au CÔTÉ THÉÂTRE, le restaurant où Michel Portos gagnera sa première étoile au Guide michelin. Anders fera ensuite une étape à Paris aux AMBASSADEURS de l' HÔTEL CRILLON, avant de créer son propre restaurant ANDERS GRANHOEJ à *Svendborg*. Sa cuisine est inventive et part d'un patrimoine local revisité grâce aux apports de son périple français. Et surtout de son travail aux côtés de Michel Portos.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR  
LES VITICULTEURS DU CERCLE RIVE DROITE  
DES GRANDS VINS DE BORDEAUX

## APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

CHÂTEAU DE MALROMÉ BLANC 2005 - **BORDEAUX**

-

## ENTRÉE

Langoustine poêlée et purée de carotte,  
gelée iodée, aneth et oignons croustillants.

CHÂTEAU THIEULEY CUVÉE FRANCIS COURSELLE BLANC 2008 - **BORDEAUX**

CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE DES DEMOISELLES BLANC 2008 - **SAINTE-FOY BORDEAUX**

-

## PLAT

Suprême de pigeonneau rôti aux girolles,  
cerise à l'estragon, jambon en transparence, mousse de noix muscade.

CLOS PUY ARNAUD ROUGE 2007 - **CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX**

CHÂTEAU PERRON LA FLEUR ROUGE 2002 - **LALANDE DE POMEROL**

-

## FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

-

## DESSERT

"Øllebrød" porridge au seigle, glace vanille,  
sirop aux agrumes et mousse pomme.

CHÂTEAU LA FLEUR DE GAY ROUGE 1998 - **POMEROL**

-

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