

SUD OUEST Gourmand

LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI

SUPPLÉMENT
Bordeaux
S.O. Good
SPÉCIAL

Osez la
TRUFFE !

60 RECETTES
hivernales

*Poulardes,
saint-jacques,
foie gras, guinettes*

JOËL ROBUCHON

son nouveau défi
à Bordeaux

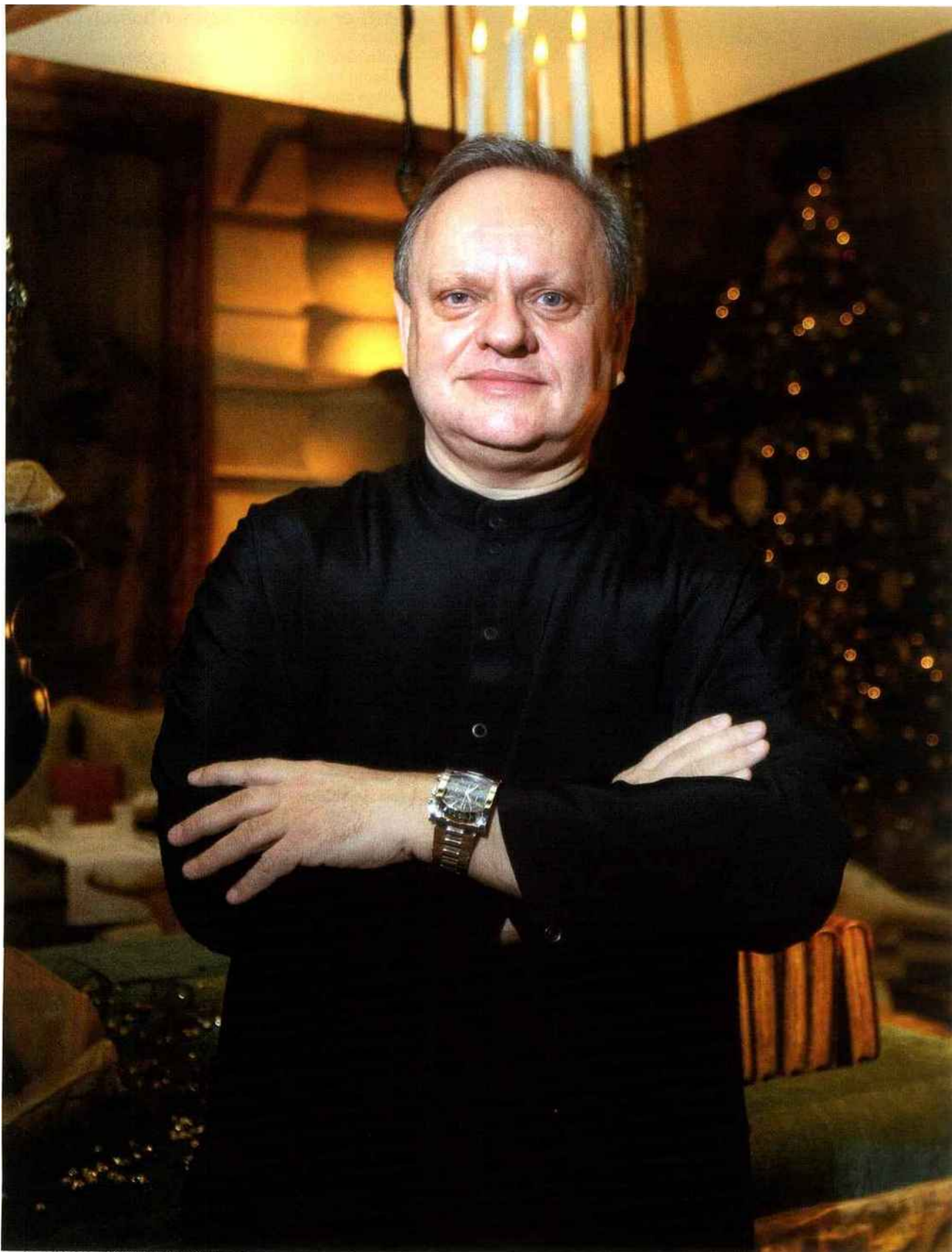
erre Duplantier
veuve de volailles
pour chefs

