



*Chaud froid de champignons Sparassis crépus, crustacés aux épices de sapin*

<http://www.regismarcon.fr/index.php?page=histoire&lire=1>

## Vers le Clos des Cimes

Ce soir de fin octobre, le brouillard est tombé sur les cimes, il faut vraiment être passionné de cuisine pour atteindre le fief de Régis Marcon, à Saint Bonnet le Froid, frontière de la Haute Loire et de l'Ardèche. Pas une table libre un vendredi soir avant deux mois d'attente... mais l'attente vaut parfois la peine puisqu'elle nous amena droit en pleine saison des champignons, la spécialité du chef Régis Marcon.

Le menu dégustation *Voyage en automne* annonce « le thème de l'Automne et des champignons ». Avouons-le d'entrée, dès la farandole de 9 amuse-bouche, nous avons été subjugués par le talent et l'originalité de Régis Marcon : tout le long du repas, un sans faute et une régularité exceptionnelles font de l'établissement un des fleurons de la gastronomie française avec les champignons comme point d'orgue. 3 étoiles à notre classement pour 2008 qui nous a semblé au-dessus de notre dîner de 2007 déjà de haute volée. Un autre témoignage reçu récemment vient confirmer notre impression de maîtrise et régularité.

### Amuses-bouches

Quatre grandes cuillères en porcelaine alignées, bulle de *carottes râpées à l'orange*, sarassou (fromage blanc) aux herbes, tartare de bœuf guacamole, truite fario marinée tranche de betterave rouge (excellent) puis l'œuf de poule rempli d'une mousse de mousseron, cuiller de mousserons... puis quatre autres mises en bouche...

Première entrée, quelques tronçons de homard posés sur des morceaux de sparassis crépu, salade dans une coquille de crustacés ; la morille d'automne est cuite en sauce et révèle son parfum si particulier, elle s'accorde à merveille au homard...le **Clos des Cimes** est peut être le seul endroit en France où terre et mer sont magnifiés de cette façon. Un très beau mariage.



*Brochette de Saint-Jacques aux cèpes sabayon au goût grillé*

Noix de Saint-Jacques et quart de cèpe transpercés d'une branche de sapin en guise de brochette, cuillerée de bébés girolles, sabayon, poudre de cèpe sec. Une grande entrée dans laquelle, à nouveau, le sous bois s'allie à l'océan comme pour aller chercher au plus profond de la nature deux produits d'exception.



*Croustillant de foie gras aux fruits secs, marmelade de figes*

Glace aux figes, figue fruit, purée de figes, escalope de foie gras poêlé surmontée de fruits secs, encore une assiette sublime, plus classique peut-être mais diablement gourmande. Régis Marcon en salle découpe et virevolte, chez lui, naturellement, dialoguant là, s'attardant ici, désacralisant le mythe du Grand Chef intouchable, le service est simple et parfait, gentil et infiniment attentionné.



Dessert au choix, nous optons pour un succulent millefeuille aux fraises, coulis de fraise accompagné de glace.

167€ (hors vin) de bonheur pour un repas parfait et un service attentif qui fait du **Clos des Cimes** un des meilleurs rapports qualité prix de la très haute cuisine française.

## **Le Quinzième**

<http://www.guides-restaurants.fr/guide-gastronomique/restaurant-cyril-lignac.php>

Légère déception chez le chef Cyril Lignac, animateur vedette de M6 et de l'émission « Oui Chef » et dont on attend tant ! Pourtant, tout débute bien : le cadre du restaurant le Quinzième est moderne et soigné, on s'y sent bien, le décor vaut largement une étoile à guide restaurant . La mosaïque noire, les fauteuils stylés, la grande ardoise du fond de la salle, tout est design et étudié pour ravir les yeux. A noter le restaurant le Quinzième dispose d'une grande terrasse (voir les restaurants terrasses de Paris) calme à deux pas du siège de France Télévision qui doit pouvoir accueillir au moins 60 couverts aux beaux jours.

L'amuse bouche est moyen. On nous annonce une « *purée d'artichaut et céviché de gambas* » hou là là l'intitulé est travaillé, c'est que ça doit être bon. En fait de cela, la purée d'artichaut est fidèle à l'artichaut, sans plus, et deux morceaux de crevettes roses de 5 millimètres de long se battent en duel, plongées au fond du verre. Comme quoi un intitulé compliqué et prometteur peut cacher un plat simple, bon certes mais pas forcément génial.

