

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les Bézards : la gloire des Templiers



Yoshihoro Miura © GP

Cette demeure idéale en lisière de la N7, près de la forêt d'Orléans avec son beau domaine hôtelier dans son parc, on la connaît de longue main. Elle figure la demeure reine du gibier à 130 km km de Paris, sur la route de Sancerre, de la Nièvre et du Berry, non loin de la Sologne. C'est bien le moment de la redécouvrir. A l'automne, champignons, chevreuils, cerfs, faisans, sangliers, lièvres ou perdreaux sont les princes du lieu.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Une table © GP

La maison eut jadis ses deux étoiles, frôla les trois. Elle n'a rien perdu de sa superbe. Mme Dépée mère en fut la première chef avant qu'une ronde de cuisiniers de talent s'y succèdent, imprimant le même style, fin, généreux, liant les traditions de Sologne, du Gâtinais, à celles de Puisaye, et du Berry. Ils se nommèrent Jean-Claude Rigollet, Christian Willer, Jacques Rolancy, Grégoire Sein, Bernard Mariller, François Rodolphe ou Hervé Daumy. On en oublie.



Ravioles de champignons © GP

Le dernier en date se nomme Yoshihiro Miura. Il est natif de Sapporo, a appris la cuisine au Japon, en rêvant aux recettes de gibier d'ici même dans les pages de magazines de cuisine. A prolongé sa formation à La Napoule à l'Oasis, à Saulieu au Relais Bernard Loiseau, chez les Meneau à Saint-Pères-sous-Vézelay. Chez les Dépée, dont Guillaume, dernier du nom, reprenant le flambeau de son père Philippe, la tradition se perpétue avec lui, se vêtant de couleurs modernes et légères.



www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Cristalline d'araignée © GP

La table joue le menu-carte avec brio, avec des propositions courtes et de saison, des mise en bouche qui donnent le ton de la nouveauté, mêlant la rigueur asiatique et la sobriété nippone aux vertus généreuses de ce coeur de la France qu'est le Val Loire. Ainsi, le rouget fumé avec sa vinaigrette aux cinq poivres, le maki de concombre, betterave et caviar, le velouté de carottes à l'oeuf de caille ou encore les couteaux et coques avec ciboulette et crème fleurette: toniques, pour vous mettre le palais net avant les mets de grande tradition revisitée.



Salade de pigeon de Sologne © GP

Il y a les huîtres grillées au bouillon acidulé, les fines ravioles de champignons aux cèpes, la salade de pigeon au vieux Jerez, la cristalline d'araignée de mer avant le saint-pierre en feuille de sakura – le cerisier du Japon – ou le filet de boeuf au wasabi, et bien sûr, les points culminants de la maison que son le perdreau gris de la Beauce découpé en salle au guéridon ou le lièvre à la royale, recouvert de truffes noires, livrant son explosion de saveurs, flanqué de macaroni aux champignons et de châtaignes – un chef d'oeuvre du genre.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Perdreau rôti © GP

La carte des vins est immense, demeurant très bourguignonne. Guillaume, oenophile passionné poursuivant la tradition paternelle, imprimant ses choix, comme au Taillevent, au dos de la carte des mets. Ainsi, avec un brillant chambolle musigny presque sauvage en 2012 de Cécile Tremblay ou un somptueux ruchottes-chambertin clos des Ruchottes encore jeune et proche du fruit en 2006 du domaine Armand Rousseau, qui font des escortes de grande classe, après la manzanilla La Gitana, vertueusement goûtée au bar à l'anglaise.



Découpe du perdreau © GP

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Lièvre à la royale © GP

Dans les salles sous les poutres, derrière les grandes baies vitrées qui ont vue sur le parc de 6 ha, le ballet du service s'ordonne. On sert dans de la faïence de Gien. Dans les beaux verres en cristal, les flacons font miroiter leurs ors ou leurs rouges sombres. Les pré-desserts comme les préparations de tradition revues en légèreté sont des instants de grâce, comme la glace coco et les perles du Japon, le kaki caramélisé avec sa glace yaourt, la pavlova de litchie et rose, le craquant mille feuille à la **praline Mazet** de **Montargis** comme le soufflé Rothschild ou encore la perle de violette avec sa glace cassis, sans omettre la bouleversante dacquoise chocolat noisette avec sa splendide glace arabica.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Dacquoise chocolat noisette © GP

Bref, de la tradition, de la nouveauté, de l'esprit du temps et du classique éternel dans une demeure qui a gardé son quant à soi en riant des modes. Il faut vivre remettre à la mode la grande maison des Bézards.



Millefeuille au pralin © GP

Auberge des Templiers

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Boismorand, 4 km de l'A77 (sortie 19)

45290 Les Bézards

Tél. : 02 38 31 80 01

Menus : 55 (dég.), 90 €.

Carte: 115-175 €.

Site: www.lestempliers.com