

JEUDI 1ER JUILLET 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.



PASCAL NIBAUEAU

LE PRESOIR D'ARGENT

BORDEAUX

PASCAL NIBAUDEAU

Chef étoilé du restaurant "Le Pressoir d'Argent" du REGENT GRAND HOTEL situé au 2-5 place de la Comédie à Bordeaux.

Formé à l'école hôtelière de La Rochelle, Pascal Nibaudeau commence sa carrière à l'HÔTEL HILTON DE BRUXELLES.

Parti à Londres auprès du chef Jacques Rolancy, il rentre en Belgique au RADISSON SAS ROYAL HOTEL BRUXELLES, et rejoint le restaurant gastronomique "Sea Grill" (2 étoiles au Michelin et 19/20 au Gault et Millau). Sa rencontre avec Yves Mattagne, à la tête du Sea Grill, deviendra décisive. Pascal Nibaudeau dit de son mentor Bruxellois "qu'il lui a donné le goût de la cuisine du poisson" et ajoutons, le goût de la grande cuisine tout court.

La cuisine de Pascal Nibaudeau est presque essentiellement tournée vers des produits de la mer irréprochables, elle s'appuie sur une mise en valeur qui s'exprime avec humilité. Façon de faire qu'on trouve rarement à ce niveau. Les saveurs restent pures, soulignées avec simplicité par des accompagnements qui suivent une logique évidente pour le palais.

En 2008, il a le bonheur d'être nommé Chef du restaurant "Le Pressoir d'Argent" du REGENT GRAND HÔTEL BORDEAUX où il relève le défi de manier sa cuisine de la mer aux meilleurs crus bordelais. En 2010, il obtient sa première étoile.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR LE SYNDICAT VITICOLE PESSAC LÉOGNAN

APÉRITIF

Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

CHÂTEAU LAFARGUE CUVÉE ALEXANDRE BLANC 2007 - PESSAC-LÉOGNAN

-

ENTRÉE

Langoustines et caviar d'Aquitaine,
Crème aigrette, concombre, laitue de mer et gaufre de Bruxelles

DOMAINE DE LA SOLITUDE BLANC 2007 - PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU LE SARTRE BLANC 2006 - PESSAC-LÉOGNAN

-

PLAT

Sole de nos côtes
Meunière, champignons des bois et tomates confites, béarnaise d'huîtres

CHÂTEAU HAUT-NOUCHET BLANC 2008 - PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU COUHINS BLANC 2007 - PESSAC-LÉOGNAN

-

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

-

DESSERT

Fraise, rhubarbe et Lillet,
en consommé, glace yaourt, cardamome, tuile à l'orange

CHÂTEAU GAZIN-ROCQUENCOURT 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...