

Saveurs

Sa nouvelle terre et ses étoiles promises

JOËL ROBUCHON Un hôtel particulier de Bordeaux, rénové par Bernard Magrez, accueillera le chef multi-étoilé. Ouverture en décembre

MARIE-LUCE RIBOT

Cet homme règne sur une galaxie d'étoiles, a une aura de chef entrepreneur, il a révolutionné la purée de pommes de terre et conquis New York, Londres, Hong Kong ou Singapour. Cet homme se nomme Joël Robuchon et a trouvé un nouvel eldorado. Nul besoin de faire des kilomètres, il s'agit de Bordeaux.

Dans quelques semaines, Joël Robuchon inaugurera La Grande Maison Bernard Magrez, nouvelle aventure de son ami de longue date, propriétaire de Pape-Clément et de 40 autres châteaux partout où fleurit la vigne. À eux deux, ils ont placé la barre très haut : Bordeaux, la nouvelle adorée des touristes, aura bientôt son trois-étoiles, et l'établissement sera ce bel hôtel particulier, rue Labottière, rénové avec goût et situé en face de l'Institut dédié à l'art contemporain, l'autre passion de Bernard Magrez.

Préparatifs en secret

Depuis plusieurs mois, le chef se déplace à Bordeaux dans la plus grande discrétion. Il réfléchit, échange, organise quelques repas

triés sur le volet. En secret, il prépare la carte du restaurant, qui sera évidemment influencée par les produits du Sud-Ouest. Deux de ses hommes, choisis parmi les plus talentueux de son équipe, sont déjà sur place. Jean-Paul Unzueta, rapatrié de Monaco, dirigera la cinquantaine d'employés de la maison. Le chef japonais Tomonori Danzaki mettra en musique la cuisine du maître. Passé chez Guy Savoy, Bernard Loiseau et Taillevent, il a déjà ouvert trois restaurants Joël Robuchon à Tokyo, Las Vegas et Singapour.

Addition de détails

Tomonori Danzaki voue un culte à la cuisine française, connaît parfaitement ses techniques, se méfie des modes et revendique l'exigence : « Avec M. Robuchon, j'ai appris que même une petite tomate méritait qu'on s'y attarde pour savoir comment la couper et la présenter. La grande gastronomie tient aussi dans l'addition de détails. »

Le détail se niche aussi dans cette cave à vins qui promet d'être exceptionnelle puisqu'elle sera la seule au monde à pouvoir afficher les



Joël Robuchon (à droite) inaugurera La Grande Maison Bernard Magrez. PHOTO STÉPHANE KLEIN

259 grands crus classés de Bordeaux. « Ce lieu doit être aussi le miroir du vignoble tout proche », souligne Cécile Daquin, fille de Bernard Magrez.

Car, si ce nouveau défi le passionne – « Joël Robuchon et moi sommes obligés de gagner. Nous sommes deux êtres identiques ; nous souhaitons l'excellence », dit-il –, Bernard Magrez a confié à la cadette de la famille les rênes de la réalisation de La Grande Maison.

Entièrement rénové, le bâtiment garde pourtant toute son âme. Celle de Léon Duguit, célèbre juriste bordelais. Sa bibliothèque, phénomé-

nale, sera l'une des deux pièces du restaurant gastronomique. Au total, 48 couverts seront disponibles, auxquels il faudra adjoindre les 24 places du plus décontracté restaurant lounge, qui se métamorphosera en salon de thé l'après-midi.

Ce lieu où scintilleront les lustres Baccarat est toutefois sobrement décoré. Il règne ici une atmosphère paisible, évocatrice d'un art de vivre bourgeois typiquement français... et bordelais. L'ensemble n'est pas pour autant passéiste et est secouru par les œuvres d'art contemporaines chères à Bernard Magrez, dont « Crâne de la Terre », une gigantes-

que boule de granit hérissée de buildings, qui vous accueille sur le poron.

Enfin, à l'étage et dans la dépendance, six suites distinguées accueilleront les touristes en quête d'une immersion dans une France « so chic » : les murs des chambres sont tendus de soie Braquenié et le mobilier est signé Moissonnier, des noms qui évoquent un savoir-faire éternel.

Ouverture prévue au début du mois de décembre. La planète gastronomique du Sud-Ouest, que cette arrivée rend curieuse, attend avec impatience le lever de rideau.

LA RECETTE

Sucettes de chocolat chaud

Voilà une recette simple à tester avec les enfants en cette période de vacances scolaires.

Pour environ 12 sucettes :

200 g de chocolat blanc, au lait ou noir

Quelques gouttes d'alcool au choix (pour les adultes et facultatif)

Amandes ou noisettes grillées finement hachées

Mini-guimauves

Petites billes de chocolat

Matériel :

12 petites caissettes rigides

12 petites cuillères ou bâtonnets en bois

Conservation :

2 semaines maximum dans une boîte hermétique et dans un endroit frais.

Hachez le chocolat, mettez-le dans un saladier résistant à la chaleur et faites-le fondre au bain-marie. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit lisse, puis re-



tirez-le du feu. Si vous préparez cette recette pour les adultes, incorporez l'alcool maintenant. Répartissez le chocolat fondu dans toutes les caissettes. Piquez un bâtonnet au centre de chaque caissette, puis parsemez d'ingrédients de votre choix. Laissez les sucettes prendre avant de les déguster ou de les glisser

dans un sachet de cellophane pour les offrir.

Pour utiliser ces sucettes, ôtez la caissette et plongez la sucette dans un lait chaud. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et dégustez immédiatement.

« Douceurs et confiseries », par Annie Rigg, Prat Éditions, 176 p., 19 €.

LE LIVRE

Cuisines des terroirs

Vingt-deux régions (pour l'instant) et autant de façons de cuisiner, autant d'identités. Ce livre très simple passe chaque territoire en revue avec quelques recettes basiques réalisées à partir de produits 100 % régionaux. Chaque chapitre s'ouvre par une double page photo mettant en

scène un apéritif local. Des recettes très rapides y sont dévoilées. Viennent ensuite les plats phares de chaque région.

Si crépinettes, salade landaise, piperade, garbure, confit de canard, gâteau basque, axoa et canelés ne nous surprendront pas vraiment, le voyage vers des contrées plus lointaines a le mérite de lister toutes les spécialités réalisables à la maison, comme la flammekueche alsacienne, l'aligot auvergnat, le bœuf bourguignon, le far breton, la tarte Tatin venue du Centre, le pain d'épice champenois, le fiadone corse, le coq au vin jaune franc-comtois, la soupe gratinée aux oignons francilienne, la brandade de morue nimoise, le clafoutis limousin, le pâté lorrain, la fouace aveyronnaise, la marmite dieppoise, la pissaladière niçoise, etc. « I love ma région », par Chae Rin Vincent et Aimery Chemin, éd. Mango, 240 p., 19,95 €.

