

VISITE *Guidée* PAR MARTINE CRESPIN

# BIENVENUE À LA (GRANDE) MAISON !

**HORS DU TEMPS ET DE L'ORDINAIRE, LA GRANDE MAISON A OUVERT SES PORTES EN DÉCEMBRE DERNIER. BERNARD MAGREZ**

**ET JOËL ROBUCHON SE SONT ALLIÉS POUR FAIRE DE CETTE LUXUEUSE MAISON DE FAMILLE LE LIEU DE RENDEZ-VOUS DES ÉPICURIENS EXIGEANTS : UNE TABLE DE RÉFÉRENCE, LE CONFORT D'UN PALACE, ET LE PLAISIR D'UNE ATMOSPHÈRE ÉLÉGANTE. VISITE GUIDÉE.**



Oubliez les clés de votre modeste carrosse aux bons soins du voiturier et, sitôt le seuil de cette belle demeure du XIX<sup>e</sup> siècle franchi, la magie opère. L'ancien hôtel particulier de Léon Duguit, éminent juriste bordelais, a subi un lifting très réussi, car respectueux : par ordre d'entrée en scène, l'architecte Pierre Lapalus et la décoratrice Frédérique Fournier. Les meilleurs artisans de la place ont fait des prodiges pour donner à ces espaces un cachet et un caractère où le fonctionnel et l'esthétique se rencontrent harmonieusement. Volonté de style Napoléon III ? Elle est évidente et travaillée avec un soin tout particulier dans le choix des matériaux. On est dans l'opulence, mais pas dans le toc !

Les cinq chambres (avec vue sur le jardin ou la terrasse arrière) offrent un condensé de détails, d'accommodements qui signent le raffinement des plus grands hôtels contemporains : certes, il y a un service de chambre non-stop, une cafetière Illy, des tasses à thé et à café Bernardaud, mais aussi des livres,



des bouquets de roses anciennes et une salle de bains où, comble de bonheur, il n'est nul besoin d'être ingénieur en domotique pour se faire couler un bain ! Produits d'accueil Hermès taille XL, pochon de toile contenant le must des accessoires de toilette... Une parenthèse enchantée, à déguster avec le verre de vin blanc bien frais et ses amuse-bouche, servis quelques minutes après mon arrivée en chambre. Mais l'heure du dîner approche...

L'accueil impeccablement chaleureux de Jean-Paul Unzueta met immédiatement dans l'ambiance : les tables sont espacées, superbement dressées. Des brassées de fleurs, du Baccarat du sol au plafond - ou presque - porcelaine, argenterie... La maîtresse de maison, Cécile Daquin, fille de Bernard Magrez, a veillé au moindre détail. En cuisine, le chef japonais Tomonori Danzaki, pilier de la Robuchon team, a imaginé une

formule à géométrie variable, qui permet de goûter un maximum de saveurs et de plats en petites quantités, avant le plat principal. "Innovation, modernité et tradition" sont les trois fondamentaux du chef le plus étoilé du monde. Il le prouve dès le choix des produits : le top. Et la manière dont ils sont travaillés, jamais masqués ou dénaturés. Visiblement, l'assistance apprécie le joli travail de découpe en salle : l'interprétation Rossini au vieux Porto du bœuf Châteaubriand et foie gras, servi avec la mythique purée maison fait un tabac ! Si les fromages nous ont quelque peu déçus, ne faites pas l'impasse sur le chariot de desserts : le palais de Dame Tartine... Envie de tout... Au fil du service, les regards des convives s'animent, quelques échanges souriants d'une table à l'autre : l'atmosphère n'a rien de compassé, de figé, comme c'est souvent le cas dans cette catégorie d'établissement. La réussite d'un tel lieu repose sur l'engagement de chacun vis-à-vis d'une charte d'excellence qui semble être la règle dans cette véritablement Grande Maison. À suivre, dans l'attente de la future brasserie L'Olivier, à venir au printemps.

La Grande Maison / Bordeaux, 10 rue Labottière  
Face à l'Institut Bernard Magrez  
[www.lagrandemaison-bordeaux.com](http://www.lagrandemaison-bordeaux.com)



“...*Innovation, modernité et tradition*” sont les trois fondamentaux du chef le plus étoilé du monde...”