



 week-end | en France gourmande

 Pour goûter la fameuse poularde au jus d'ail noir de Cédric, il faut prendre place à l'Hostellerie de Plaisance.

 PARIS
SAINT-ÉMILION

Cédric Béchade

Par amour du Sud-Ouest

Attaché au terroir de Saint-Emilion, le chef de l'Hostellerie de Plaisance sélectionne des produits d'exception pour les sublimer.

PAR HÉLÈNE HURET PHOTOS PATRICK BERNARD ENVOYÉS SPÉCIAUX À SAINT-ÉMILION (GIRONDE)

 Des hauteurs de Saint-Emilion, on admire la vue sur la Tour du Roy et les ruelles médiévales.

 La cave du restaurant abrite des crus classés: Petrus, Monbousquet, Cheval Blanc...

Cédric Béchade passe avec une facilité déconcertante du monde des restaurants gastronomiques aux cuisines des auberges, et vice versa: après avoir travaillé près de dix ans à Paris, au Crillon puis au Plaza Athénée, il quitte le cercle des palaces en 2007 pour monter son Auberge basque à Saint-Pée-sur-Nivelle (Pyrénées-Atlantiques). En mars dernier, le voici qui se lance, à 37 ans, un nouveau défi en prenant la place laissée vacante par Philippe Etchebest à l'Hostellerie de Plaisance, le Relais & Châteaux de Saint-Emilion (Gironde). « L'auberge et le restaurant gastronomique, pour moi, c'est le même monde, c'est l'art de la bonne chère. » Ce Limougeaud d'origine, qui considère la polenta comme un produit aussi noble que le caviar, veille avec soin à ses approvisionnements. « Je ne crois pas aux labels, mais aux hommes. J'aime travailler directement avec les producteurs. Je collabore avec Pierre Duplantier, qui fait dans le Béarn des poulardes d'exception. A Saint-Emilion, j'ai rencontré un boulanger qui travaille sans additifs, et les Rougé-Mounard, de la maison Tizac, dont les poules élevées en plein air donnent des œufs dignes des palaces ! » ●



Cédric Béchade est né à Limoges (Haute-Vienne). Installé depuis 2007 dans le Sud-Ouest, il ne se voit pas vivre ailleurs.

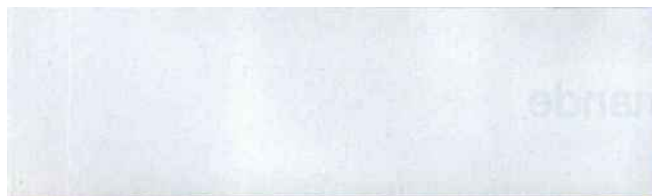
 week-end | en France gourmande

La variété des sols de Saint-Emilion (70 grands crus classés) en fait une appellation d'exception.

Avant le coup de feu, le chef motive ses troupes devant une imposante pièce de bœuf.

Les légumes utilisés en cuisine viennent de La Vallée des deux sources, exploitation maraîchère du Gers.

ŒUF MOLLET AU SOJA
Pour 4 personnes
 → Plongez **4 œufs** dans une eau salée, vinaigrée et bouillante, laissez-les cuire 6 minutes, égalez-les et mettez-les à mariner 20 minutes dans **20 cl de sauce soja**. → Pelez et émincez **1 oignon rouge**, faites-le revenir à la poêle avec un **filet d'huile d'olive**, versez **2 c. à s. de vinaigre de framboise** et réservez. → Dans la même poêle, faites revenir **1 cœur de sucrine** émincé, mélangez-le à l'oignon, puis faites revenir **3 carottes** râpées. → Versez le mélange de légumes dans une assiette creuse, posez l'œuf. → Ajoutez dans chaque assiette **une tranche de jambon cru** et servez.



