



Avril 2010

## Quatre saisons pour la Table de Hautesserre



**Thierry Pszonka est déjà aux fourneaux.**

### **GASTRONOMIE**

**L**es gourmets peuvent se réjouir : la Table de Hautesserre ouvre à l'année.

Bertrand Vigouroux, annonce la couleur au milieu de la salle de restaurant : « On va thématiser toute l'année. Avec les truffes en janvier-février. J'aimerais bien initier aussi une découverte du millésime en cours d'élevage avec une semaine ou un week-end au printemps. Le troisième thème pour moi qui est un sujet intéressant est la truffe d'été pour mai-juin. En septembre-octobre, place aux vendanges et aux champignons avec une séquence aussi longue que la truffe. Et nous clôturerons la saison avec le safran. »

Thierry Pszonka, maître cuisinier de France, est déjà en cuisine et donne sa touche à une cuisine du marché, à une bistro-nomie vigneronne : cocotte lutée

ris d'agneau aux champignons herbes fraîches au curry à l'huile de noisette, médaillon de lotte aux girolles et asperges sauce poulette truffée et poire pochée à la vanille, glace vanille, espuma de lait. « Ce que l'on recherche, c'est d'offrir aux clients des plats traditionnels avec une touche innovante. On est très à l'écoute de leurs demandes », précise le chef disciple de Jean Crotet, Jacques Lameloise et Michel Berring en provenance de Buenos-Aires où il a officié pendant plusieurs années. Empenadas, cassoulet argentin mais aussi menu tout poisson ou tout agneau voire des herbes oubliées devraient enchanter les papilles. Thierry Pszonka proposera aussi des cours de cuisine.

**T.S.**

**> La Table de Hautesserre**  
Réservation au 05 65 20 80 20 ou  
hautesserre@g-vigouroux. Fermé le  
dimanche soir, mercredi et jeudi.