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.

LUNDI 28 JUIN 2010

ERIC SAMSON

Hostellerie l'Imaginaire

TERRASSON

ERIC SAMSON

Chef doublement étoilé de "L'Hostellerie l'Imaginaire" à *Terrasson*.

Faire la cuisine est une des activités les plus riches de sens qui puissent exister. Faire la cuisine c'est retenir l'esprit et savoir laisser libre cours à son imagination.

Cuisine d'orfèvre, déco et ambiance exceptionnelle, cadre hors du temps, le restaurant de L'Imaginaire est distingué par une étoile au guide Michelin.

Après plus d'une dizaine d'années passée au sein de la chaîne des Relais & comme chef de cuisine, et après avoir obtenu une étoile en 2001 au Château de Courcelles dans l'*Aisne*, Éric Samson a été conquis par cet "Imaginaire" *des rives de la Vézère* qui conjugue le passé et le présent. Il y a posé ses valises avec femme et enfants en mai 2003.

Eric Samson est né en Bretagne. "Dès l'âge de six ans, j'ai aimé faire la cuisine à la maison" dit-il. Sa carrière est marquée par le célèbre chef 3 étoiles de *Cancale* Olivier Roellinger. Il enchaîne par le *Canada*, l'Hôtel des Neiges à *Courchevel*, le Château de Courcelles, autant d'expériences qui enrichissent sa cuisine et multiplient ses sources d'inspiration. Quand il pose ses valises à *Terrasson* en Dordogne, ce parcours initiatique lui sert de sésame.

Aujourd'hui âgé de 41 ans, Eric Samson a trouvé la stabilité. Justesse, rigueur et conviction s'ajoutent à sa passion. "Ici, nous mettons en valeur des produits régionaux, des produits de la mer, et ce qui peut se faire de meilleur en Aquitaine ".

–

VINS DU CHÂTEAU PRIEURÉ LICHINE
VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE
PAR LA MAISON DE NÉGOCE
BALLANDE ET MENERET

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

CHAMPAGNE **THIENOT**

CLOS FLORIDÈNE BLANC 2007 - **GRAVES**

–

ENTRÉE

La grillade de foie gras acidulé aux fruits de la passion,
tartare de mangue et sorbet litchi

BLANC DE PRIEURÉ-LICHINE BLANC 2009 - **BORDEAUX**

CLOS FLORIDÈNE ROUGE 2007 - **GRAVES**

–

PLAT

Le St Pierre à la vapeur, huile de sureau,
fèves et olivettes acidulées au jus de tomate verte

CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE ROUGE 2005 - **MARGAUX GRAND CRU CLASSÉ**

CHÂTEAU DOMEYNE ROUGE 2003 - **ST ESTÈPHE**

–

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

–

DESSERT

La fine gelée de Verveine, fraises de pays,
cappuccino petit-suisse vanillé, madeleines citronnées

SIGALAS RABAUD BLANC 2003 1ER CRU CLASSÉ - **SAUTERNES**

–

…les chocolats au vin de Mr Laroze
spécialement conçus pour les Étoiles d'Épicure 2010
et les pains d'Alfredo…