



Affaires privées autour d'un chef



Christine Besson

Rémy Giraud. Le chef « ligérien » mérite amplement ses deux étoiles.

Domaine des Hauts de Loire, à Onzain

Terre en vue

La Touraine au cœur, ce Vendéen décline une cuisine traditionnelle et locavore ; potager maison et plats sublimant le régionalisme. Avec un accent de modernité.

PAR PHILIPPE COUDERC

Givré à frimas, l'alentour de ce pavillon de chasse d'un XIX^e « châtelainisant » incite plus au romantisme qu'à l'inquiétude du « *parc solitaire et glacé* » cher au poète. En variations d'époques, des générations de meubles font le rond au-devant d'une flambée. Fonce droit vers mon canapé Remy Giraud, le boss, cheveu ras. Visage rasséréné, rassurant d'une souriante bonhomie, sa poignée de main n'abuse pas de sa franche cordialité. D'emblée, mots aimables en questions-réponses. Il y a de l'homme tranquille en lui, il se lance : « *Je suis de Vendée, de*

Mouilleron-en-Pareds. » A peine pour moi le temps de rétorquer « *Mouilleron .. Clemenceau, de Laitre!* » qu'il enchaîne, gentiment condescendant : « *Saviez-vous que le premier, qui bouffait du curé, y habitait rue de la Chapelle, et que le second, genre catho pur et dur, logeait rue du Temple?* » De l'ironie et de l'humour municipaux!

« *Je suis ligérien!* » [de la Loire] : ainsi louange-t-il son potager comme ceux d'alentour. Locavore, il sublime le régionalisme. Coïncidence veut que dans une chronique d'il y a quelques décennies, je le lui suggérais déjà! Il persiste avec des attendus aussi inattendus qu'en situation. Voici deux étoiles ample-

ment méritées! Pour l'anguille (poêlée graine de céleri), la bouillabaisse ligérienne (sandre, saumon et plus de la Loire, aioli persil), le cochon dit « roi rose » (somptueux risotto pommes de terre-truffes), continuité du bœuf poché au montlouis. Le homard (fumé audacieux d'un caramel) prouve que Remy Giraud regarde aussi au-delà de sa paroisse.

Qualité-prix : 15/20.

Cuisine : 16-17/20.

Menus : 85-165 euros.

Carte : 110-180 euros.

On y loge aussi

Authentiques éthique et atmosphère châtelaines selon un passé composé maîtrisant avec doigté ses apports décoratifs contemporains. Un parti se faisant rare dans trop de Relais & Châteaux abusant de la déco-déco pour la déco. Gravé dans le marbre, l'extrême confort de la salle de bains. Double jeu de logements : le « château » qui, comme son nom l'indique... et la « demeure très solognote, colombages, poutres » La direction de monsieur Hertz à louer! A partir de 250 euros.

Domaine des Hauts de Loire
79, rue Gilbert-Navard,
41150 Onzain.
Tél. : 02-54-20-72-57.