

**LE RESTAURANT** Le Bistro des Capucins a aussi soigné son décor

# Le rendez-vous du soir



Le Bistro des Capucins



**MONTAUBAN.** La bonne formule dans Montauban déserté certains soirs de semaine: trouver un peu d'animation chic dans les galeries du cloître ou savourer le patio tout en gardant des prix de bistrot. A 21 €, la formule entrée-plat ou plat-dessert (26 € pour la séquence complète) ou avec une bonne côte de veau purée ou une grande salade, on bénéficie d'un service de standing et d'une cave assez intéressante. Le gastro ayant fermé ses portes en juin dernier, ce Bistro des Capucins reste aujourd'hui l'unique table de ce bel établissement. A partir de 21 €. Le Bistro des Capucins, 6-8 quai de Verdun, Montauban. Tél. : 05 63 22 00 00.

**LE COUP DE CŒUR**

## Le goût de baie laïsse bouche bée

« L'un des plus anciens domaines du Médoc... » La majorité des surfaces s'étend sur Saint-Germain-d'Esteuil, avec des sols majoritairement argilo-calcaires, souvent associés au merlot, ou de graves pyrénéennes, avec notamment du petit verdot plus que centenaire. Le tout donne un cru bourgeois supérieur (en se référant au classement de 2003), au terme de vinifications parcelles privilégiant la souplesse des tanins, à l'instar de cette cuvée 2011, qui présente toutes les qualités de ce beau millésime, avec un nez qui s'appuie sur les baies rouges, une texture douce mais de bonne concentration, avec juste ce qu'il faut comme trame tannique pour donner de la tenue en bouche. La finale s'agrément d'une petite note de violettes. ■

Château Castera, Médoc, cru bourgeois, rouge 2011.  
[www.chateau-castera.com](http://www.chateau-castera.com)



Sebastien Ladeuix

**LA BONNE ADRESSE**

## Philippe Faur, un faible pour la crème glacée

Des glaces au lait cru d'anthologie, tout comme celle au lait de brebis, subtile, douce et apaisante. Les sorbets sont tout aussi percutants, avec pas moins de 60 à 90 % de fruits. A tel point qu'on jurerait croquer dans le fruit avec le pamplemousse rose, le kiwi ou la pêche blanche issue d'un petit producteur du Gers. Superbe gamme salée : glace crémeuse au foie gras, à la moutarde à l'ancienne ou au roquefort, et sorbets au caviar ou au piquillos, tous d'une précision millimétrée dans les équilibres de goût. D'autres boutiques sont disponibles à Toulouse, place du Capitole, ainsi qu'à Aix-en-Provence et à Saint-Girons, en Ariège. ■

Philippe Faur.  
22, rue Verdusse 81000 Albi.  
Tél. : 05 63 38 37 48.

**LA RECETTE DU CHEF**

## Cèpes, grenouille, oignons des Cévennes, persillade

**Ingrédients pour dix personnes :**

1 pâte brisée, 420 g d'oignons doux des Cévennes, 70 g de graisse de canard, 1 gousse d'ail, 2 branches de thym, 1 feuille de laurier, 800 g de cèpes + 100 g en déco, sel, poivre.

**Piment d'Espelette :** 220 g de parures de grenouille, 150 g de beurre, 150 g d'oignons ciselés, un demi-litre de fond blanc de volaille, 500 g de cuisses de grenouille, 1 gousse d'ail rose, persil haché.

**Pâte brisée :** cuire 10 minutes à blanc dans un four à 160 °C. Détailler des cercles de 10 cm de diamètre.



Pascal Ménard

**Fondue d'oignons :** jeter les oignons émincés dans 30 g de graisse de canard fondue avec l'ail et les herbes. Assaisonner. Cuire 2 h sur feu doux, rectifier l'assaisonnement.

**Montage :** tartiner la pâte d'une fine couche de fondue. Disposer harmonieusement les cèpes en fines tranches dessus. Assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette. Enfourner 7 minutes à 180 °C.

**Cuisses de grenouille :** bien colorer les parures avec 20 g de graisse de canard. Ajouter 100 g de beurre et les oignons ciselés. Déglacer en trois fois au fond blanc puis mouiller à hauteur. Cuire 20 minutes, réduire à consistance.

**Finition :** faire revenir les cuisses de grenouille avec 20 g de graisse de canard. Une fois colorées, ajouter ail rose et persil puis déglacer au jus de grenouille. Détacher tous les sucs, monter au beurre.

**Dressage :** poser la tarte au centre de l'assiette, les cuisses de grenouille dessus puis verser un cordon de jus. Parsemer de persil et de copeaux de cèpes. ■

## Hélène Darroze, le goût du travail bien fait

C'est Alain Ducasse qui pousse Hélène Darroze à passer aux fourneaux. Pendant quatre ans, au Relais & Châteaux familial situé à Villeneuve-de-Marsan, dans les Landes, elle met en pratique les leçons de ses aïeux : goût des bonnes choses et du travail bien fait. Le produit, sa qualité, sa provenance restent ses priorités. En 1999, elle ouvre son restaurant au 4, rue d'Assas, Paris 6<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 22 00 11. Note G&M : 🍷🍷🍷