

BORDEAUX DÉCROCHE ENFIN LES ÉTOILES

Par Laurent Guez 



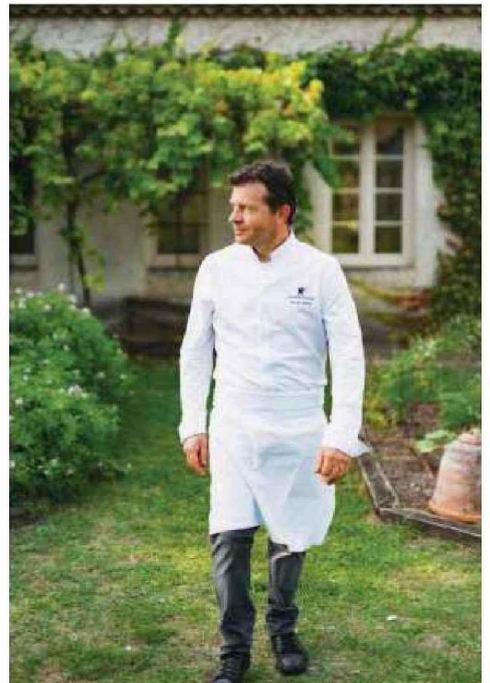
Service haut
de gamme à
*L'Observatoire du
Gabriel*, deux
étoiles Michelin,
au cœur de
Bordeaux.

Longtemps, la scène gourmande de la région a manqué de vivacité. Mais avec l'embellissement de la ville et le TGV, Bordeaux et ses alentours ont repris des couleurs et attirent les talents. Reportage et petit tour des meilleures adresses.



S

Se promener dans le parc, renifler les parfums du vaste potager en permaculture où poussent petits pois somptueux, herbes aromatiques et tendres courgettes, contempler les vignes encore vertes qui produiront bientôt la cuvée 2025 de Smith Haut Lafitte, longer l'étang où la quiétude des cygnes est communicative, contempler les ruches et les poules, piquer une tête dans la piscine... Dieu que le printemps est beau dans ce lieu qui doit autant à la beauté de la nature qu'au goût sûr de ses fondateurs, Alice et Jérôme Tourbier. On comprend sans mal Beyoncé, qui a choisi en 2023 leur établissement, *Les Sources de Caudalie*, installé face au château Smith Haut Lafitte des parents d'Alice, pour fêter au calme l'anniversaire de



Page de gauche, Nicolas Masse règne sur les cuisines de *La Grand Vigne*, le restaurant du palace *Les Sources de Caudalie*. À gauche, sa tarte au caviar végétal.

À droite, Yannick Alléno est arrivé en 2021 à *La Table de Pavie*. Ci-contre, l'un des créations de son nouveau menu « Empreinte végétalisée ».



Jay-Z, son mari. C'était deux mois à peine après la visite au château du roi Charles III et de la reine Camilla. Cet hôtel au charme fou – le seul palace de la région – a un autre atout : sa table gastronomique, *La Grand Vigne* dirigée par Nicolas Masse, deux étoiles Michelin depuis 2015. Ses créations se sont affinées au fil du temps, ici un artichaut délicat dont la tête croustille sous la dent, là une tartelette de caviar végétal (de jeunes petits pois) qui cache un vrai caviar d'esturgeon. « Je pratique une cuisine qui va à l'essentiel, explique Nicolas Masse, où la technique ne doit pas se voir. Et j'assemble chaque assiette comme un grand vin. » L'excellence de ce cuisinier discret, qui a fait ses armes à Biarritz, pourrait bien recevoir un jour de la distinction suprême du Guide Michelin...

La Grand Vigne n'est pas le seul havre de gourmandise de la région, tant s'en faut. Dans le Sauternais, Jérôme Schilling a conquis deux étoiles au restaurant *Lalique* du château Lafaurie-Peyraguey. À Bordeaux même, le très médiatique Écossais Gordon Ramsay arbore, lui aussi, deux étoiles depuis 2018 au *Pressoir d'Argent*, le restaurant de l'*Intercontinental Grand Hôtel*. À l'en croire, le rêve de sa vie serait d'en décrocher une troisième à Bordeaux, comme c'est le cas dans son écrin londonien. Enfin, une autre adresse mériterait d'ores et déjà le graal de la gastronomie.

