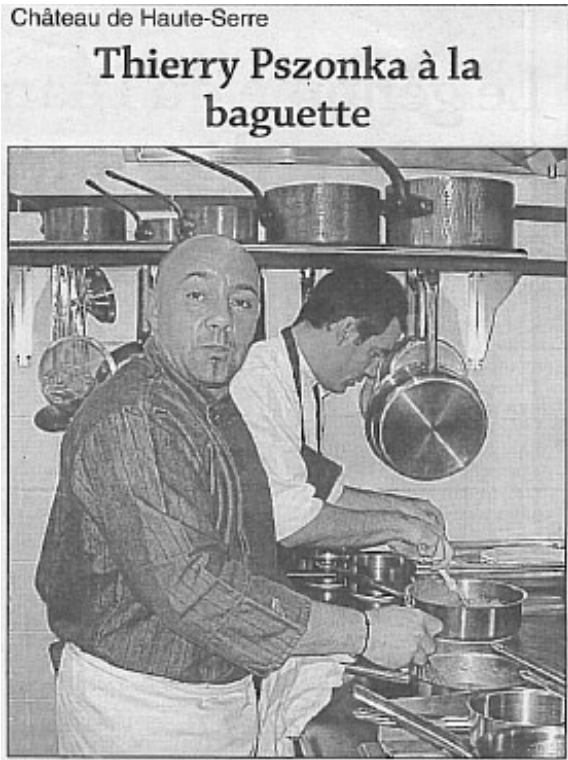




Avril 2010



Thierry Pszonka, un nouveau chef dans le Lot à découvrir

Thierry Pszonka, est le nouveau Chef directeur de la Table de Haute-Serre. Maître Cuisinier de France, Commandeur des Cordons Bleus de France, Consultant Gastronomique Délégué de l'Institut de la Gastronomie Française en Argentine, il est depuis peu arrivé en terre lotoise pour un nouveau défi. A 43 ans il possède déjà un très beau parcours en cuisine. Après avoir été le disciple de maîtres dont Jean Crotet à L'Hôtelierie de Levernois à Beaune, Jacques Lameloise à Chagny et Michel Berring au Patin d'Or à Luxembourg, Thierry s'expatrie au pays du tango, l'Argentine, où il poursuivra sa carrière tambour battant pendant 14 ans.

D'abord chef à La Bourgogne Restaurant tenu par Jean-Paul Boudoux à Buenos Aires, il décide de monter sa propre affaire avec trois associés français, le Biblio. Une magnifique aventure puisque le Biblio Restaurant est acclamé pendant plusieurs années consécutives dans la Presse Nationale parmi les 3 meilleures tables d'Argentine.

laire, ainsi qu'à proposer de savoureuses recettes son site Internet www.thierrypszonka.com Un menu type Cocotte lutée ris d'agneau aux champignons, herbes fraîches au curry à l'huile de noisette ; ou Salade de coquilles Saint Jacques, tétragone, vinaigrette céleri, pommes et figues, sauce soja. Agneau, tapenade, magret fumé. Tomates cerises confites aux amandes ou Médailillon de lotte aux giroles et asperges, sauce poulette truffée. Rocamadour et petite salade, ou poire pochée à la vanille, glace vanille, espuma de lait. Ou gratiné de framboises, fraises, menthe et basilic.

Les rendez-vous La Table de Haute-Serre organise plusieurs événements incontournables tout au long de l'année : - Janvier-Février "Séquence Truffe Noire de Lalbenque" tous les mardis : la fameuse truffe noire du Quercy n'a pas de secret pour le chef Thierry Pszonka qui ravit les gourmets et les visiteurs du célèbre marché aux truffes de Lalbenque - Mai-Juin "Malbec & Tuber Estivum" : c'est au tour de la truffe d'été de faire chavirer les

L'opportunité de revenir en France se présente avec La Table de Haute-Serre. Le chef est séduit par ce concept inédit de bistronomie dans les chais et rejoint en mars 2010 les fourneaux du restaurant, pour y décliner une cuisine Quercy-Argentine qui trouve son inspiration dans les deux terroirs du Malbec! Un choix idéal à l'heure où l'on regarde de plus en plus le Malbec comme le cépage des années à venir... En lien permanent avec les produits du Lot, le nouveau chef souhaite accorder le piano de sa cuisine avec l'esprit de la table vigneronne. En accord avec le propriétaire des lieux, Thierry Pszonka travaillera dans un fumoir alimenté de sarments de vigne l'agneau du Quercy, du canard et autres produits locaux. Nouveaux plats venus de l'autre continent visités par le chef, des empanadas (chaussons argentin) et quelques locros (cassoulet argentin) avec le souhait de faire découvrir et d'expliquer sa cuisine dans l'optique d'un défi quotidien car "la vie se fait aussi autour de l'assiette". Pendant ses loisirs, ce passionné de cuisine se consacre aux herbes sauvages, au thé ou à la cuisine moléculaire!

Séquence Vendanges & Champignons" : senteurs de vendanges et de sous-bois...l'automne est roi dans les menus de Thierry Pszonka -Octobre-Novembre "Séquence Safran" : pour la récolte du safran, la cuisine du chef prend des teintes orangées en déclinant le safran frais de l'entrée au dessert! Cours de Cuisine De septembre à juin, des ateliers culinaires sont animés par le Chef Thierry Pszonka dans les cuisines de La Table de Haute-Serre Formule : 1/2 journée - Cours suivi de la dégustation des mets préparés Thématiques de saison variées : champignons, herbes en Quercy...

Ateliers pour tous les niveaux, sur réservation et sous réserve d'un minimum de 5 participants Tarifs : 95€ par personne A noter : Au Concours Général Agricole de Paris 2010 Haute-Serre a reçu la médaille d'Or Château de Mercuès AOC Cahors 2008 et la Médaille de Bronze Château de Haute-Serre AOC Cahors 2008 Château de Haute-Serre 46230 CIEURAC Tel. 33 (0)5 65 20 80 20 haute-serre

MP