

## LE RESTO

Un décor épuré en noir et blanc, vieux rose et marbre rouge, pour goûter la haute cuisine de Vincent Gardinal.



# Au Prieuré de Vincent Gardinal

*Les vieux murs ont fait peau neuve pour créer un lieu aussi lumineux et contemporain que la cuisine qui y est servie.*

● Robert NICOLAS

Vincent Gardinal a longtemps servi sa cuisine magnifique dans un intérieur bourgeois chic mais encore rustique. Poutres apparentes, moellons bruts et voussettes de briques, beaux meubles anciens et lourds velours y créaient un cadre intimiste en clair-obscur. Les toiles sensuelles et oniriques du peintre Erwin Mackowiak, dont celle montrant son épouse au regard si intrigant, étaient ici parfaitement à leur place. Derrière sa façade tendue de lierre, le *Prieuré Saint-Géry* se révélait ainsi une adresse aussi romantique que gastronomique.

Les vieux murs ont fait peau neuve pour créer des espaces lumineux et contemporains, élégants et apaisants, tout en blancheur avec du gris, du pourpre et du vieux rose en demi-teinte. Le dallage en marbre rouge de Rance a évidemment été conservé. Les tableaux ont été remplacés par des photographies sur plaques d'aluminium signées Julien Claessens. Le mobilier est noir et très épuré. À table : élégant nappage de lin et vaisselle en Limoges inspirée de la nature et créée par la Française Sylvie Coquet. Et accessoires dessinés par le céramiste et designer Pieter Stockmans, pour présenter le sel bleu de Perse et le sel noir de volcan, l'huile portugaise ou l'huile corse, le pain au fromage de Chimay, les mises en bouche et les douceurs finales.

Le nouveau décor du *Prieuré* met encore mieux en scène et en valeur le travail de Vincent Gardinal. La sérénité du lieu répond au raffinement de la cuisine d'un chef qui réussit parfaitement la synthèse entre la fantaisie et la rigueur. Il évite aussi bien la sophistication

## Au menu

### • DÉGUSTATION

- + Plie et crabe royal, chou-fleur cuit et cru, parmesan, émulsion au jus d'huître
- + Bar de petite pêche, noix, pamplemousse, basilic
- + Cane croisée sauvage, navet relevé de curry, pain d'épices, carottes violettes, coing
- + Fromages frais et affinés, pain aux fruits secs, pain à la farine de châtaigne et quelques accompagnements
- + Parade de nos desserts

60 € (90 € avec les vins)

### • PROMENADE GOURMANDE

- + Langoustine crue et cuite avocat, algue, agrumes
- + Coquille Saint-Jacques, truffe, poireau, mimolette, pain perdu
- + Sole et homard européen, artichaut poivrade, rigatoni, coco de Paimpol
- + Chevreuil, chou vert, girolle, céleri-rave, fruits noirs
- + Fromages frais et affinés, pain aux fruits secs, pain à la farine de châtaigne et quelques accompagnements
- + Parade de nos desserts

90 € (135 € avec les vins)

que la banalité ou le mille fois vu. Il respecte le produit auquel il apporte de la noblesse sans lui voler la vedette, en le transformant au minimum pour qu'il reste bien là et bien visible.

Sa cuisine est très visuelle tout en gardant la mesure. On devine que chaque assiette, très graphique, très architecturée, a d'abord été dessinée sur papier et aux crayons de toutes les couleurs. Mais on sent aussi qu'on a finale-



ment enlevé plus que rajouté. C'est le légume qui apporte le divertissement en se mettant en formes pour se décliner en dés et en cubes, en bouquets de chou fleur violet, rouleaux de betterave et disques de pamplemousse, en lamelles de carottes noires et rondelles de radis roses et verts. Une assiette comme un jeu, comme un jardin, comme une photo...

Le bar de petite pêche est relevé d'une émulsion de pamplemousse et basilic qui lui donne



