



NEWS RESTOS



Métissées, engagées, respectueuses, ces nouvelles adresses ont en commun d'être savoureuses

Une Lune après les étoiles à Vayres (33)

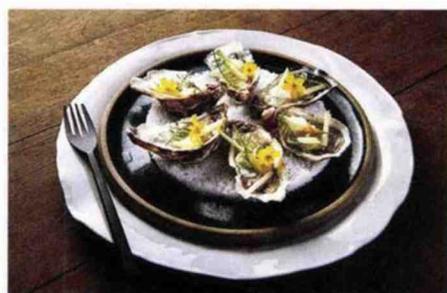
Il a le sourire. Pas seulement satisfait, heureux ! Quand il traverse la salle à la fin du service, Pierre Rigother rayonne du plaisir qu'il a procuré à ceux qu'il a régales. Voilà quelques mois tout juste que l'enfant du pays, formé à l'école hôtelière de Talence avant d'aller courir les étoiles de France et d'outre-Manche, a ouvert son adresse à Vayres. À deux pas du château, avec l'aide de la déco-

ratrice Caroline Tissier, le restaurant Lune est une élégante et chaleureuse maison de campagne. Le décor est au diapason de la cuisine que défend le chef : « Gourmande et contemporaine. » Loin de lui donner l'ivresse des cimes, ses passages par les grands fourneaux aux une ou deux étoiles (La Scène Théâtrale, Le Baudelaire, The Greenhouse, Jacques Maximin, Les Élysées, Le Laurent, etc.) ont affermi sa passion du produit et son désir de partage. Échanger avec les producteurs, choisir avec soin la volaille et le porc de l'élevage des Barthes, à Camarsac, le bœuf, le veau et l'agneau de la coopé-

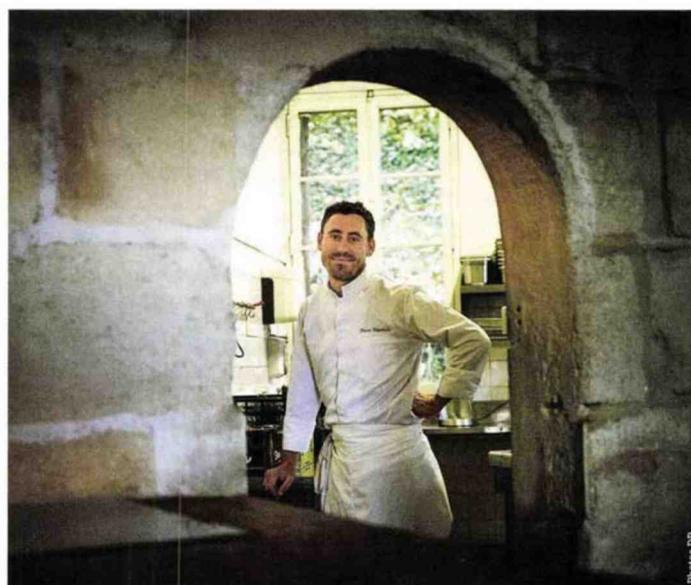
ratrice Caroline Tissier, le restaurant Lune est une élégante et chaleureuse maison de campagne. Le décor est au diapason de la cuisine que défend le chef : « Gourmande et contemporaine. » Loin de lui donner l'ivresse des cimes, ses passages par les grands fourneaux aux une ou deux étoiles (La Scène Théâtrale, Le Baudelaire, The Greenhouse, Jacques Maximin, Les Élysées, Le Laurent, etc.) ont affermi sa passion du produit et son désir de partage. Échanger avec les producteurs, choisir avec soin la volaille et le porc de l'élevage des Barthes, à Camarsac, le bœuf, le veau et l'agneau de la coopé-

les herbes et les légumes cultivés en aquaponie à la Ferme de l'Eau à la Bouche, au Pout, ou encore les poissons de la criée de Saint-Jean-de-Luz sont les bonheurs du métier. Il se retrouve dans les assiettes sous forme d'associations subtiles et jamais gratuites : huîtres du Bassin avec pomme et tagettes, raviole de foie gras et artichaut, côte de bœuf Tomawak marinée au whisky, mais aussi des plats à partager le dimanche (une fois par mois) et des prix à l'ardoise qui attestent, s'il en était encore besoin, d'un vrai souci du partage. La Lune est montante à Vayres, qu'on se le dise !

CARINE ARRIBEU



À la table de Pierre Rigother, les associations sont subtiles et jamais gratuites.



Photos DR

