

MERCREDI 23 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.



JAN SCHWITTALLA

LE 7^{ème} PÉCHÉ

BORDEAUX

JAN SCHWITTALLA

Rising Star 2010 Michelin du restaurant "LE 7^{ème} PÉCHÉ", 65 cours de Verdun à Bordeaux.

Dans un cadre contemporain et intimiste, le 7^{ème} Péché propose ni plus ni moins d'atteindre au 'Bien-être gastronomique' à travers une réelle découverte culinaire, tout en étant choyé par un accueil attentif et chaleureux.

Jan Schwittalla, 27 ans, a travaillé pendant 5 ans avec l'unique chef doublement étoilé de Berlin, CHRISTIAN LHOSE. Ce jeune Chef, que ceux qu'il a côtoyé en cuisine surnomment le *Michael Shumacher* des fourneaux, mêle avec un talent rare et beaucoup d'audace les saveurs de produits qu'il aime travailler, leur conférant un caractère exceptionnel. Il dévoile ainsi une multitude de facettes à des produits qu'on croyait connaître, les transformant en des mets aussi inventifs que délicats.

Jan Schwittalla et Laurence Doisy, son premier mentor, qui s'occupe aussi de la salle, se sont rencontrés au RÉGENT GRAND HÔTEL BORDEAUX. De leur coup de foudre est né LE SEPTIÈME PÉCHÉ. Outre le talent du cuisinier, le secret de cette réussite tient aussi par le nombre très limité (26), de couverts acceptés par service, dont une dizaine dans un petit salon privatisable.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR LES VIGNOBLES ANDRÉ LURTON

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

CHÂTEAU BONNET BLANC 2009 - ENTRE DEUX MERS

-

ENTRÉE

Œuf Ozen chapelure chinoise,
Artichauts violets et cresson, coulis de truffe noire

CHÂTEAU COUHINS LURTON BLANC 2002 - PESSAC-LÉOGNAN

-

PLAT

Dos de Cabillaud et croquette de brandade de morue,
Espuma truffe, chou vert, crevettes grises & caviar d'Aquitaine

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE BLANC 2007 - PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU ROCHEMORIN BLANC 2007 - PESSAC-LÉOGNAN

-

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

-

DESSERT

Rêve de mangue

CHÂTEAU COUHINS LURTON ROUGE 2006 - PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE ROUGE 2002 - PESSAC-LÉOGNAN

-

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