



LA TABLE DE MAURICE BEAUVOISIN



LE PONT DE L'OUYSSSE, LACAVE (LOT) La jolie maison de la famille Chambon

Une rareté ! Un restaurant, fondé voilà cent ans, qui existe encore aujourd'hui et où la même famille tient toujours les rênes. C'est le cas à Lacave (Lot), à 15 km de Rocamadour, dans le pays où Armand Viré découvrit, le 27 mai 1905, d'impressionnantes grottes dans lesquelles subsistent des vestiges de l'ère néolithique. Au Pont de l'Ouyssse, dans un site grandiose, le terroir garde une part importante. Daniel Chambon, excellent cuisinier, a passé les commandes à son fils, Stéphane, bourlingueur, revenu se fixer dans le paysage de son enfance. La famille est reconstituée puisque Laurent, le frère, de retour lui aussi d'expériences lointaines, dirige la salle du restaurant. De quoi réjouir la maman, Marinette, l'œil à tout dans la belle maison. Le fameux pont en pierre, qui enjambait la rivière l'Ouyssse et supportait la route Sarlat-Rocamadour, s'est écroulé en octobre 1966, à la suite d'une crue dévastatrice. Le Pont de l'Ouyssse fait partie de ces belles maisons de province, à l'identité préservée. Le

père, la mère, les enfants font marcher l'affaire. Belle demeure de famille, terrasse avec vue sur le château perché de Belcastel, les pierres écroulées du pont et la rivière. Au Pont de l'Ouyssse on est bien reçu et on se régale d'excellents produits, le plus souvent locaux, et de truffes en toute saison : les Chambon nous rappellent à chaque strophe de leur carte que nous sommes dans le pays de la truffe. Ainsi, parmi les spécialités de Daniel et Stéphane : pied de porc truffé ; pomme de terre charlotte en habit noir de truffes ; queues de langoustines, émincé de truffes mélangé ; cocotte de rocamadour au mascarpone et truffes. A la carte : risotto d'artichauts violets, truffes et lard paysan ; cuisses de grenouilles meunière ; pigeon ramier en deux cuissons ; filet de sole de l'Atlantique ; homard bleu vivement sauté, contre-filet de bœuf de Galice à la plancha, sauce vin rouge, etc. Desserts travaillés, dont la crème légère yaourt au yuzu.

Le Pont de l'Ouyssse, 46200 Lacave (05.65.37.84.04). Menus : 40 € (déjeuner), 60 €, 92 €. Carte : environ 120 €.

COUP DE CŒUR LES PÉLERINS DE LAFON-ROCHET 2016

Ce vin tire son nom d'une petite chapelle sise dans le parc de Château Lafon-Rochet (propriété de la famille Tesseron à Saint-Estèphe) : elle aurait longtemps constitué une étape à Saint-Estèphe pour les pèlerins se rendant à Compostelle. Le 2016 est issu de l'assemblage de 65 % de cabernet sauvignon, de 30 % de merlot et de 5 % de petit verdot. Un vin très séduisant, accessible, facile à boire, joliment équilibré entre puissance, finesse, fruits bien mûrs, tanins élégants et fraîcheur. On ne s'en lasse pas.

Valérie Faust

Prix : 24 € (cavistes).



FOCUS

À LA LIÉGEOISE, À WIMEREUX, LA MARÉE EST TOUJOURS BELLE



Sur la Côte d'Opale, entre Le Touquet et Boulogne-sur-Mer, l'adorable village côtier de Wimereux. La Manche en face, une promenade le long de la mer et un hôtel-restaurant planté sur le sable depuis vingt-cinq ans. Benjamin Delpierre a succédé à Alain, son père, aux fourneaux de La Liégeoise. Benjamin, marié à Aurélie, rencontrée au Ritz, a fait bouger la maison en la modernisant de manière intelligente. La salle de restaurant du premier étage est une réussite, avec vue imprenable sur la mer et décor contemporain réfléchi. Les Delpierre ont de la chance. Les

poissons ne manquent pas dans les ports voisins, et les criées sont riches. Une seule viande à la carte, le ris de veau, pour privilégier les produits marins. Rouget perlon confit et grillé au chalumeau ; huîtres, couteaux et moules, œufs de saumon, yuzu ; homard, gâteau d'ail, jus de carapaces ; pêche locale, caviar, légumes au beurre d'algues ; turbot, petits pois, jus au poivre ; framboises, basilic et meringue.

M. B.

La Liégeoise, Digue de Mer, 62930 Wimereux (03.21.32.41.01). Menus : 51 €, 75 €, 95 €. Carte : environ 80 €.