



# Une très grande maison

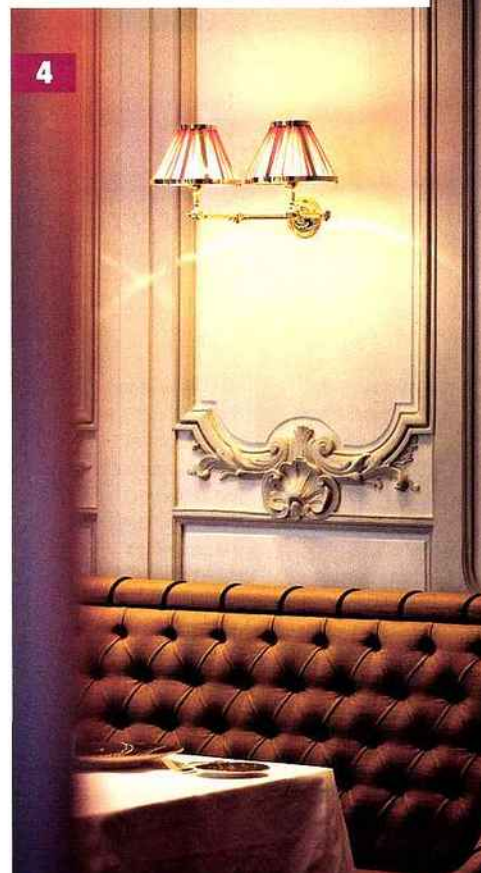
## Décrocher... les étoiles avec Joël Robuchon

En inaugurant à Bordeaux son centre culturel dédié à l'art et à la musique, Bernard Magrez remarque dans la superbe perspective ouverte par le jardin à la française parsemé de sculptures, qui lui fait face, une belle demeure du XIX<sup>e</sup>. L'idée de la Grande Maison est née. Un lieu où il ambitionne de mettre en scène sa perpétuelle recherche d'excellence, sa poursuite du bonheur. Une thébaïde qui serait un aboutissement, une étape majeure. Tout de suite, Joël Robuchon accepte le défi, installe le nec plus ultra des cuisines pro, une ECHR bien sûr, invite son ami Tomonori Danzaki à orchestrer ses partitions culinaires et imagine une carte qui reprend ses grands classiques tout en incarnant, avec le génie qu'on lui connaît, le patrimoine gastronomique du Sud-Ouest. Aux antipodes des clichés. Ici pas de maîtres d'hôtels pompeux mais un maître de maison hors pair : Jean-Paul Unzueta, son homme de confiance au Métropole à Monaco. Sous son œil de premier violon - couteau (?) -, le service, chaleureux, est un vrai spectacle. Les plats traditionnels sont tranchés, découpés face aux convives : une pintade au foie gras, une imposante côte de veau, une poularde en vessie... Une valse à quatre temps soit quatre menus de trois hors-d'œuvres innovants, suivis d'un plat copieux dans la grande tradition puis de délices subtilement sucrés. La carte des vins est - comment dire ? - à l'unisson : deux cent cinquante-neuf références inouïes dont les quatre Grands Crus Classés de monsieur Magrez, of course ! Forcément, on y vient presque comme en pèlerinage les mains tendues, l'esprit ouvert, le cœur battant la chamade et les yeux remplis d'étoiles !

## Décorer... façon Napoléon III avec Frédérique Fournier

En esprit libre, Bernard Magrez a choisi pour aménager sa belle alanguie, une jeune décoratrice qui s'est construit une jolie réputation en sublissant châteaux historiques et bâtisses de charme dans la région. Résultat, les six ravissantes chambres sont tapissées d'exclusivités Braquenié, de passementeries signées Houllès. Les salles de bains sont en marbre de Carrare et les produits d'accueil XXL griffés Hermès... Un confort et un luxe en totale harmonie avec la majesté et le cachet des lieux. Bordeaux : 10 rue Labottière (05 35 38 16 16 et [www.lagrandemaison-bordeaux.com](http://www.lagrandemaison-bordeaux.com)). ●

Bernard Magrez a le goût sûr. Homme de passion, ce tycoon à la française sait manier les idées et faire partager sa parfaite connaissance de l'art contemporain, des belles pierres, des grands crus et de la haute gastronomie. Démonstration éclairée dans la capitale du Bordelais. Par Marie Daunas





**(1) et (3)** Derrière le lourd portail de fer forgé qui fait face à l'Institut Bernard Magrez, une demeure majestueuse abrite l'un des concepts les plus aboutis de ce grand propriétaire viticole, à l'origine de Bernard Magrez Luxury Wine Tourism, réceptif haut de gamme, qui propose des séjours œnotouristiques d'exception conçus sur mesure. **(2)** L'un des plats signatures du chef le plus étoilé au monde : la gelée de caviar à la crème de choux fleur, étrange beauté à savourer « *crispé comme un extravagant* ». **(4)** Le restaurant gastronomique, 42 couverts dressés dans deux salons dont la célèbre bibliothèque de Léon Duguit, ancien propriétaire, ressemble à un boudoir où le raffinement des soieries, de la vaisselle et des lustres Baccarat le dispute à l'excellence de la carte... sublime, forcément sublime.