



BONNES TABLES

Menus épicuriens

Plus que jamais, des tables étoilées aux bistrotts chics, les chefs rivalisent d'imagination et de talent pour titiller nos papilles et mettre en émoi nos sens. Sélection... subjective ! Par Anne-Marie Cattelain Le Dû et Marie Daunas



CLASSE EXTRÊME **La Grande Maison**

Opus bordelais de Joël Robuchon, La Grande Maison de Bernard Magrez dote la capitale aquitaine d'une table digne de sa renaissance. Dans un décor XIX^e signé Frédérique Fournier, Tomonori Danzaki, vingt ans de collaboration à l'ombre du chef multi-étoilé, exécute avec une maîtrise nippone les plats signature (gelée de caviar à la crème de chou-fleur, saumon cru rehaussé d'osciètre, etc. mais aussi les viandes servies à la découpe. Côté vins, 259 crus classés de Bordeaux flirtent avec des Bourgogne, Côtes du Rhône, Alsace et autres étiquettes, tandis que les champagnes, dont quelques rares Veuve Clicquot, déclinent leurs bulles millésimées.

Bordeaux : 10 rue Labottière (05 35 38 16 16). Menu Food & Life végétarien, sans gluten, 98 € ; menu Dégustation 275 €, carte environ 150 €. AMCLD.

