

SAMEDI 26 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.



JESUS SANCHEZ SAINZ

CENADOR DE AMOS

ESPAGNE

## JESUS SANCHEZ SAINZ

Chef du restaurant "Cenador de Amos" en Espagne (Cantabrie).

Jésus Sanchez n'est pas né au milieu des casseroles. Pourtant, comme pour beaucoup d'artistes, la passion de la cuisine s'est manifestée très tôt dans sa vie. A l'instar des gamins qui font le projet de devenir pilote ou pompier, Jésus fit celui de devenir cuisinier. Et comme les "navarrais" ont pour réputation d'être cabochards, la ténacité de cette idée fixe emporta le morceau. Suite à une formation chez les plus grands cuisiniers espagnols et français, pâtissier de surcroît, l'établissement de Jésus Sanchez est reconnu par les médias de son pays et les grands Guides transfrontaliers. L'établissement situé entre *Bilbao* et *Santander* est enclavé dans la dépendance d'un palais du XVIIIème, entouré d'un splendide parc jardin et d'une terrasse où l'on sert à dîner en été. La cuisine de Jésus Sanchez s'appuie sur des produits identitaires qu'il pousse dans leurs retranchements, avec une justesse de décalage propre à la créativité des grands chefs espagnols.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR  
DIVA AVEC LA COMPLICITÉ DE BARON  
PHILIPPE DE ROTHSCHILD S.A.

### APÉRITIF

Amuses Bouches  
Fromage Cantabre accompagné d'anchois  
Jeu de texture et salade

CHAMPAGNE THIENOT  
AILE D'ARGENT BLANC 2007

### ENTRÉE

Tacos de morue à la farine de Cèpes sauvages,  
huile d'olive et jus léger de bœuf

BARON'ARQUES ROUGE 2006  
BARON'ARQUES ROUGE 2005

### PLAT

Queue de bœuf en croute de pomme de terre,  
échalotes glacées, et mesclun

BARON'ARQUES ROUGE 2004  
BARON'ARQUES ROUGE 2003

### FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

### DESSERT

Nuage de chocolat et sorbet au cacao

BARON'ARQUES ROUGE 2007

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