Mireille Roobaert

## Vins

### ► Pernand-Vergelesses ne laisse personne sur sa soif

Pernand-Vergelesses est un petit village viticole situé dans le nord de la Côte de Beaune, au pied de la célèbre butte de Corton, au nord-est d'Aloxe-Corton. Cette AOC peut produire du rouge, avec le seul pinot noir, et du blanc, avec le seul chardonnay. Elle compte 8 climats classés en premier cru. La commune de Pernand-Vergelesses produit également 3 grands crus réputés (Corton, Corton Charlemagne, Charlemagne). En rouge, la robe d'un Pernand-Vergelesses est souvent faite de traits rubis foncés à reflets bleus violacés allant jusqu'aux pourpres très intenses. Le nez s'ouvre sur les petits fruits rouges (fraise et framboise) avec des notes marquées de violette. Lorsqu'il a bien vieilli, le vin est plus complexe et tire vers le fruit cuit, le musc, le cuir, les épices. On dit de ce vin qu'il est solide et pulpeux et a de quoi séduire les palais



les plus délicats. Delhaize propose sur cette AOC un *Pernand-Vergelesses 2008* de chez Louis Latour (22,29 €). Fin élégant, délicat, c'est une très belle bouteille pour mettre à table avec des viandes aux saveurs fortes, comme les gibiers, qu'ils soient à poils ou à plumes. Les blancs de cette AOC sont par contre plus vifs et plus fringants comme le « *Pernand-Vergelesses Belles Filles* » 2009 proposé par Colruyt (18,95 €). Excellent millésime pour ce vin au bouquet profond et expressif fait de miel d'acacia, de fruits blancs mûrs et d'une petite touche boisée bien fondue. La bouche est savoureuse et puissante, tout en équilibre. Du pur plaisir ! Dans un registre similaire, Delhaize nous propose un *Pernand-Vergelesses 2007* (17,99 €) aussi de chez Louis Latour. Un vin au bouquet tout aussi subtil quoique marqué par une petite évolution. En bouche, ce vin est chaleureux, rond et ample avec une légère vivacité qui renforce le bel équilibre. À servir à l'apéritif ou sur des poissons grillés ou en sauce. ■ P.J.

### EXPRESS

#### ► Chips goût frite

Les fabricants de chips ne savent plus quoi inventer pour renouveler leur gamme. Cette fois, c'est Smith (groupe Pepsico) qui s'est creusé les méninges pour « inventer » les Funfrites, une chips bâtonnet « sauce frite » en Limited Edition de 6 mois, qui ressemble vaguement à une petite frite et dont le goût rappelle la sauce pic-

kels (base : moutarde, oignons, paprika et épices). Pas vraiment révolutionnaire mais ceux qui aiment terminer leurs soirées à la friterie du coin saliveront en ouvrant le paquet joyeusement décoré.

#### ► Rémy Martin pour les fêtes

Les cognacs VSOP Rémy Martin se parent de rouge et d'or pour les fêtes de fin d'année. Très ur-

baine, la nouvelle bouteille arbore un design graphique. Les lettres d'or et les décorations rouges se détachent sur la bouteille noire.

Cadeau idéal pour les amateurs de cognac mais aussi très classe sur les tables de fête après un bon repas. ■

> Disponible à partir de la mi-novembre au prix de 38 €.



du relief et du peps. La langouste est présentée en deux aspects, deux textures, deux températures. Avec le gâteau de plie et crabe : un beurre blanc monté au jus d'huître. Un des grands classiques de la maison reste ce tartare de langoustine servi avec une cuillère de caviar, un lait mousseux de cresson et un moelleux de pomme de terre à l'œuf de caille.

Avec la cane : navet, coing et éclats de pain d'épices. Pour le chevreuil : une garniture de chou, de girolles ou de potiron et une présence très discrète d'airelles fraîches sans sucre ajouté et juste passées dans une réduction de krik.

À la *Dégustation* et à la *Promenade Gourmande* s'ajoutent un menu *Surprise* de 4 services

### Tartare de langoustine et caviar, lait mousseux de cresson et moelleux de pomme de terre à l'œuf de caille.

(50 €, 75 € avec les vins) et un lunch (32 €, 65 € all in).

La très riche carte des vins affiche 700 références, dont les meilleurs *pouilly-fumé* du domaine Dagueneau et les très recherchés flacons de la *Grange des Pères*, en plus bien sûr des vieux millésimes des plus grands bordeaux et bourgognes.

À 40 ans, Vincent Gardinal est plus que jamais un chef surdoué dont la haute cuisine a bien du panache. Et peu importe que Solre-Saint-Géry soit loin, un peu perdu à la frontière française, puisque ce *Prieuré étoilé* vaut le détour et même le voyage. En sortant de table, le rêve peut d'ailleurs se prolonger dans une des six chambres de la maison, tout confort mais au charme d'autrefois. ■

> « Le Prieuré Saint-Géry », Rue Lambot 9, 6 500 Solre-Saint-Géry (Beaumont).

Tél. 071/ 58 97 00.

Fermé le lundi et le mardi, sauf fériés.