



Octobre 2009

Or rouge et malbec se marient en cuisine

GASTRONOMIE

« La Table de Haute-Serre » propose un menu « Vendange et Safran » tous les midis jusqu'au 1^{er} novembre.

Un menu concocté par le chef du château de Mercuès et des Bonnes Tables du Lot, Philippe Combet (menu à 59 € verre de vin compris), à faire saliver tous les gourmets : crèmeux de langoustine aux pistils de safran en entrée, pot-au-feu de foie gras de canard, totti au beurre de safran, dorade de royale en risotto au safran, crème de thym de citron, tome de Crayac au safran et Croustilot, gelée de malbec et, en dessert, poire pochée et crème brûlée au safran, sorbet au jus de malbec. « Avant les truffes, séquence safran à Haute-Serre et, en parallèle, nous proposons un dîner gastronomique au château de Mercuès avec possibilité de coucher sur place », explique le maître des lieux, Bertrand Vigouroux. L'occasion unique de redécouvrir le safran du Quercy,



Christine, Bertrand, Georges et Françoise Vigouroux mettent en scène la cave et la cuisine.

marié avec subtilité au malbec dans un cadre magique, mélange de tradition et de modernité. « Nous nous fournissons chez nos voisins safraniers de Laburgade. Ce qui intéresse aussi les gens, c'est de visiter les safrannières. Le safran est une plante qui fait tout à l'envers, qui pousse l'hiver et fleurit la nuit. Au-delà de ce clin d'œil, c'est une épice exceptionnelle quand un chef veut la mettre en valeur. En plus, on croise la cave et la

cuisine. On se régale », détaille Bertrand Vigouroux qui se félicite que « le tourisme viticole preme son essor » : « Nous sommes contents d'avoir initié ce mouvement ». Autre nouveauté au château de Haute-Serre : les ateliers dégustation. Le public est invité à découvrir l'univers du vin et échanger en toute convivialité au cours de séances inoubliables d'initiation à la dégustation. Ces ateliers animés par des professionnels s'adres-

sent aussi bien aux néophytes qu'aux amateurs de vin. Visite guidée du domaine, mise en bouche avec fromage et charcuterie, dégustation commentée de six vins... Après le safran, « La Table de Haute-Serre » rouvrira ses portes pour la truffe, cinq jours par semaine, midi et soir.

Thibaut Souperbie
> Château de Haute-Serre;
Tél. 05 65 20 80 20; www.haute-serre.fr; www.g-vigouroux.fr