BURGER SAUCE BORDELAISE

Pour 4 personnes

→ Dans une casserole, faites flamber puis réduire **120 g de vin rouge**. → Dans une sauteuse, faites revenir **100 g de bœuf haché** dans un **filet d'huile d'olive**, ajoutez **1 échalote** et **½ gousse d'ail émincées**, **20 g de beurre**, **15 g de sauce soja**, la réduction de vin rouge, **1 feuille de laurier** et **une pointe de thym**, puis recouvrez d'eau. → Laissez cuire 40 minutes à frémissement. → Passez au chinois. Ajoutez **1 c. à s. de maïzena**. → Coupez en deux **4 pains ronds aux céréales**, tartinez chaque côté de **purée de tomate**, répartissez **8 oignons nouveaux émincés**, **1 sucrine émincée** et **4 steaks hachés** poêlés sur 4 moitiés de pain. → Recouvrez avec les autres moitiés de pain. Ajoutez la sauce et servez avec des frites de polenta.



Sylvain Marie fabrique un pain de neuf kilos, qui fermente 48 heures et cuit deux heures.



TARTE AUX FRAISES

Pour 6 personnes

→ Mélangez **50 g de beurre** et **50 g de sucre** au batteur. Ajoutez **1 œuf**, **5 g de farine**, **50 g de poudre d'amande**, **15 g de pâte de pistache**. Garnissez-en le fond d'une tarte. → Faites mijoter 15 minutes **100 g de fraises**, **35 g de sucre** et **¼ de zeste de citron vert**. Versez sur la tarte. Enfourez 20 minutes à 160 °C. → Faites cuire **200 g de fraises**, **20 g de basilic** et **25 g de sucre** pendant 1 h, passez au chinois. → Portez **125 g de vin rouge** à ébullition, flambez, ajoutez **3 grains de poivre noir concassés**, laissez réduire de moitié. → Faites chauffer le jus de fraises et le vin avec **1,5 feuille de gélatine** déjà ramollie dans l'eau. → Filmez un cercle plus petit que celui de la tarte, versez la gélatine, laissez-la refroidir. → Déposez-la sur la tarte avec des quartiers de fraises et **10 feuilles de basilic**.



Les 6000 poules rousses d'Agnès Rougé-Mounard sont élevées sans OGM, en plein air.



Refait à neuf en 2013, le domaine de Château Pavie, un des plus grands crus français, s'ouvre aux visiteurs.



10 haltes près de Saint-Emilion

Libournais, Blayais... De vignes en villages, les paysages de Gironde recèlent des richesses **à savourer avec les yeux ou le palais.** PAR ÉRIC DELON



1 | SAINT-ÉMILION | ROUTE DES VINS
L'office de tourisme propose de découvrir les secrets de la vinification à travers la visite de deux domaines prestigieux, ponctuée par une dégustation « verticale » – on goûte le même cru dans différents millésimes.



2 | SAINT-ÉMILION | VILLAGE DE CHARME
La cité médiévale regorge de merveilles architecturales : l'église collégiale, l'ancien doyenenné, l'église monolithe creusée dans la falaise calcaire, la Tour du Roy...



3 | CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE | DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATION
Puissant et élégant, ce grand cru classé offre une belle complexité aromatique. Sur ce domaine de 22 hectares, l'âge moyen des vignes est de 35 ans et les vendanges sont manuelles.



4 | SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC | PATRIMOINE
Construits au XVIII^e siècle, à l'époque où la vigne n'avait pas encore remplacé les céréales, les moulins-tours du site de Montalon surplombent les coteaux.



10 | CHÂTEAU LE PUY | BIODYNAMIE AU SOMMET
Au point culminant de la Gironde, cette propriété produit un vin délicat en biodynamie (en prenant en compte les rythmes lunaires).



9 | LA « PETITE SUISSE GIRONDINE » | PAYSAGES
Le long de la Dordogne, les côtes de Bourg et de Blaye alignent maisons de pêcheurs et perspectives verdoyantes.



8 | LA GARONNE | CROISIÈRE
Embarquement à Bordeaux pour descendre la Garonne puis la Gironde, et longer les vignes du Blayais et du Médoc.



10 | CHÂTEAU LE PUY



6 | BORDEAUX | ARTS
L'aile nord du musée des Beaux-Arts vient de rouvrir. L'occasion de (re)découvrir les œuvres de Corot, Delacroix, Boudin, Redon, Vallotton, Matisse, Picasso, Braque...



7 | BORDEAUX | BELLES PIERRES
Découvrez le patrimoine de la ville : la place de la Bourse (ci-contre), le Grand Théâtre...



LA SEMAINE PROCHAINE
MARSEILLE