

# Maisons CÔTÉ OUEST

www.colemaison.fr

N° 135 — avril mai 2018

## RETROUVER LA NATURE

À DINARD UNE BALNÉAIRE AVEC VUE  
S'ÉMERVEILLER DANS LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL  
PRÈS DE SAINT-BRIEUC, UN JARDIN À MYSTÈRES



FRANCE MÉTROPOLITAINE €6 / DOM €6,50 / BEL €6,50  
CH 11 FS / A €6,90 / AND €6 / CDN \$9,50 / D €8,90 / ESP €6,50  
GR €6,50 / ITA €6,90 / LUX €6,50 / MAR 70 DH / NL €8,25 / PORT CONT €6,50  
ROM 1100 F CFP / TUN 8,40 DT / USA \$ 10,50



1, 2. Cuisine ouverte, comptoir, grande table commune ou petites tables en aparté rythment l'espace de l'immense salle à manger. La décoration aux lignes sobres et contemporaines mise sur les matières confortables, cuir, chêne, velours. 3. Réhabilitée, l'ancienne chapelle protestante de Château Guiraud accueille le restaurant dont les larges baies vitrées, ouvertes sur le vignoble, apportent une vue apaisante. Un grand cèdre protège la terrasse.

Sauternes

## MESSE GOURMANDE

C'EST DANS UNE ANCIENNE CHAPELLE QUE LE BORDELAIS NICOLAS LASCOMBES VIENT D'OUVRIR SON 8<sup>E</sup> RESTAURANT. UNE GRANDE PREMIÈRE AU CŒUR DU VIGNOBLE D'UN PREMIER GRAND CRU CLASSÉ !

PAR Béatrice Brasseur

Pionnier parmi les Premiers grands crus classés, dès 2011, avec sa certification en viticulture bio, Château Guiraud innove une nouvelle fois en ouvrant le tout premier restaurant au sein même d'un Premier grand cru. Et c'est dans son ancienne chapelle protestante du XVIII<sup>e</sup> siècle que se dit désormais le prêche gourmand. Dans le quasi-désert sauternais – il y a bien quelques tables réputées ou étoilées alentour... mais pas dans le vignoble –, c'est une révolution de palais. Après un an de travaux menés par Charlotte Allard, jeune architecte dont c'est le coup d'essai réussi, c'est donc Nicolas Lascombes – huit restaurants à Bordeaux, sur le Bassin d'Arcachon et dans le vignoble – qui lance cette nouvelle table d'esprit local. Les meilleurs producteurs de la région (bio si possible) sont sollicités. Monsieur Duleau à Brannens pour ses pigeons, Monsieur Gaillard à Brach pour ses escargots petits gris, la maison Dandieu à Hagetmau pour la poularde des Landes... « J'aime la convivialité sobre et simple, indique Nicolas Lascombes. L'idée, c'est que nos hôtes se sentent à La Chapelle comme dans une maison de famille à la campagne. » La vie s'organise autour du bar, du salon et de la grande salle à manger,

de sa cheminée et de sa table monumentale taillée dans un chêne de la propriété couché par une tempête, avec vue sur le vignoble du levant au couchant. Et sur la terrasse pour les déjeuners ou les longues soirées sous les pins. Bien entendu, la carte des vins énumère les grands crus classés et valorise les pépites méconnues de la région. Les vins de Château Guiraud sont en vedette, de l'excellent blanc sec au divin liquoreux mais aussi les 26 crus classés de l'appellation. De quoi convaincre les néophytes que le sauternes est un vin de gastronomie qui peut accompagner tout un repas, et que l'associer systématiquement au dessert est tout à fait dépassé. La preuve avec les « huîtres tièdes de Joël Dupuch, petites pommes de terre confites au thym, mousse légère au fenouil et sauternes du château, caviar de la maison Sturia ». Impeccable aussi sur la poularde ou les Saint-Jacques. Le départ ou l'arrivée d'une balade dans la « Toscane sauternaise » – les paysages sont sublimes – ou dans les vignes de la propriété.

### LA CHAPELLE

—  
Menu du marché, 25 €.  
Menu signature, 65 €.  
À la carte, environ 50 €.  
Adresse page 146