

VENDREDI 2 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.



LIONEL RICHARD

RADISSON BLU BALMORAL

BELGIQUE

&

PASCAL NIBAUEAU

LIONEL RICHARD

Chef de l'hôtel RADISSON BLU BALMORAL situé à *Spa en Belgique*.

Lionel Richard, qui nous vient de Belgique, est l'invité de Pascal Nibaudeau. Pour comprendre cette invitation, il faut revoir le film. En tête d'affiche apparaît Yves Mattagne, un des plus grands chefs de *Belgique*, doublement étoilé, connu et reconnu de tous. Et au générique suit un duo d'amis, Pascal Nibaudeau et Lionel Richard. Ils apprennent l'un et l'autre du maître. Puis se séparent pour affûter leur savoir faire et lui donner une stature internationale. Pascal passe par l'*Angleterre* avant de venir gagner une étoile Michelin au PRESSOIR D'ARGENT à *Bordeaux*, et Lionel, après avoir suivi sa propre route, pose ses couteaux à L'ENTRE TERRE ET MER, le restaurant du luxueux BLU BALMORAL HÔTEL *de Spa*. Lionel Richard fait aujourd'hui partie des jeunes loups de la cuisine belge et c'est en hommage à Yves Mattagne que Pascal Nibaudeau a souhaité reconstituer cette équipe à quatre mains pour laquelle la cuisine passe aussi par l'amitié.

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR LA VINOOTHÈQUE

APÉRITIF

Amuses Bouches

CHAMPAGNE THIENOT

CHÂTEAU PUY BOYREIN BLANC 2009 - **GRAVES**

-

ENTRÉE

Tartare de Boeuf

et dés de foie gras à la tartuffia, oeuf de caille au plat

Salade de jeunes pousses, copeaux de parmesan

Pain au levain

DOMAINE DE LA SOLITUDE ROSÉ 2009 - **BORDEAUX**

CHÂTEAU LISTRAN ROUGE 2006 - **MÉDOC**

-

PLAT

Magret de Canard de Challans laqué aux épices d'orient,

carpaccio de melon Charentais, choux chinois

et jeunes carottes au coriandre, jus des sucs

CHÂTEAU GROS CAILLOU ROUGE 2005 - **SAINT EMILION GRAND CRU**

CHAPOUTIER 2005 - HERMITAGE ROUGE - **VALLÉE DU RHÔNE**

-

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

-

DESSERT

Dégustation aux saveurs sucrées Belges

CHÂTEAU VARI BLANC 2002 - **MONBAZILLAC**

-

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