À une quarantaine de kilomètres, dans le village de Saint-Émilion, la fantastique *Table de Pavie* affiche deux macarons depuis 2021, date de l'arrivée de Yannick Alléno. « C'est exceptionnel de travailler avec des gens comme Chantal et Gérard Perse, les propriétaires de *Château Pavie*, qui ont la volonté de faire de grandes choses, déclare Alléno. Moi qui suis passionné de vin, je me nourris de ce territoire. Il y a un parallèle entre les gestes de la vigne et ceux de la cuisine. Nous avons, par exemple, créé une décoction inspirée du remontage du vin. »

UNE CUISINE COMME UN BON VIN

Comme il l'a fait à Courchevel, à l'hôtel *Cheval Blanc**, le chef aux 17 étoiles a décliné son art à Saint-Émilion, ses sauces modernes, ses confits de fruits sans sucre... Avec son ambassadeur en cuisine Sébastien Faramond, il a imaginé un prodigieux pigeon soufflé et rôti, comme un canard à la pékinoise... version bordelaise. Depuis peu, Alléno propose aussi un menu Esprit végétal : « C'est une cuisine d'été radicalement nouvelle, avec un travail pointu sur les légumes qui m'inspirera, y compris dans mes autres restaurants », lâche-t-il.

Depuis quelques années, la scène culinaire bordelaise ne cesse de se bonifier. Comme un premier cru classé. Deux nouveaux établissements ont décroché en mars dernier leur deuxième macaron Michelin. Un vrai réveil

pour la cité girondine, autrefois surnommée la Belle endormie. Le premier de ces restaurants, c'est *Maison Nouvelle*, du médiatique Philippe Etchebest – coïncidence, c'est lui qui anime l'émission *Cauchemar en cuisine*, version française de *Kitchen Nightmares*, le programme phare de Gordon Ramsay ! Quand il n'est pas en tournage, Etchebest reçoit ses convives comme à la maison. Il faut d'ailleurs sonner pour entrer, avant de prendre un verre et de grimper à l'étage, en passant par la cuisine, pour déguster des assiettes personnelles et travaillées qui racontent l'univers du juré de *Top Chef*.

Second à s'être hissé au niveau deux étoiles, *L'Observatoire du Gabriel* été repris en 2019 par la famille de Boüard, propriétaire de *Château Angélu*. Situé en centre-ville, il est animé par Bertrand Noeureuil, ancien second d'Arnaud Donckele chez *Plénitude* à l'hôtel *Cheval Blanc Paris**. Sa cuisine se révèle éblouissante, comme la vue sur la Garonne qu'offre la salle à manger. Bertrand Noeureuil a déjà une identité culinaire, là où on pouvait penser qu'il reproduirait les secrets de son ancien maître, triplement étoilé à Paris et à Saint-Tropez.

Comment oublier cette asperge préparée comme un éventail et baignée d'une liqueur verte, ce travail sur l'aloise coiffée d'oseille ou ce merlu « mimosa » condimenté de morilles et de couteaux ? Au milieu du repas, les convives sont conduits, par petits groupes, sur une



Bertrand Noeureuil dans son restaurant *L'Observatoire du Gabriel*.

L'asperge Maud Loty, préparée comme un éventail et baignée d'une liqueur verte.



ALLONS-Y

► **La Table de Pavie**

5, place du Clocher, Saint-Émilion. Tél.: 05 57 55 07 55. Du très grand Yannick Alléno, sauce saint-émilion.

► **La Grand'Vigne**

Palace *Les Sources de Caudalie*. Chemin de Smith Haut Lafitte, Martillac. Tél.: 05 57 83 83 83. La haute cuisine de Nicolas Masse.

► **L'Observatoire du Gabriel**

10, place de la Bourse, Bordeaux. Tél.: 05 56 30 00 80. Une perle rare, nouveau deux étoiles bordelais, face à la Garonne.