Pyrénées
Bonnes adresses
au sommet



Interview
Périco Légasse
sans détour

**SUD
OUEST**
www.sudoest.fr



Joël Robuchon

face aux ambitions d'une grande maison

Dans quelques jours, le chef le plus étoilé de la planète apposera sa signature à Bordeaux, dans un hôtel particulier que l'homme du vin Bernard Magrez et sa fille viennent de magistralement rénover. Visite en avant-première

TEXTE : MARIE-LUCE RIBOT - PHOTOS : THIERRY DAVID ET DR

Paris, Monaco, Hong Kong, Las Vegas, Londres, Macao, Taipei, Singapour, Tokyo... et désormais Bordeaux. À la tête d'une formidable galaxie de 25 macarons, fort d'une aura de cuisinier businessman et du statut d'homme le plus étoilé de la planète, Joël Robuchon arrive dans la capitale du Sud-Ouest au moment où cette dernière conquiert sa place dans le concert des grandes villes gastronomiques.

Joël Robuchon le sait : son installation fait couler beaucoup d'encre, suscite une immense attente et de la curiosité. Son ami de longue date Bernard Magrez n'y est pas pour rien. « Lui et moi sommes obligés de gagner. Nous sommes deux êtres identiques ; nous souhaitons l'excellence, lui en matière culinaire, moi dans les domaines du vin et de l'art », souligne le propriétaire de Pape Clément et de 40 autres châteaux en France et à l'étranger. Les deux l'affirment : ce restaurant, qu'ils ont pensé ensemble, a vocation à décrocher trois étoiles au Guide Michelin.

« Je suis un spécialiste de M. Robuchon », se définit Tomonori Danzaki. À Bordeaux, comme il le faisait ailleurs, il mettra en musique la cuisine du maître

UN CONDENSÉ D'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Le lieu s'y prête et s'appellera La Grande Maison. En acquérant l'hôtel particulier du célèbre juriste Léon Duguit, situé rue Labottière face à son institut d'art contemporain, Bernard Magrez offre à Joël Robuchon un condensé d'art de vivre à la française, un bâtiment bourgeois sans ostentation, une image d'un Bordeaux immuable et élégant. Au rez-de-chaussée, un vaste hall dessert dans une aile le restaurant gastronomique,



Tomonori Danzaki fait partie de l'équipe de Robuchon depuis 20 ans



PHOTO DR



La grande maison, ancien hôtel particulier du juriste Léon Duguit offre à Robuchon un écrin de luxe



PHOTO THIERRY DAVID

Cécile Daquin, la fille de Bernard Magrez et Jean-Paul Unzueta, le directeur des lieux

dans l'autre le lounge plus décontracté : 48 couverts pour le premier, 24 pour le second. Les lustres, les lampes, les verres sont de Baccarat, la vaisselle est sobre mais « surprenante », les couverts sont signés Christofle, les tons d'ensemble sont d'un classique sans défaut : gris et blanc. L'une des pièces abrite un trésor inestimable : la bibliothèque de Léon Duguit, avec ses nombreux ouvrages de littérature française et de droit, de rares éditions de Montaigne et de La Boétie, des livres aux reliures splendides.

À l'étage, l'hôtel accueille cinq chambres luxueuses (une sixième occupe une dépendance de la maison) avec leurs murs tendus de soie brodée Braquenière, leurs meubles d'exception, signés Moissonnier des salles de bains toutes blanches au sol de marbre brut gris. Emmanuelle Fournier, Bordelaise experte dans la décoration de châteaux et de belles demeures de la région, a dirigé l'aménagement en collaboration avec Cécile Daquin, la fille de Bernard Magrez. Très impliquée dans l'entreprise familiale, elle reconnaît que cet endroit est un peu son rêve, elle qui souhaitait depuis des années s'occuper d'un hôtel. Pour chaque suite, elle a choisi un nom faisant référence aux grands châteaux acquis par son père : Espérance s'accorde au château Fombrauge, Lumière à Clos Haut-Peyraguey, Contemplation à Pape Clément, Sagesse aux Grands Chênes, Harmonie à La Tour Carnet, Passion d'une vie à la cuvée du même nom en Roussillon.

