



Avril 2010

Zoom sur...

Bistronomie à Haute Serre

Un chef pour une table «pas ordinaire» !

De retour d'Argentine, après 14 années passées au sein d'établissements gastronomiques de premier plan, dont le Sofitel Buenos Aires Hôtel (5 étoiles), Thierry Pszonka se voit confier la Table de Haute Serre: ode à la cuisine sur les hauteurs de Cahors.

« J'étais parti en Argentine pour une question de vin et ne voilà-t-il pas que je reviens avec un Chef cuisinier... » déclare Bertrand-Gabriel Vigouroux, tout heureux d'avoir trouvé un complice idéal pour la mise en musique de son concept de « bistronomie ». Table vigneronne, les chais de Haute Serre offrent un cadre incomparable pour qui connaît les accords majeurs entre cuisine et nobles produits de nos terroirs; source infinie de délectations. Avec à son actif une carte de visite déjà bien fournie: Maître Cuisinier de France, Commandeur des Cordons Bleus de France, Consultant Gastronomique, Délégué de l'Institut de la Gastronomie Française en Argentine, Thierry Pszonka arrive à Haute Serre avec de nouveaux challenges. En premier: réussir le mariage de la gastronomie avec



Thierry Pszonka, Chef de la Table de Haute Serre.

les valeurs sûres de notre terroir, truffe et safran en particulier. Le Chef entend également séduire les papilles de ses hôtes avec des saveurs d'Amérique du sud. Rien qui ne soit ordinaire à la Table de Haute Serre!

Projet unique et chef d'exception!

Né à Besançon de parents dans le métier, Thierry Pszonka à 43 ans. Après avoir été le disciple de

maîtres dont Jean Crotet à L'Hôtellerie de Levernois à Beaune, Jacques Lameloise à Chagny et Michel Berring au Patin d'Or à Luxembourg. Thierry s'expatrie au pays du tango où il poursuivra sa carrière tambour battant pendant 14 ans. D'abord chef à La Bourgogne Restaurant à Buenos Aires, il décide de monter sa propre affaire avec 3 associés français, le Biblio. Une magnifique aventure puisque le Restau-

rant est acclamé plusieurs années consécutives dans la Presse parmi les 3 meilleures tables d'Argentine.

Ce succès est un tremplin pour Thierry qui est choisi par le Sofitel Buenos Aires Hôtel***** pour prendre la tête des cuisines du restaurant gastronomique. Il y sera chef pendant 7 ans. Une consécration pour lui puisque le Palace est élu en 2006 et 2007 le meilleur Hôtel d'Amérique Latine et son restaurant l'un des 5 meilleurs d'Argentine.

Après 14 ans au pays du tango et du ballon rond, Thierry cherche un nouveau challenge. Et pourquoi pas revenir en France...

L'opportunité se présente avec La Table de Haute-Serre. Le chef est séduit par ce concept inédit de bistronomie dans les chais et rejoint 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...

J.C.B.

Formeture: le dimanche soir, le mercredi et le jeudi.

Réervations, tél. 05 65 20 80 20.