► **Maison Nouvelle**

11, rue Rode, Bordeaux. Tél.: 05 33 09 46 90. Le retour doublement étoilé d'une star populaire, Philippe Etchebest.

► **Le Chapon Fin**

5, rue Montesquieu, Bordeaux. Tél.: 05 56 79 10 10. Une table historique et spectaculaire qui fête ses 200 ans.

► **Le Prince Noir**

1, rue du Prince Noir, Lormont. Tél.: 05 56 06 12 52. Une cuisine de caractère au château, signée Vivien Durand.

« LA MISE EN BEAUTÉ ET EN TOURISME DE BORDEAUX PAR ALAIN JUPPÉ A FINI PAR PAYER. »

table d'hôtes installée en cuisine, où ils échangent leurs impressions, et communient en faisant chabrot, c'est-à-dire en dégustant une soupe de volaille riche et raffinée dans laquelle le chef verse une rasade de bordeaux. Une façon aussi de préparer leur palais au plat suivant, une poitrine de poulette à l'étouffée.

Parmi les formidables adresses apparues ces dernières années, *Le Prince Noir* mérite une mention particulière. À Lormont, à quelques kilomètres de Bordeaux, le château du *xiv^e siècle* abrite une table fameuse. C'était l'ancien restaurant de Jean-Marie Amat, ex-chef du *Saint-James* à Bouliac et, surtout, immense figure de la gastronomie régionale, disparue en 2018. Avant sa mort, un événement qui arrache encore des larmes à tous les gourmets girondins, Amat avait cédé son *Prince Noir* à Vivien Durand. Une idée d'Alain Ducasse, chez qui Vivien avait fait ses classes. Le jeune talent, aujourd'hui affublé d'une barbe fournie, d'une voix tonitruante et de lunettes de grosse monture,

venait d'être étoilé à Hendaye. Il a fallu la force de conviction de Ducasse pour qu'il s'expatrie.

Résultat ? Une table vibrante et bourrée de clins d'œil aux saveurs basques. On s'y régale de produits d'exception, comme un jambon kintoa juste tranché fin pour ouvrir l'appétit, et de recettes addictives signées Vivien Durand, comme sa superbe hure de poissons de Capbreton, son bœuf Herriko séché et agrémenté de caviar, ou son kokotxa, une assiette en sauce constituée des morceaux de poisson que seuls les pêcheurs savent apprécier, sorte de sot-l'y-laisse marin.

À l'évidence, Bordeaux est monté d'un cran dans le paysage gastronomique. Un renouveau amorcé il y a à peine une dizaine d'années. « *La mise en beauté et en tourisme de Bordeaux par Alain Juppé a fini par payer*, analyse Jérôme Tourbier, le patron des *Sources de Caudalie*. Ajoutez à cela le TGV [qui met Bordeaux à deux heures de Paris, NDLR] et l'attractivité du bassin d'Arcachon, renforcée par le succès du film "Les



ET AUSSI...

► Ressources

(Tanguy Laviale).
126, rue Fondaudège,
Bordeaux.
Tél. : 09 70 66 72 32.

► Amicis

(Alexandre Baumard).
19, rue Mably,
Bordeaux.
Tél. : 05 56 52 80 41.

► Le Saint-James
Bouliac

3, place Camille
Hostein, Bouliac.
Tél. : 05 57 97 06 00.
Réouverture de ce lieu
mythique en octobre-
novembre 2025.

*Le Chapon Fin, ouvert
en 1825 et trois
étoiles au guide
Michelin de 1933.*

Petits Mouchoirs”, et vous avez un territoire qui s’est totalement transformé.»

