

DIMANCHE 20 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.



CHRISTOPHE DUPOUY

LES CLEFS D'ARGENT

MONT DE MARSAN

CHRISTOPHE DUPOUY

Chef étoilé du restaurant "LES CLEFS D'ARGENT" à Mont de Marsan. Natif de Mont de Marsan, Christophe Dupouy vient d'offrir une étoile à la capitale landaise. Cette récompense s'accompagne du rire ensoleillé de son épouse qui partage son succès.

Ce jeune chef, âgé de 34 ans, est un homme heureux, tout simplement. "Vous savez, réussir à revenir dans ma ville natale et y avoir un restaurant qui marche, c'est déjà beaucoup. Cette étoile est la cerise sur le gâteau". Sans être du sérail, Christophe Dupouy a toujours su qu'il serait cuisinier. Il intègre, très jeune, le lycée hôtelier de Capbreton pour préparer un BEP, qu'il prolonge en bac pro au lycée hôtelier de Biarritz. Un de ses oncles qui vendait du foie gras au Louis XV, lui ouvre la bonne porte: "Je n'étais encore qu'un élève quand j'ai pu effectuer un stage chez Alain Ducasse à Monaco!".

La voie royale est tracée. Les grandes tables se succèdent : VILLA DES LYS (Hôtel Majestic) à Cannes, restaurant MICHEL SARRAN à Toulouse, CHEZ RUFFET à Jurançon avec Stéphane Carrade, et premier poste de chef dans la campagne suisse. Quatre ans d'exil avant de revenir au bercaïl. "Les voyages d'un cuisinier landais se terminent toujours chez lui!".

Rapidement, l'adresse trouve son public avec du beau classique, comme le ris de veau, produit impossible à sortir de la carte, et des créations qui bousculent les préjugés. Terre et mer, végétal et animal, composent souvent au sein d'un même plat une autre grammaire des sens. Son succès tient autant à l'assiette qu'à une ambiance sereine. Et avec cette étoile, la bonne humeur n'est pas prête de s'éteindre.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR
L'APPELLATION PESSAC LÉOGNAN
ET LE CHÂTEAU GUIRAUD

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

CHÂTEAU ROCHE-LALANDE BLANC 2008 - PESSAC-LÉOGNAN

-

ENTRÉE

Grosse langoustine croustillante
Dubarry vodka, caviar d'Aquitaine Diva

CHÂTEAU LAFARGUE CUVÉE ALEXANDRE BLANC 2007 - PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU BROWN BLANC 2007 - PESSAC-LÉOGNAN

-

PLAT

Sandre / Rossini, mousseline de patate douce

CHÂTEAU HAUT-PLANTADE ROUGE 2007 - PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU HAUT-BACALAN ROUGE 2007 - PESSAC-LÉOGNAN

-

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

-

DESSERT

Framboises / choco-lait goût
et version d'un riz au lait à l'impératrice

CHÂTEAU GUIRAUD BLANC 2000 - SAUTERNES 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

-

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