

L'ÉVÈNEMENT

La générosité de Thibaut Gamba au menu du Logis de la Cadène

Thibaut Gamba a la physiologie d'un géant débonnaire. Ce Vosgien de 37 ans a pris en charge les cuisines du Logis de la Cadène en septembre 2023. Sa grand-mère tenait jadis un routier, il a été formé par des pointures comme Jean-Louis Nomicos chez Lasserre, Pierre Gagnaire ou, à New York, Thomas Keller. De retour en France en 2016, il reste six ans au Clarence, belle table du Vieux-Lille, avant de prendre ses quartiers à Saint-Émilion, au sein de l'hôtel qui appartient aux propriétaires de château Angélus (miam!), la famille de Boïard - les chambres sont superbes.

La cuisine du chef est essentiellement tournée vers la mer et le végétal ; elle est d'une très grande générosité, gourmande à souhait - il devrait songer à systématiquement proposer du rab de sauce, tellement ses préparations sont de premier ordre.

La preuve - après des mises en bouche épatantes - par les premières asperges blanches des Landes confites, saint-jacques au naturel (crues), crème crue «transie de sauternes» rehaussée d'huile de noix. Une assiette blanche à l'œil et claire en bouche. L'huile de noix donne au sauternes un faux air de vin du Jura, c'est déroutant et très bien vu. Une glace à l'asperge apporte une fraîcheur absolue à la composition.

La langoustine d'Oléron, juste saisie au barbecue japonais, arrive avec un séduisant bonbon carotte-bergamote et une imparable bisque à l'huile de thym. La braise zèbre le crustacé cuit à la seconde d'une amertume diaphane qui joue avec la sucrosité de la chair iodée, la bisque est profonde et si singulière qu'elle laisse un goût de trop peu (ce qui est bon signe).

Vient alors un plat magique : une tartelette au sarrasin garnie de plu-

sieurs sortes de champignons récoltés à Saint-Émilion (merci Étienne), avec une sauce à l'ail noir et ponzu, et au centre un jaune d'œuf pané et frit qui, une fois ouvert, va faire sauce bis. On se perd avec délices dans le mystère tellurique des champignons, la délicatesse craquante du sarrasin, la vivacité de la sauce.

Du goût, beaucoup de goût

Une sole, à présent, venue du bassin d'Arcachon et dodue comme un chapon ; elle a été fumée aux sarments du domaine et tient la vedette d'un plan à trois avec le sabayon de laitue de mer et la sauce pil-pil d'inspiration basque. Le poisson, «patiemment rôti», a la texture d'une quenelle sans farine et la fine saveur de son espèce quand elle est bien élevée.

Mais voici que se profile le tonitruant rouget de l'Atlantique. Il a été saisi, lui, à l'unilatéral, et entraîne à sa suite une «lasagna en rouge-orange, réduction du jus des têtes». Il y a là-dedans de la crème, des moules, de l'oursin, de la tomate confite, bref, du goût, beaucoup de goût. Thibaut Gamba réussit le tour de force d'assortir des saveurs fortes dans une combinaison dotée d'un caractère affirmé mais dénuée d'agressivité. Même chose avec son suprême de canard, morille farcie des cuisses, élixir malté : une viande exquise, une sauce acide (vinaigre de banyuls), amère (bière ambrée élevée dans un fût de bourbon), miellée, au dosage parfait.

Au dessert, un soufflé noisette et armagnac envoie une ultime touche de volupté à faire se retourner le pauvre Émilien dans sa grotte. La Cadène a trouvé en Thibaut Gamba un chef capable de l'emmener loin. N'oubliez pas le rab de sauce, s'il

vous plaît ! ■

S. D.-S.

Logis de la Cadène. 3, place du Marché-au-Bois (Saint-Émilion). Tél. : 05 57 24 71 40.

Fermé sam. et dim. (hors saison estivale).

Menus à 53 € (déj.), 119 € ou 149 €.



Tartelette de sarrasin aux champignons de Saint-Émilion.

DEEPIXSTUDIO