Pour suivre, je choisis les « *ravioles de foie gras de canard et champignons sauvages, bouillon de truffe blanche et pomme craquante* ». La pomme craquante ce sont deux chips qui, même s'ils sont faits maison restent des chips classiques et trônent sur les ravioles : là encore on cherche à faire sérieux, compliqué, épatant alors qu'on utilise juste des synonymes pompeux du mot « chips » et que cela apporte peu au plat (on se demande ce qu'ils viennent faire là les chips, vous en mangez souvent vous avec du bouillon de truffe blanche ???). Les ravioles de foie gras sont bonnes, la pâte est fine, le foie gras parfumé et accompagné de champignons, girolles jaunes probablement. C'est bon. La truffe blanche donne un parfum délicieux au bouillon et une odeur caractéristique et puissante, sa présence s'avère cependant limitée et on se met vite à la chercher dans le plat.

### **On se sent bien à la Guérinière**

<http://www.guides-restaurants.fr/guide-gastronomique/gueriniere.php>

Pourquoi devrait-on se priver de manger végétarien dans un restaurant gastronomique étoilé alors qu'il suffit simplement de demander au Chef qu'il fasse un petit effort. Guide Restaurant a donc pris le parti de voir si les grands chefs pouvaient se plier aux demandes express de leurs clients exigeants afin de leur proposer un menu végétarien gastronomique digne de ce nom.

En mise en bouche, artichaut et crème fouettée, un mélange très fin et très frais bien agréable durant cette soirée de fin d'été. Vient ensuite la succulente entrée : soupe et ravioles de potiron, une petite merveille qui aurait presque pu être déclinée en plat tant les saveurs sont parfaitement maîtrisées. Le plat principal se compose de légumes frais cuits à la vapeur et déposés sur un lit de salicornes. C'est très bon, même si nous aurions apprécié quelques carrés de tofu par exemple ou une ou deux ravioles vapeur. Le dessert était surprenant puisqu'il se composait d'une tarte au chocolat accompagnée d'une glace vanille et bleu d'Auvergne. Nous avons un peu regretté l'association vanille et fromage avec la tarte au chocolat qui était vraiment excellente. L'originalité certes mais nous avons eu la sensation que le goût trop prononcé du bleu gâchait un peu l'ensemble.

Le service est présent mais relativement décontracté et le cadre de ce restaurant gastronomique est à la fois raffiné et agréable. On se sent bien à la Guérinière car rien n'est pompeux mais tout est maîtrisé. Si vous y allez le midi, vous pourrez profiter de la cour intérieure et de sa splendide piscine. Nous avons apprécié l'effort fait par le Chef de la Guérinière afin de nous proposer un menu végétarien recherché et très savoureux.

Les amateurs de spécialités de poisson et de foie gras apprécient eux aussi tout particulièrement ce grand restaurant du Sud Ouest. Ce restaurant gastronomique situé proche d'Arcachon propose des menus spécifiques pour le week-end ainsi qu'un menu Club Affaires différent chaque semaine.

## **Biarritz: le sérieux signé Gauthier**

<http://www.gillespudlowski.com/3486/restaurants/3486>

A tout seigneur tout honneur, rendons en premier hommage au Palais. Y sévit depuis belle lurette un Berrichon devenu basque avec passion, MOF de son métier, faisant rimer sérieux et modestie. Jean-Marie Gauthier a fait de l'ancienne demeure d'Eugénie de Montijo son royaume. Dans le magnifique décor de fête de la vaste salle en rotonde, comme dans celle plus intime dite Villa Eugénie, il sert une cuisine à deux vitesses pareillement séductrices.

On pourrait ajouter sa troisième formule: celle de l'Hippocampe, une table de cuisine où l'on se régale de choses simples et bonnes, fruits de mer, poissons du jour, quiche lorraine ou mets de brasserie. J'y ai vu Michel Guérard et Christian Parra s'y faire fête dans une anonymat heureux.

