



Les châteaux du bordelais sont de plus en plus nombreux à se doter de chambres d'hôtes, d'hôtels et de restaurants de diverses catégories. Un nouveau visage pour le vignoble, un tournant pour l'œnotourisme. Sauternes n'est pas en reste, l'ouverture de l'hôtel et restaurant Lalique, au château Lafaurie-Peyraguey, constituant à ce jour l'une des plus remarquables réalisations.

GRAND STANDING

Après celui du Médoc, après ceux de Pessac-Léognan et de Saint-Émilion, c'est aujourd'hui le vignoble de Sauternes qui voit une enseigne de luxe investir dans l'hôtellerie-restauration. Le château Lafaurie-Peyraguey, 1^{er} Grand Cru Classé, propriété de Silvio Denz, possédant également des châteaux à Saint-Émilion et à Castillon, héberge désormais l'hôtel et restaurant Lalique, du nom de René Lalique, créateur de la marque éponyme, également rachetée par Silvio Denz.

La cuisine est entre les mains de Jérôme Schilling, chef trentenaire au parcours mené tambour battant, formé auprès de multi-étoilés comme Michel Sarran, Roger Vergé, Joël Robuchon ou encore Thierry Marx. Nul hasard si le cuisinier a choisi ces parrains-là : Schilling veut en effet devenir Meilleur Ouvrier de France et sera à nouveau candidat en 2018 après avoir été finaliste en 2015. Et sa cuisine est bien de celles que l'on apprécie pour leur exigence esthétique et leur perfection technique. Dès l'accueil, la sensation de s'installer dans un luxueux cocon, avec une table dressée en majesté. La vaisselle griffée sera l'écrin d'une cuisine fuyant l'épate facile, et cultivant au millimètre l'art de la présentation. Celui du chef s'affirme dès la constitution du plat, végétal ou non. Car on a aussi pensé aux adeptes des régimes alimentaires non carnés. En cette saison, la bergamote est en vedette. On la retrouve dans le bar de ligne arlequin et bergamote, vinaigrette à la fleur de sureau – des plats références que le chef conserve dans une carte qui pourtant change avec les saisons. La chair du poisson doit son onctuosité à une cuisson dans une huile de pépins de raisin, cuisson homogène et parfumée. 8 minutes à 45 °C, pas plus. Le poisson a cuit avec la peau après avoir été mis au sel, ce qui en attendrit la chair tout en ôtant l'excédent d'eau. Dans l'assiette, il conserve toute sa tenue, et l'acidité qu'apporte la bergamote va étendre encore la palette des sensations en bouche. Il faut ici souligner le condiment indispensable qu'est le vinaigre de sureau, véritable création du chef, à base de chardonnay et de fleur de sureau qu'il aura fait infuser à chaud puis congelé. Escorté d'une purée apprise chez Joël Robuchon, ce poisson est émouvant de justesse et constitue un plat qui trouve son équilibre dans le gras de la purée et l'acidité des condiments.

Autre plat référence, le magret de canard braisé, gâteau de semoule et pêche de vigne jus verveine. Une tendreté rare, due à une cuisson lente et là encore à une mise au sel. Le gras lui aussi est assaisonné comme chaque partie de la pièce de viande, apportant une homogénéité de saveur que le jus de verveine aura rafraîchi. Le canard vient d'Autre Foie, éleveur à Caudrot, et le foie gras est l'autre botte secrète du chef qu'il décline confit en croûte d'argile et macéré au sauternes. Car ce sont pas moins de 80 marinades à base de sauternes que le chef a mises au point, preuve que cet Alsacien a vite succombé aux vertus du nectar local.

Selon les saisons, ce sont hibiscus, thym, topinambour ou tanaïsie qui macèrent dans le second vin du château (La Chapelle). Les herbes accompagnent jusqu'au dessert, dans un sorbet sublimant fraises et ricotta.

La cave compte des millésimes qui racontent jusqu'au XIX^e siècle, et le menu du déjeuner (Sieur Peyraguey) est une introduction raisonnable (65 €) à une cuisine d'auteur qui constitue en soi une expérience gastronomique.

José Ruiz

Hôtel et restaurant Lalique,

Château Lafaurie-Peyraguey, Lieu-dit Peyraguey, 33210 Bommès.