GRANDE AMBITION GASTRONOMIQUE

Mais c'est bien évidemment sur la cuisine que se porte toute l'attention du moment. Elle est noir et blanc, en sous-sol, sur deux niveaux, et dispose d'un matériel à se damner ! Au centre, le piano de cuisson Molteni impressionne, et le chef Tomonori Danzaki reconnaît qu'il a un beau jouet. Ce Japonais passé chez Guy Savoy, Bernard Loiseau et chez Taillevent fait partie de la dream team de Joël Robuchon depuis vingt ans. À Bordeaux, il prépare la quatrième ouverture de son chef après Tokyo, Las Vegas et Singapour. « Je suis un spécialiste de M. Robuchon », se définit-il. À Bordeaux, comme il le faisait ailleurs, il mettra en musique la cuisine du maître. Depuis plusieurs



PHOTO DR

mois, le multi-étoilé fait de discrets allers-retours. Il a promis une carte exaltant les produits d'exception du Sud-Ouest. Il veut que ses plats reflètent l'Atlantique tout proche et la campagne des alentours. Pour accompagner la grande ambition gastronomique – mais aussi rappeler que nous sommes ici chez un pape du vin –, la cave sera une vitrine unique du vignoble bordelais. Même si les autres appellations françaises ou étrangères seront représentées, on pourra choisir parmi les 249 grands crus classés du Bordelais. « Une collection qui n'existe nulle part ailleurs dans le monde »,

À l'étage, l'hôtel accueille cinq chambres luxueuses. [...] Pour chaque suite, Cécile Daquin a choisi un nom faisant référence aux grands châteaux acquis par son père

insiste Jean-Paul Unzueta, directeur de l'établissement, un Basque de l'écurie Robuchon, ravi de retrouver ses racines après être passé à Monaco. En attendant l'ouverture, le secret demeure quant au contenu de la carte. Tomonori Dankazi, passionné de grande cuisine française, confie qu'un coq au vin ou des volailles en vessie iraient bien à l'atmosphère de La Grande Maison. Quant à Bernard Magrez, lorsqu'on l'interroge sur ce qu'il aimerait déguster lorsqu'il s'installera pour la première fois à la table de son restaurant, il évoque un plat « faramineux » de son ami Robuchon : une recette à base de truffe et de caviar. Sera-t-il à la carte ? Mystère. Le rideau se lèvera début décembre.

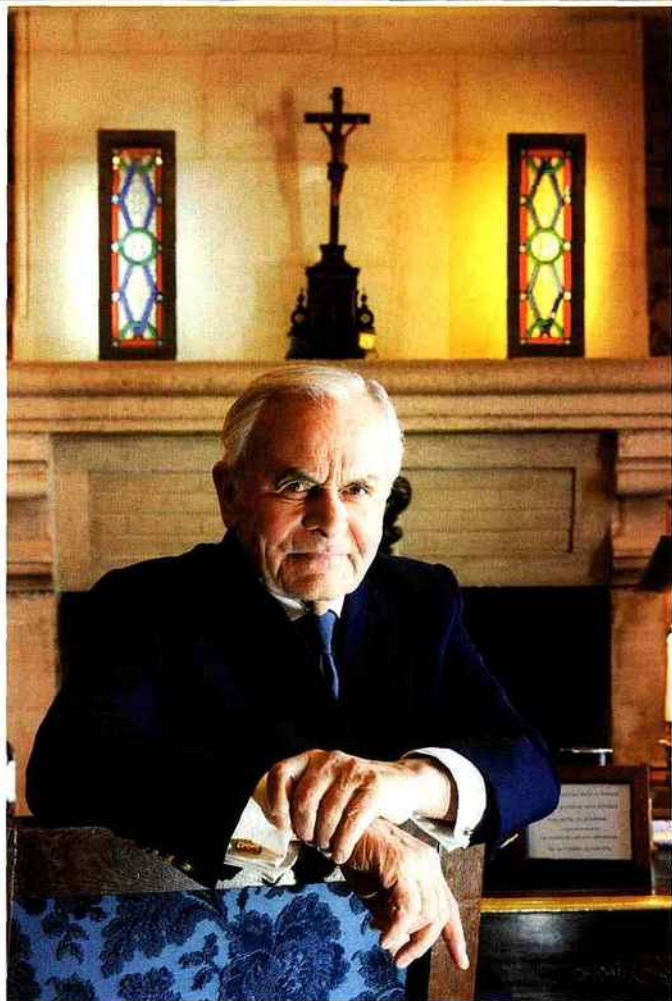


PHOTO GUILLAUME BONNAUD

Bernard Magrez, ami de longue date de Joël Robuchon