

VENDREDI 18 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.



CUISINE
DE LA
TUPINA

CUISINE DE LA TUPINA

Après avoir travaillé dans une ferme-auberge au Pays basque, Jean-Pierre Xiradakis a ouvert en 1968 son restaurant LA TUPINA à Bordeaux. A contre-pied de la déferlante de la nouvelle cuisine française, il y proposait une cuisine rustique, traditionnelle, à base de produits du terroir.

Sans jamais changer de credo, LA TUPINA est devenue une institution prisée et fréquentée par les grands de ce monde. Son restaurant a été élu deuxième bistro du monde par le New York Herald Tribune et a été classé dans les 50 meilleurs restaurants du monde parmi lesquels on trouve 15 français dont un seul non étoilé : JEAN-PIERRE XIRADAKIS.

Il a écrit plusieurs ouvrages sur sa passion LA CUISINE DE LA TUPINA - *Milan*, LE DICO DES VINS ABORDABLES - *Milan*, BORDEAUX, L'HÉRITIÈRE - *Féret* et 7 DE TABLE - *Féret*.

La Tupina est devenu une référence pour Bordeaux dans le paysage culinaire mondial. C'est une icône internationale. Depuis son ouverture, les réajustements opérés par Jean-Pierre Xiradakis font vivre le concept au rythme de son époque, sans jamais le laisser glisser dans la représentation muséale. Les meubles anciens y côtoient des toiles d'artistes contemporains de la même façon que les stars qui y ont leur rond de serviette côtoient les régionaux en mal de côte de bœuf façon bottin et de frites à la graisse d'oie. Touche à tout, boulimique et insatiable, on rencontre Jean Pierre Xiradakis à la télé, sur les ondes, dans les rayons de librairie. Il prépare actuellement un livre sur les anciens métiers de Bordeaux !

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR LES DOMAINES JEAN-MICHEL CAZES

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

CHÂTEAU VILLA BEL-AIR BLANC 2009 - **GRAVES**

-

ENTRÉE

Salade d'haricots verts au foie gras de canard cru
Noix de Saint Jacques au Lard de Bigorre

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX ROUGE 2006 - **CHATEAUNEUF-DU-PAPE**

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX BLANC 2007 - **CHATEAUNEUF-DU-PAPE**

-

PLAT

Carré d'Agneau rôti au piment d'Espelette,
tranche de tomate poêlée et piment doux frit

DOMAINE L'OSTAL CAZES ROUGE 2005 - **MINERVOIS LA LIVINIÈRE**

DOMAINE L'OSTAL CAZES ROUGE 2007 - **MINERVOIS LA LIVINIÈRE**

-

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

-

DESSERT

Pain perdu

CHÂTEAU ORMES DE PEZ ROUGE 2003 - **ST ESTÈPHE**

-

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