

SAMEDI 3 JUILLET 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.



NICOLAS MAGIE

LA CAPE

CENON

NICOLAS MAGIE

Originaire de *Cenon*, Nicolas Magie aime picorer dans les produits du terroir aquitain. Ses préférences se portent aussi bien vers les produits nobles ; comme la truffe, qu'aux mets d'une force absolue, comme le porc basque.

Ce qu'il souhaite, c'est que la démarche gastronomique ressemble à un jeu. Le sien en cuisine, celui de ses convives en salle.

Tout commence en 1988 avec un apprentissage au *Rouzic*, chez Monsieur Gauthier, "un chef créatif, loin des bases traditionnelles qui ne pratiquait pas une cuisine de fonds de sauce et servait les premières grosses ravioles d'huîtres". Nicolas enchaîne ensuite à La Chamade, chez Michel Carrère et se confronte à une cuisine plus classique. Il y travaille des produits très traditionnels comme le gibier. Puis, fait un passage au Pavillon des Boulevards de Denis Franc avant de rejoindre le MIRAMAR à Biarritz. Il y découvre la Cuisine version luxe et apprend à travailler les produits nobles (caviar, truffe...).

Son expérience la plus marquante sera celle du CRILLON chez Christian Constand. Paris, la liberté, Rungis "où l'on trouve de tout, sans limites".

Né en cuisine, étoilé Michelin, Nicolas Magie est la quatrième génération familiale aux fourneaux. Il est chef de son propre restaurant ouvert le 29 juillet 1999 à *Cenon*, en banlieue bordelaise. Un simple pavillon décoré de façon originale et très contemporaine, à l'image de sa cuisine.

-

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR
LE SYNDICAT VITICOLE
PESSAC LÉOGNAN
ET
LE CHATEAU GUIRAUD

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

CHÂTEAU LE SARTRE BLANC 2008 - PESSAC-LÉOGNAN

-

ENTRÉE

Blonde d'Aquitaine : Entrecôte à la Bordelaise revisitée

CHÂTEAU DE FRANCE ROUGE 2004 - AOC PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU HAUT-BERGEY ROUGE 2003 - AOC PESSAC-LÉOGNAN

-

PLAT

Pigeon du Périgord : Dans une concentration de paëlla

CHÂTEAU CARBONNIEUX ROUGE 2006 - AOC PESSAC-LÉOGNAN

DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE ROUGE 2002 - AOC PESSAC-LÉOGNAN

-

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

-

DESSERT

Fraise du Périgord : Russe au thé vert Matcha,
caillé de chèvre et sorbet acidulé

CHÂTEAU GUIRAUD BLANC 2000 - SAUTERNES

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

-

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