



Pierre Gagnaire à Bordeaux : voluptueuses créations d'un surdoué



La Grande Maison de Bernard Magrez. - Crédits photo : Artiste-Associé Photographes

Chercheur, inventeur, le Stéphanois s'est toujours situé dans les corps francs de la cuisine française, prenant tous les risques.

Un repas intersidéral. Hors du temps. L'autre jeudi, Pierre Gagnaire (à droite ci-dessous) et Jean-Denis Le Bras, qui pilote le restaurant au quotidien, régnaient sur les cuisines de La Grande Maison de Bernard Magrez, à Bordeaux. Chercheur, inventeur, le Stéphanois s'est toujours situé dans les corps francs de la cuisine française, prenant tous les risques. A 67 ans, il s'est assagi. Sa jeunesse folle à la Rabelais a fait place à une maturité foisonnante. S'il existait un prix Nobel de la cuisine, Gagnaire aurait, depuis longtemps, pris le chemin de Stockholm.

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

- Crédits photo : Artiste-Associé Photographes

Deux heures de TGV depuis Paris, vingt minutes de taxi à travers Bordeaux, cité rayonnante derrière ses pierres de taille dorées, et vous voilà devant La Grande Maison, un hôtel particulier XVIIIe. Les 160 crus classés de bordeaux figurent sur la carte des vins, dont le merveilleux Pape Clément 1995 dégusté au déjeuner. A Bordeaux, La Grande Maison fait la course en tête, hors catégorie, sa cuisine ne ressemble à aucune autre. Elle caresse en permanence une rare volupté. Au fil du repas, on se dit que Gagnaire a été touché par la grâce, qu'il vogue sur un nuage de félicité et grimpe plus haut que l'Himalaya de la cuisine. Ce midi-là, le soleil de fin septembre braquait ses projecteurs sur les frondaisons de la terrasse, cernée de dipladénias blancs. « Cette région est un formidable terrain de jeux », explique le grand chef. Alors, on peut dire que Gagnaire s'amuse bien, et que la Coupe du monde est virtuellement gagnée.

A La Grande Maison, tous les plats engendrent des satellites. Cinq à six petites assiettes déclinent le plat principal et l'entourent.

La cuisson, au quart de seconde, du homard bleu le rend inoubliable ; le premier maître d'hôtel est un modèle, et on a envie d'enlever la jeune fille qui récite les plats. Une certitude: les étoiles se bousculent dans La Grande Maison de Bernard Magrez.

La Grande Maison de Bernard Magrez , 10 rue Labottière, 33000 Bordeaux (05.35.38.16.16). Menus: 65 € (déjeuner), 125 € (4 plats), 185 € (6 plats). Carte: 220 €. Magnifique carte des vins. Fermé dimanche et lundi. Chambres: environ 280 €. Voiturier.