




Feuille de Vigne Hors Série n°9 Edition 2010



 Translation

### LA TABLE DE HAUTE-SERRE "Bistronomie" in Cieurac

Bertrand Vigouroux has turned the wine store-house on his Cieurac estate into a place totally dedicated to wine tourism. In the winegrower's restaurant, "La Table de Haute-serre", architectural design, modern art and innovative cuisine have added a contemporary touch to the natural charm of this delightful place which has become a popular meeting place for the two wine producing areas of legendary the Malbec vintage, Cahors and Argentina. French chef, Thierry Pszonka, has come straight from Buenos Aires and, after wowing us with saffron and black truffle, he will be treating us to grape harvest menus and wild mushrooms in September and October and white truffles in summer.

## LA TABLE DE HAUTE-SERRE

### Bistronomie à Cieurac

**Les régions viticoles du nouveau monde ont bien compris l'intérêt de proposer une offre oenotouristique riche et diversifiée pour valoriser leur territoire.**



La Californie attire à elle seule plus de 20 millions de touristes chaque année dans ses vignobles. Exception faite de l'Alsace, le tourisme viticole français est en retard. Toutefois, plusieurs initiatives sont en train de voir le jour dans le sud ouest et en particulier dans nos vignobles de Cahors.

Bertrand Vigouroux, propriétaire du Château de Haute-Serre a depuis longtemps déjà misé sur le développement de l'oenotourisme. L'imposant chai de sa propriété de Cieurac a été repensé et réaménagé en un lieu de dégustation et de découverte. Pari audacieux, "La Table de Haute-Serre" a su conserver l'âme d'un lieu d'exception chargé d'histoire avec ses barriques et sa pierre et créer un esprit contemporain, entre design architectural, art moderne et créativité culinaire. Un concept novateur de "bistronomie", une table vigneronne conviviale dédiée à la valorisation du terroir.

"La Table de Haute-serre" est aussi un lieu de rencontre entre les deux grandes

régions productrices du légendaire cépage Malbec, Cahors et l'Argentine. Bertrand Vigouroux, très impliqué dans le rapprochement de ces deux régions viticoles, a recruté Thierry Pszonka au printemps dernier, Maître Cuisinier de France rencontré à Buenos Aires où il exerçait depuis 12 ans. "Avec l'arrivée de thierry, nous allons pouvoir ouvrir toute l'année et décliner les richesses de nos terroirs avec différentes thématiques, entre saveurs quercinoises et notes argentines" explique le vigneron.

Après le succès des séquences safran et truffe initiées depuis deux ans en automne-hiver, Thierry veut désormais varier les plaisirs au fil des saisons. Il va proposer des repas vendanges et champignons, en septembre-octobre, truffe blanche en été et valoriser les savoir-faire maison avec son propre fumoir aux senteurs de sarments et genièvres. Des séances dégustation des vins de la propriété, des expositions d'art temporaire et des cours de cuisines aux côtés du chef seront également proposés.

**Contact : La Table  
de Haute-Serre à Cieurac.  
Tél. : 05 65 20 80 20**