

NOS CINQ MEILLEURES TABLES DE VIGNERONS

Pour l'été, la rédaction des « Échos Week-End » a sélectionné cinq restaurants d'exception dans le vignoble, travaillant de beaux produits en circuit court.



Asperges vertes et girolles au *Logis de la Cadène* situé au cœur de Saint-Émilion.
À droite, *Le Bouchon de Bourg*, avec vue sur la Dordogne.

LE LOGIS DE LA CADÈNE, À SAINT-ÉMILION

LA TABLE D'ANGÉLUS

En poussant la porte, au mois de septembre dernier, de cette adresse étincelante (1 étoile) de la famille de Boüiard (Château Angelus), Thibaut Gamba n'a pas seulement emmené dans son sillage les inspirations de ses expériences passées (Lasserre, Pierre Gagnaire). Il y fait également le pont entre un terroir dont il rêvait «*depuis longtemps*» et les produits de la mer qu'il affectionne. Une trentaine de variétés de fruits et légumes y sont cultivées; et des porcs gascons, des vaches et des volailles élevés. Parés pour la table, les voici travaillés au verjus et rafles fumées, transformés en bouchées de velours

(champignons en fine tartelette de sarrasin, jaune d'œuf frit) ou jouant à touche-touche avec une vague de feu (merlu de Saint-Jean-de-Luz à l'unilatéral, ragoût d'artichaut, sauce pil-pil). Le circuit court vaut aussi pour la sublime carte des vins, qui cache quelques ovnis à boire sous la tonnelle. **A.-C. D. L.**

*Menu à partir de 55 €. Tél.: 05 57 24 71 40,
logisdela cadene.fr*