



LE CHEF DU MOIS À BORDEAUX

# Joël Robuchon Nouvelle étape de Bordeaux



**DU HAUT DE SES VINGT-CINQ ÉTOILES AU MICHELIN, LE GRAND CHEF OUVRE UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE DANS LA GRANDE MAISON DE BERNARD MAGREZ, À BORDEAUX. DÉJÀ UNE RÉFÉRENCE.**

**D**ans un cadre à la fois élégant et décontracté, Joël Robuchon propose les plats signatures qui ont fait sa renommée : gelée de caviar à la crème de choux fleur, tarte friande aux truffes, oignons confits et lard paysan, foie gras de canard aux truffes en cocotte lutée au fumet de céleri, sans oublier la fameuse purée de pommes de terre. Le cuisinier du siècle (un titre décerné par « *Gault et Millau* » en 1990) a choisi de revisiter les plats typiques de la tradition française avec les superbes produits du Sud-Ouest. Côté innovation, il a composé un menu particulier comprenant quatre services de trois hors-d'œuvres contemporains, suivis d'un plat copieux de tradition française puis d'assiettes de desserts personnalisés. Un menu qui change au fil des saisons. Dans la plus pure tradition de l'art culinaire français, Robuchon fait revivre la découpe

en salle par le maître d'hôtel, d'une volaille, pièce de bœuf ou d'un poisson servis entiers pour deux personnes. A l'image du service hôtelier cousu-main, l'accent est mis sur la convivialité et la sensibilité, pour que chaque convive apprécie à sa mesure et à sa façon, ces quelques moments de pur bonheur et d'émotions gustatives (menu à partir de 100 €). Après Paris, Tokyo, Las Vegas, Londres, Monaco, Hong Kong, Macao, Taïpei, Bangkok, Singapour, le meilleur ouvrier de France en 1976 et chef de l'année 1987 a bien fait de poser ses valises à Bordeaux, accueilli dans la sublime demeure de Bernard Magrez, l'heureux propriétaire du château Pape Clément, de La Tour Carnet, du château Fombrauge et du Clos Haut Peyraguey. On n'en régate déjà. **P.F.**



Au nouveau restaurant de Joël Robuchon, à Bordeaux, l'atmosphère cosy est de mise.

L'œuf à la truffe et le friand au caviar et au saumon fumé figurent parmi les spécialités du chef étoilé.



Restaurant Joël Robuchon : 10, rue Labottière-33000 Bordeaux  
 Tel : 05 35 38 16 16 • [www.lagrandemaison-bordeaux.com](http://www.lagrandemaison-bordeaux.com)