

Un jardin de saveurs

LE DOMAINE DE LARCHEY, À SAINT-MÉDARD-D'EYRANS (33)

On pénètre au domaine de Larchey, à quinze minutes de Bordeaux, comme dans un jardin. Le lieu héberge l'hôtel, une bâtisse agricole du XIX^e siècle entourée de vignes en Pessac-Léognan et un restaurant, Le 1930, inauguré il y a cinq ans par Guillaume Germanaz. La capacité de la salle intérieure, qui allie modernité et authenticité, vient d'être doublée à 48 couverts, avec une vaisselle aux accents Art déco. À l'extérieur, le repas vespéral se termine à la bougie, dans une atmosphère qui glisse vers l'intimisme.

À l'origine, Guillaume Germanaz proposait un menu unique. Économique et pratique : il était alors seul aux fourneaux. Pari réussi pour ce chef qui a fait ses classes aux côtés de Nicolas Masse, au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, puis aux Sources de Caudalie, à Martillac.

Désormais, Guillaume Germanaz est escorté du chef pâtissier Jérémie Grondin. Ce soir-là, les papilles tressaillent sur une raviolle ouverte sur une burratina crémeuse comme il faut, relevée au pesto et accompagnée d'un gaspacho au piment d'Espelette. Maîtrise du jeu des textures, à l'instar de cette volaille à la cuisson parfaite, crémeux de carotte, éclats de cacahuète, piment rôti.

Si Guillaume Germanaz a une base d'une dizaine d'entrées, plats et desserts, il s'adapte chaque jour au gré de ses envies et des arrivages du marché. Parfois, les assiettes divergent d'une table à l'autre. Un fondant au chocolat a bruissé au fond de la salle. On salive. Ce sera

finalément l'onctueux et frais abricot au thym, chocolat blanc, sorbet citron vert, qui manque toutefois d'un peu d'entrain. La carte des vins, majoritairement bio, mériterait d'être davantage fournie en vins au verre. Mais on repart comme on est venu. L'eau qui glisse de la fontaine, le silence, le doux bruit des pas sur les pierres. Et, ce n'est pas rien, le contentement en plus.

QUENTIN GUILLOIN

Du lundi au vendredi.

Midi (12 h-13 h 30) : carte (plats 9-22 €) et menu découverte.

Soir (19 h-21 h 30) : menu découverte à 38 €.

Réservations au 05 56 72 19 59.

28, route de Larchey, à Saint-Médard-d'Eyrans.

www.domainedelarchey.com/le-restaurant-2



Retrouvez le n° 45 de votre magazine « Sud Ouest Gourmand ». 112 pages, 4,50 €.

Pop !

LA PÉPITE DE TERRE DE VINS



Mystère d'Elena 2015 (rouge) IGP Coteaux-du-Quercy

Parmi les médailles d'or du concours Terre de vins, il a décroché, en plus, un coup de cœur décerné par le comité de dégustation de notre rédaction. Beaucoup de plaisir dans la découverte du trio cabernet franc, merlot, tannat, offrant violette, mûre et framboise, plus une touche d'épices au nez. Une bouche concentrée, au fruit plein et aux tanins fins, complète l'intérêt pour ce flacon. Il est prêt à boire.

➤ Avec un cassoulet au cœur de l'hiver. 23 €. Domaine de Revel, 82800 Vaissac. Tél. 06 77 11 93 31. www.domainederevel.com



Retrouvez le n° 61 de « Terre de Vins », spécial foire aux vins, 6 €.

Terre de Vins