



Gastronomie

La Grande Maison Bernard Magrez

Bordelais

Lorsque le grand Joël Robuchon et un propriétaire viticole d'envergure s'associent, leur goût commun pour l'excellence ne peut donner qu'un seul résultat : le meilleur.

Dans un cadre d'une élégance folle mais décontractée, le chef le plus étoilé du monde, Joël Robuchon, propose ses plats signatures au cœur du restaurant d'un hôtel particulier charmant. *La Grande Maison* est une bâtisse de pierre blanche à l'architecture XIX^e siècle en plein cœur de Bordeaux, entourée d'un luxuriant jardin où trône une sculpture de l'artiste chinoise Shen Yuan. Perron de marbre, moulures aux murs, escalier majestueux, bibliothèque et parquets anciens, décoration cossue de style Napoléon III, moquette et rideaux en variation de parme et rouge, lustre de Murano et, dans une des salles à manger, les œuvres personnelles de Bernard Magrez. C'est le chef japonais Tomonori Danzaki qui met en musique la cuisine de Robuchon, avec qui il travaille depuis vingt ans.

Ils ont choisi de revisiter certains plats typiques de la tradition française avec les superbes produits du Sud-Ouest, en alliant innovation, modernité et tradition. La carte fait la part belle à quelques plats signatures, les incontournables du chef, qui ont fait sa réputation et que les clients comme nous souhaitent retrouver. Ils sont séduits par le menu particulier, qui comprend trois petits hors-d'œuvre contemporains suivis d'un plat de tra-

dition française et de desserts de saison. Elle craque pour la gelée de caviar à la crème de chou-fleur, pendant que lui goûte une tarte friande aux truffes, oignons confits et lard paysan ; pour suivre, elle choisit une poularde de Bresse en vessie sauce fleuriette et lui un veau côte cuite au plat et laquée. Les deux plats sont accompagnés de la fameuse purée aux truffes, l'une des plus grandes spécialités de Joël Robuchon. Pour le dessert, elle jette son dévolu sur le soufflé Céleste au caramel et armagnac pendant que lui choisit le chocolat tendance sorbet cacao.

Ils savent qu'ils sont à Bordeaux et là ils sont gâtés : le sommelier ne propose rien de moins que les 259 grands crus classés de la région, sans oublier la Bourgogne, le Rhône et l'Alsace. D'amusantes petites fleurs vertes égayent la carte : ce sont des plats végétariens à ne pas rater. Le menu du déjeuner est à 75 euros ; le soir, deux menus à 135 et 205 euros et le menu dégustation à 275 euros. ● Véronique André

et O. d'Alba

La Grande Maison,
10, rue Labottière, Bordeaux.
Tél. : 05.35.38.16.16.



LA GRANDE MAISON