

MERCREDI 10 DÉCEMBRE 2014

La Grande Maison, nouveau carré VIP de Bordeaux

Bernard Magrez et sa fille Cécile, directrice de l'établissement, ont inauguré hier soir le premier dîner du très attendu restaurant de la Grande Maison, établissement qu'ils ont créé en dix-huit mois à peine. D'abord, l'endroit est somptueux dans sa belle rigueur d'hôtel particulier XVIIIe. Un énorme olivier, dont les spécialistes affirment qu'il a deux mille ans, bruisse doucement dans le vent d'hiver en mille éclats argentés, c'est sublime et l'arbre est en pleine forme.



Joël Robuchon est là, entouré de sa garde rapprochée un peu plus tendue que lui, il va donner l'impulsion avant de lâcher en solo le chef japonais qui a déjà décroché trois étoiles à Tokyo et à Las Vegas. On va voir ce qu'on va voir. Et on a vu. J'ai très peu de talent en matière gastronomique, je ne suis pas une pom-pom girl de la *food intelligence*, mais j'aime ça au moins autant que vous et je sais que Joël a livré là une interprétation nouvelle de son savoir-faire. Quel dîner. On ne va pas se demander si c'est de génie qu'il s'agit, je laisse la pluie de superlatifs aux professionnels de ça, il y en a plein et ils n'étaient pas là hier soir. En revanche, il y avait ma chère amie Colette Monsat, brillante responsable de la gastronomie du *Figaroscope* qui est venue faire le premier compte-rendu pour *Le Figaro* de samedi prochain, ne le ratez pas, son avis est beaucoup plus autorisé que le mien. Plus tard, chacun ne manquera pas de décider si, oui ou non, les trois-étoiles du guide Michelin viendront confirmer les choix conjoints de Magrez et de Robuchon. C'est important pour eux, bien sûr et pour nous, un peu moins.



Ce grand restaurant de 40 couverts de haut niveau et d'un confort absolu vient cocher une case laissée libre depuis un bon moment à Bordeaux. Il est également doté de six chambres dont on imagine qu'elles sont au même niveau. La cave est une ode aux plus grands bordeaux, il se dit en ville que c'est un rassemblement de grands crus absolument unique.

Nous avons commencé avec un très beau veuve-clicquot rosé qui valait beaucoup mieux, à mon goût, que le pourtant très aromatique bourgogne blanc qui a suivi, un saint-aubin de Colin-Morey dans le millésime 2012. Ce rosé adorable a fait le lit du grand pape-clément 2000 qui accompagnait une version incroyable du très classique tournedos Rossini. Un cognac Paradis de chez Hennessy a donné tout son sens aux desserts qui l'ont précédé. La gastronomie à la française n'est pas seulement une idée.



La Grande Maison et l'olivier deux fois millénaire