Ce n’était pas gagné. Autrefois, la proximité des vignobles parmi les plus prestigieux du monde n’était pas un atout, bien au contraire: «Longtemps, la haute cuisine s’est pratiquée dans les maisons, hôtels particuliers de la noblesse et des grands négociants, indique Philippe Meyzie, professeur à l’université Bordeaux Montaigne, auteur d’une thèse sur l’émergence de la cuisine du Sud-Ouest au XVIII^e siècle. Ils employaient des chefs domestiques, parfois venus des Antilles, dont certains sont devenus célèbres, comme Casimir Fidèle.» À l’époque, la municipalité de Bordeaux donne de somptueux banquets où l’on sert de la dinde truffée, de la sole, de la poularde aux huîtres, de la terrine de perdrix, les légumes alors à la mode comme les artichauts et les épinards. «Les restaurants n’apparaissent qu’à la fin du XVIII^e, précise l’historien. Au XIX^e siècle, le vin va un peu écraser la gastronomie bordelaise, notamment avec le classement de 1855. Mais en 1825 est créé “Le Chapon Fin”, l’un des premiers grands restaurants à Bordeaux.»

Ce lieu hors-norme existe toujours: il fête cette année son 200^e anniversaire! Installé à sa naissance dans la cour d’un ancien marchand de vin, il est redécoré en 1901 par un jeune architecte, Cyprien Alfred-Duprat, qui couvre les parois de rocailles. Un décor de théâtre, où se mêlent deux styles, rococo en extérieur, Art nouveau à l’intérieur. Dans la première moitié

du XX^e siècle, Le Chapon Fin reçoit Henri de Toulouse-Lautrec, Sarah Bernhardt, le roi d’Espagne Alphonse XIII, Georges Clemenceau... Il est même récompensé de trois étoiles lors du premier classement publié par le Guide Michelin en 1933. Hélas, il fut aussi le dernier triple étoilé en date de la région...

OUVRIR LES CHÂTEAUX SUR L’EXTÉRIEUR

Récemment, le restaurant a été habilement rafraîchi, sans perdre son cachet. Son directeur général, François Régimbeau, affiche ses ambitions: «Mon principal objectif est de remplir le restaurant. Mais nous rêvons de retrouver une étoile. Grâce au travail de notre chef Younesse Bouakkaoui arrivé il y a moins de deux ans, un fou de cuisine formé auprès de Thierry Marx et de Jean-Luc Rocha au “Château Cordeillan-Bages”, à Pauillac, cela devient possible.» Ce jeune directeur n’est autre que le fils de Sylvie Cazes. Le Chapon Fin appartient en effet à cette famille propriétaire notamment de Château Lynch-Bages et l’hôtel Cordeillan-Bages, à Pauillac.

Le vin n’est jamais loin quand on évoque la gastronomie bordelaise. Alors que le secteur viticole régional traverse une sacrée mauvaise passe, entre «bordeaux bashing», arrachages de vignes et menaces de taxes américaines, la gastronomie pourrait-elle voler à son secours? «Bordeaux souffre aujourd’hui, il faut ouvrir sur l’extérieur nos châteaux, qui ont longtemps été fermés», estime Paloma Sénéclauze, quatrième

génération à la tête du Château Marquis de Terme, à Margaux. Pour attirer le public, et pas seulement les professionnels, elle a fait appel à un chef charentais, Grégory Coutanceau – frère de Christopher Coutanceau, trois étoiles à La Rochelle –, qui a ouvert une table à la propriété. «Marquis de Terme doit devenir un lieu de vie, ajoute Paloma, grâce à son lien indissociable avec la cuisine. Car les vins de Bordeaux, encore plus que les autres, se consomment à table!»

Le Bordelais a toujours associé vin et gastronomie. «Il y a entre l’un et l’autre des liens très forts, confirme le professeur Philippe Meyzie, et la cuisine peut constituer une solution face à la crise. Cénologie et gastrotourisme se rejoignent.» Et l’historien de rappeler le dîner offert, en 1913, au président Raymond Poincaré par le conseil général de la Gironde, un banquet mémorable qui fit place aussi bien aux vins qu’aux mets délicats: crème de volailles, feuilletines à la Monglas, truites saumonées sauce crevette, aiguillettes de canetons florentine, cœur de filet à la Néva, accompagnés respectivement de xérès, d’Yquem 1900, Pape Clément 1904, Ausone 1904, lafite 1900, Margaux 1899, Latour 1870... Il ne faut jamais perdre les traditions. ●

* Groupe LVMH, propriétaire des «Echos».

Plus d’infos sur lesechos.fr/weekend