Réservation : 05 24 22 80 11.

Du lundi au dimanche, 12 h - 13 h 30, et de 19 h 30 à 21 h 30.

Fermé les mardis et mercredis.

www.lafauriepeyragueylalique.com



Au lieu de s'en emparer par la force, Léo Forget arrive à Bordeaux par la « périphérie ». Pour autant, Mets Mots n'est pas un cheval de Troie, plutôt le fruit d'une réflexion à mille lieues des piètres coups d'éclats de l'époque.

BELLE TABLE

Une fois n'est pas coutume, déroulons le CV. Soit, un parcours menant de Bernard Bach (Le Puits Saint-Jacques à Pujaudran), en passant par Marcon et, enfin, Pierre Gagnaire (Les Airelles à Courchevel et Peir à Gordes). Ce qui pose son homme, trentenaire modeste et taiseux, qui, accompagné de son épouse, Marion Chataing, et de son fidèle complice Romain Grenet, se réinvente par la petite porte d'obédience « bistronomique » (ce label con comme un manche à balai).

« Nulle prétention de taper très haut dès le début. C'est un exercice. Et prendre le chemin inverse, c'est ce qui plaît au public. » On a connu plus rouleur de mécanique. D'ailleurs, ce qui ne trompe pas sur le projet, c'est bien le choix voire le pari assez fou de reprendre un lieu assez côté – Le Bistrot de l'Imprimerie – au pire moment : l'extension de la ligne D du tramway... Voilà. Dans ce chantier à ciel ouvert de Fondaudège, le trio n'a pas eu froid aux yeux. Et plutôt que d'aller se risquer dans l'hyper-centre sursaturé de propositions, faire le choix « d'un lieu évolutif, en adéquation avec la clientèle de quartier ».

Dans la balance, outre la mutation urbaine à l'œuvre, l'assurance d'un service du midi gagnant grâce aux nombreux bureaux à proximité, des maisons de bouche (le boucher Thierry Collado, la fromagerie Nador, la chocolaterie Lalère) et, certainement, avoir été lauréat de la Dotation Gault&Millau (indépendante du guide éponyme) qui ne distingue de 10 heureux élus par an !

Ainsi depuis février, c'est la charge de la brigade légère (5 personnes) dans une salle sur deux niveaux et 46 couverts, tables en bois et sans nappes, luminaires sur mesure d'inspiration néo industrielle, la fameuse verrière et le mur du fond recouvert des unes de *Sud Ouest*. Concrètement, dès 9 h, l'amateur de café peut venir savourer son jus avec ou sans Calva, quant aux menus, à l'ardoise le midi pour 18,50 €, et deux formules le soir, 3 ou 4 plats, de 32 à 40 €.

Histoire de faire couleur locale, ce jour-là, ce fut déjeuner à 13 h, en compagnie des *salary men* et autres commerciaux. Une entrée aussi simple qu'efficace : salade d'aubergines, fondantes à souhait mais pas en purée, avec roquette et fromage assaisonné – Léo Forget, lyonnais, n'oublie pas les basiques comme la cervelle de Canut. Suit un saumon rôti, compoté de poivrons rouges, mange-tout, navets et un beurre de cuisson. Idem. Ce qui peut sembler banal se révèle parfait dans toutes les nuances de cuisson et de saveurs. Enfin, une *pana cotta* avec salade de fruits, l'idée la plus brillante *ever* pour sublimer le classique transalpin.

« Cette formule est proche de l'ancienne, mais nous avons la volonté de monter en gamme, sans précipitation. Le dîner, lui, est plus ambitieux, avec amuse-bouche et mignardises. Nous pensons même à une proposition dégustation. » À l'étude également, le retour du petit déjeuner voire le brunch de fin de semaine, mais sans hâte. C'est leur première affaire ensemble dans une région que seule Marion, native de Périgueux, connaît. Néanmoins, l'adaptation opère : on a servi un foie gras poché dans un bouillon de giroles jusqu'au début de l'été ; succès garanti.

Marc A. Bertin

Mets Mots

98, rue Fondaudège

Réservations 05 57 83 38 24.

Du lundi au mardi, de 12 h à 13 h 30.

Du mercredi au samedi, de 12 h à 13 h 30 et de 19 h 30 à 21 h 30.

www.metsmots.fr