

## autour d'un chef



Le Vieux Castillon

Christophe Ducros est attaché aux senteurs de la garrigue.

Le Vieux Castillon, à Castillon-du-Gard

# Feu sacré

Dix ans superbes à L'Oasis, passage à La Tour Rose et rencontre avec Christian Etchebest...  
Ce quadra n'a pas perdu son temps. Et le montre.

PAR PHILIPPE COUDERC

**I**l m'attendait, détendu, sous un de ces oliviers provençaux qui font oasis l'univers minéral et dépouillé de cet ancien quartier médiéval villageois devenu un bizarre et séduisant hôtel composite de ses vestiges. Christophe Ducros m'a surpris d'entrée par son sens du second degré. Ringards, pour lui, les jeunes chefs armoriés de trop de tatouages ! Lui n'en porte qu'un, en alliance, rappel de la date anniversaire de sa femme. Portant moins que sa quarantaine, solide silhouette, visage régulier et avenant, teint mat, œil vif. D'expression aisée autant de mots que d'images nouées dans l'espace par ses mains loquaces.

Il raconte le lieu né d'un Michelin, d'un chirurgien esthétique mondain, du fondateur d'une chaîne châtellaine. Désordre de son quant-à-soi personnel : pas d'héritité culinaire particulière sinon les tables familiales dominicales, ses petits boulots, la guitare, la boxe, le vélo, les bons (mais si !) bistrot de plage, son attachement à l'Hexagone et les senteurs de la garrigue. L'ont marqué : dix ans superbes à L'Oasis de La Napoule, passage aimé à La Tour Rose de Lyon, la rencontre avec Christian Etchebest. « Des lames, ces chefs : ils m'ont filé le feu sacré », dit-il. Il n'a pas perdu son temps avec eux : à preuve un tourteau compliqué au combava ; un cabillaud cuit superbe, exotique

d'un consommé de crevettes au miso et ravioles shitaké ; classique d'un agneau bichonné d'une fève tonka et d'une pulpe *butternut*.

Cuisine : 16/20. Qualité-prix : 14/20.

Menu dégustation : 99 euros.

Carte : 60-90 euros.

### On y loge aussi

Lorsque l'épave va de soi et conforte un pragmatisme économique... La beauté de la pierre vierge, blonde et nue se suffit partout à elle-même, et les rares mobiliers housés font des chambres (très confort, de 300 à 420 euros) un frôlé zen d'un bel effet d'inachevé. Peu banal et apaisant.

10, rue Turion-Sabatier,  
30210 Castillon-du-Gard, Gard.  
Tél. : 04-66-37-61-61.

### Dans la même ville

#### L'Amphitryon

Une rondeur, l'accent que l'on connaît du Midi, le rire cascadeur déjà acquis, une tourbillonnante verve : Mario, patron sympa, semble avoir été écrit par Marcel Pagnol. Les voûtes de sa jolie maison de village au chic malin de pierres brutes sont prisées des résidents secondaires du cru en quête d'authenticité. Cuisine juste néotendance (12-13/20) entre terroir, couleur locale et bon chic (49-70 euros). Huîtres Gillardeau, *of course*, et d'une tarte de cèpes huile de persillade à un filet de taureau de Camargue aux fruits noirs.

24, place du 8-Mai-1945.  
30210 Castillon-du-Gard, Gard.  
Tél. : 04-66-37-03-04.

#### Les Jarres

A l'aune de Mario, son époux et voisin (*lire ci-dessus*), pétillante et pétulante, la patronne. Son bistrot couloir est fait pour les coude-à-coude fervents, familiers et copains, après escale pastis au comptoir. Les d'ici et d'ailleurs adorent s'en habituer pour picorer ci, picorer là. « En-cas, tapas, petites assiettes, assiettes-repas, planches-plat » : on ne saurait mieux verrouiller le répertoire du peu cuisiné. Quoiqu'on s'y réclame d'une « cuisine faite maison à plus de 90% ». Chauds et froids se déclinent en décontractés. De l'anchoïade-croûtons à la brandade de morue emblématique de la région. (De l'en-cas à 3,50 euros à la planche-plat à 21 euros.)

10, place du 8-Mai-1945.  
30210 Castillon-du-Gard, Gard.  
Tél. : 04-66-03-33-84.

### Côté cave

#### Domaine du Tariquet, Chenin Chardonnay 2014

Considéré comme le plus grand vignoble familial de France, ce domaine, au cœur de la Gascogne, exploite près de 1.000 hectares. Avec 9 millions de bouteilles écoulées – à travers neuf cuvées différentes chaque année –, cette marque créée en 1982 par Yves Garcia est devenue mondiale. Pilotée par ses fils Armin et Rémy Garcia, cette maison produit des vins réputés pour leur extrême régularité à prix attractifs. Le millésime 2014 de la cuvée Chenin Chardonnay se caractérise par ses arômes floraux, d'agrumes et de fruits exotiques, une note vanillée, sa rondeur en bouche, sa finale légèrement saline. A déguster avec une viande blanche, des poissons grillés ou des fromages doux. J.-P. L. R.

Où le trouver ?  
Caves-direct.com

Prix : 6 euros.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.