Mais c'est bien sûr à la Rotonde ou à l'enseigne de la Villa Eugénie, sous les ors de la grande salle ou son annexe intime, qu'on découvrira la « manière Gauthier ». Les asperges vertes avec leur toast de foie gras à l'œuf poché et leur sauce ivoire à la truffe y font un magnifique exercice de style sur un thème très sud ouest. Les langoustines poêlées aux asperges avec émulsion de mangues et agrumes à l'huile d'olive sont d'une fraîcheur insigne.

On ajoute le blanc de bar aux jeunes poireaux à la vapeur avec sa fine crème au vin blanc, ses grains de caviar d'Aquitaine, comme l'agneau de lait des Pyrénées cuit au sautoir et décliné en fines côtes, sans omettre ris et foie, et on comprend que Gauthier, prof<sup>e</sup> de cuisine, jamais empesé, maîtrise le style riche et grand bourgeois, avec une dextérité et une agilité non feintes.

In fine, les desserts ciselés, signés Cédric Lejeune, comme « l'instant » mousseux et craquant à la fois, mariant chocolat et framboise et le vacherin contemporain, donc allégé, fraise, vanille, coulis de fruits et meringuette, sont d'une finesse insigne. On louange encore la promptitude du jeune service et les vins éloquentes, proposés au fil des mets (Hautes Côtes Nuits clos St Philibert de Méo Camuzet, Dolium Escolha Alentejano du Portugal de Paulo Laureano, Mercurey rouge les Ruelles du château de Chamirey ou noir Pedro Ximenez Albala de Montilla Moriles sur le dessert) par Benoît Castillon, sommelier au fait de son sujet. Assurément, voilà une grande maison.

**Villa Eugénie et la Rotonde, à l'hôtel du Palais**, 1 av. de l'Impératrice, 64200 Biarritz.  
Tél. 05 59 41 64 00.

**Menus:** 55 (la Rotonde), 57 (l'Hippocampe), 100 (la Villa Eugénie) €.

**Site:** [www.hotel-du-palais.com](http://www.hotel-du-palais.com)

## Chez Pierre Gagnaire

### Défilé d'amuse bouche et saveurs haute couture

Feuille de shiso tarama-haddock-oeufs de saumon organique Glace de maïs, crème billy by (moules de bouchot et glace maïs, un grand moment) Salmorejo aux feuilles berce (une gaspacho de tomate acidulée avec un glaçon de concombre fondant) Thon blanc germon en carpaccio, poulpe et olive verte; eau de cuisson émulsionnée au raifort Pâté de pigeon, infusion gélifiée de champignons de Paris



### Entrée chaude automnale

Poêlée de tomates, gras de seiche et dominos de canard gras en aigre doux au basilic, fricassée de cèpes français (photo). Du Quatre étoiles à [guide restaurant](#) : une complexité profonde, une résonance de différentes saveurs, une association risquée de la mer, du potager, de la basse cour et du sous bois pour un résultat transcendant où chaque bouchée apporte son lot de bonheur et de nouveauté.



### Le plat

Fondant d'agneau de Lozère au macis, noix de gigot grillées à l'huile d'olive, escargots petits gris, velouté de patate douce au citron, cocos de Paimpol, chantilly de carotte, jus onctueux comme un navarin... une recette si simple à réaliser chez vous... là encore des goûts savamment associés et ajustés. L'agneau cuit de deux manières, une symphonie de légumes, je regardais l'autre jour un chef déclarer à la télévision « de chez [Pierre Gagnaire](#), on ne ressort jamais indemne ».



### Farandole de 7 desserts d'affilée



Tous plus innovants et réussis les uns que les autres, de la prune de Lorraine en passant par une gelée de safran surmontée d'une fleur de safran fraîche à croquer, la vanille en émulsion et macaron dans laquelle on trempe 7 plaisirs sucrés (bouchées complexes de pâte d'amande, chocolat...), l'exquis fondant au chocolat et noisettes (finesse et délicatesse absolues)...une belle fête, longue, vagabondage entre Japon, France, Lorraine, Pays Basque, savante orchestration menée par un infatigable voltigeur, Artiste voyageur.

A noter un fabuleux Jasnières Domaine de Bellivière 2005 servi autour de 50€ la bouteille, compagnon idéal de la première partie du repas.