

La grange gourmande

Pascal Pressac et Patrice Devaine ont fait de la Grange aux Oies, à Nieuil (16), un lieu actuel

La gastronomie sous cloche, les airs solennels, l'apparat, font moins rêver. Pascal Pressac et Patrice Devaine, en accord avec Luce et Jean-Michel Bodinaud, les propriétaires du château de Nieuil, en Charente, ont fait en 2003 de la Grange aux Oies, l'annexe du restaurant gastronomique, la table unique de cette adresse qui détenait 1 étoile.

Renaissance et écuries

« La cuisine ne nous suffit pas, nous avons besoin d'un environnement qui nous ressemble et voulons être près de la clientèle », expliquent Pascal et Patrice. Le bistro est devenu lieu à part entière, les anciennes écuries du château ont pris un air contemporain avec la création d'un comptoir moderne, d'un coin détente près de la cheminée, allumée l'hiver, et le choix d'un mobilier et d'une décoration de maintenant. Le grand jeu est terminé – la salle de restaurant du château est dédiée aux petits déjeuners –, Pascal valorise le patrimoine gourmand régional, Patrice anime le service, détendu et amical. La Grange aux Oies est ouverte à l'année, le public qui

séjourne au château (décor Renaissance) apprécie de passer d'une ambiance à une autre et de profiter des beaux jours de la terrasse avec vue sur le château et le parc.

Brandade d'anguille fumée

La cuisine a épousé le changement de style et de codes, elle est identitaire – les produits du terroir – et modernisée – Pascal aime innover. Il convoque le bœuf du Limousin, l'agneau de Confolens, le poulet de Barbezieux, la truffe de Bonneville, le fromage de Mansle, la coquille Saint-Jacques de la Cotinière, l'huile de colza de Saint-Amant-de-Bonnieure, et, selon le plat et l'inspiration, acclimate les légumes et les herbes du potager – 1 hectare. Le midi, le menu « retour du marché » (25 euros, un plat, un des-

sert, un verre de vin, un café) a du succès. Le menu gourmand (46 euros) est le bon plan, on se régale avec la brandade d'anguille fumée aux poireaux du jardin, le civet de chevreuil au vin, le dos de cabillaud rôti aux algues pourpres, crémeux de rutabaga aux écorces d'agrumes, la fricassée de pintade bio aux abricots confits, le filet de daurade à l'infusion de safran d'Angoumois, écrasée de topinambour au parfum de noisette. Belle cave avec une attention particulière pour les vins charentais (il faut goûter le blanc d'Henri et Valérie Jammet, guimbelot cire jaune 2007 et le rouge de Laurent Bastier, le Pique Russe 2003).

JACQUES BALLARIN

(1) La Grande aux Oies, château de Nieuil, 16270 Nieuil. Tél. 05 45 71 81 24.



Pascal Pressac et Patrice Devaine à La Grange aux Oies, ouverte toute l'année.

MISE EN BOUCHE

La sélection des chefs

Livre de cuisine, guide des meilleurs restaurants du monde et Who's who de la gastronomie internationale, telle est l'ambition de « Coco », un ouvrage unique en son genre publié chez Phaidon.

10 figures internationales de la cuisine, Ferran Adrià, Mario Bataïl, Shannon Bennett, Alain Ducasse, Fergus Henderson, Yoshihiro Murata, Gordon Ramsay, René Redzepi, Alice Waters et Jacky Yu, sélectionnent 100 chefs contemporains. Chacun est introduit par le maître



qui le parraine. Suivent exemple du menu qu'il propose et photographies du restaurant, des cuisines et du chef au travail. Issus des quatre coins du monde, ces 100 chefs ont été choisis « non seulement pour la qualité de leur carte et leur talent de chef, mais également pour leur

façon de diriger leurs cuisines et la manière dont leurs restaurants contribuent à la richesse de la gastronomie contemporaine ». Cédric Béchade, le chef aquitain de Saint-Pée-sur-Nivelle (64), figure dans la sélection. (Éd. Phaidon, 214 x 290 mm, relié, 440 p., 49,95 €.)