

Affaires privées/Autour d'un chef

L'Auberge des Templiers, Les Bézards

Cuisine ardente

Saint-Sylvestre vintage en Gâtinais. Un chef japonais y réhabilite notre grande cuisine dans une auberge mythique. En chemin, autre étape bien de chez nous.

Yoshihiko Miura perpétue notre tradition culinaire sans la dénaturer.

Séquence collector: ancienne route Bleue, en quête de cette auberge au lieu-dit Les Bézards, à l'étrange consonance. « Bizarre, vous avez dit bizarre? » aurait suggéré Louis Jovet comme dans *Drôle de drame*. Prononcé furtivement, ce nom frôle le sous-entendu libertin. Puritain, le Gault & Millau l'a remplacé par celui de Boismorand, lieu-dit conjoint: le Michelin, lui, assume. A contrario, accès simplissime: l'A 77 dépose à la porte de cette maison cossue et cousue main manoir anglais, suprêmement chic, à l'image des riches rendez-vous de chasse solognots voisins. Séjour d'exception avec en plus la cuisine de Yoshihiko Miura, chef japonais atypique perpétuant notre tradition culinaire sans la caricaturer comme ses coreligionnaires le font à Paris. Son aisance relève d'une retenue originelle libérée sans contrainte. D'un charisme certain, visage en taille-douce, sourire entendu passant au rire aux éclats, saisissant à mi-mot, il agit sans cesse sa silhouette déliée: c'est du vif-argent.

Initié à la cuisine française au Japon, beau parcours en France. Collectionneur de nos recueils anciens, fasciné par nos producteurs. Féru de sauces, il cuisine ardent, avec ferveur, ose au plus proche nos plats cultes. Son approche du détail les rajeunit, les réhabilite sans les revisiter ni les trahir: c'est son secret, très japonais. Goûté ainsi un époustoufflant lièvre, à la royale selon Ali Bab, dinosaure culinaire du XXe! Repas test concluant: ravioles de champignons au jus de truffes et velouté; rouget au manzanilla; saint-pierre en croûte de rattes, jus de poule; canard sauvage basilic thaï. Sans plus de palabre, le menu faussement kitsch de la Saint-Sylvestre: huîtres en gelée, algues umibudo du Japon; foie gras de canard poché au muscat et sa gelée; fricassée de homard, coquillages, jus de homard; saint-pierre petite pêche, sauce champagne rosé, gratin de susaki (agrumes du Japon); chapon solognot à la broche, sauce suprême aux truffes; fromages et entremets. Décidément, Philippe Dépée et son épouse, délicieux maîtres de maison, demeurent de diaboliques découvreurs de chefs.

Qualité-prix: 17/20.

Cuisine: 18/20.

Menu déjeuner: 49 euros.

Carte: à partir de 100 euros.

Réveillon du 31: 193 euros.

On y loge aussi (chambres à partir de 195 euros; confort: 18/20). Dans un parc peaufiné et beau à s'y perdre, casquettés de chaume et pensés dodus, ravissants cottages bien sous tous rapports.

Les Bézards, 45290 Boismorand, Loiret. A 136 kilomètres de Paris par l'A 77, sortie 19. Tél.: 02-38-31-80-01.

Et sur la route La Gloire

Incontournable à Montargis, la boutique néogothique des célèbres Pra(s)lines **Mazet** (place Mirabeau). Ici se retira en 1630 l'ancien cuisinier du duc de Choiseul, comte du Plessis-Praslin, à qui il avait dédié une sucrerie de son invention: CQFD. Sur l'élan, déjeuner à La Gloire: charmante table tenue par les Martin depuis quarante ans. Soignés et au petit point, accueil, décor et cuisine savoureusement bourgeois, témoins de tenants du travail bien fait et généreux. Marinière de coquillages au curry, sauté de saint-pierre et langoustines, tête de veau braisée aux olives noires, paris-brest... c'est tout bon, comme si l'on avait un cuisinier chez soi.

Qualité-prix: 13/20.

Cuisine: 14/20.

Menus: à partir de 32 euros.

Carte: 64-94 euros.

74, avenue du Général-de-Gaulle,

45200 Montargis, Loiret.

Tél.: 02-38-31-80-01.

Côté caveRoederer Brut Premier

Mondialement connue pour sa cuvée Cristal, cette maison familiale, aujourd'hui pilotée par Frédéric Rouzaud, s'appuie sur ses 214 hectares de vignobles détenus en pleine propriété pour produire l'ensemble de ses nectars.

Roederer est au champagne ce que Rolex est à la montre suisse: la régularité et la qualité de ses vins impressionnent. Assemblage de chardonnay pour un tiers et de pinots champenois pour le reste, son Brut Premier se distingue par ses notes florales et toastées, et par

sa pureté, sa fraîcheur en bouche, la finesse de sa bulle typique des vins de la maison. Idéal en apéritif pour les fêtes de fin d'année.

J.-P. L. R.

Où le trouver?

Auchan.

Prix:

32,90 euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Couderc Philippe