

Décades Gastronomiques au Puits Saint Jacques

Menu à quatre mains avec William Candelon et Nicolas Lormeau



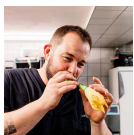
Décades Gastronomiques au Puits Saint Jacques

Cela fait vingt ans que Bernard Bach, -deux étoiles au Guide Michelin et trois toques au Gault et Millau-, fait chavirer les sens de tous ceux qui poussent la porte de son établissement à Pujaudran, Le Puits Saint Jacques.

Et cette année 2020 restera marquée par une étape importante, puisque, en juillet, le chef a passé la main à son neveu William Candelon, un habitué des lieux qui travaille depuis dix-huit ans (dont douze en tant que chef cuisinier) aux côtés du célèbre tonton, après des débuts prometteurs chez Michel Guérard et Alain Ducasse.

Autant dire que la continuité dans l'excellence est assurée, grâce à la passion de celui qui se plaît à remettre au goût du jour, avec légèreté, de vieilles recettes, en y ajoutant sa pincée d'agrumes si singulière.

Même en période de crise sanitaire, comment imaginer ne pas être au rendez-vous des incontournables Décades Gastronomiques, un événement très attendu par les gourmets et préparé bien en amont dans les cuisines du restaurant ? Impossible.



Toutes les mesures de précaution bien en place, c'est donc un autre Gersois, Nicolas Lormeau, chef de Lou Esberit à Pau, qui a rejoint William aux fourneaux depuis le 14 octobre, pour ce jeu de saveurs à quatre mains. Et le résultat de leur collaboration culinaire est à l'image des deux créatifs : inspirée, élégante, innovante.

Leur menu dégustation en six services invite à la découverte : Saint-Jacques alliées aux huîtres Gillardeau et caviar d'Aquitaine, bouillon de homard bleu à l'hibiscus associé au foie gras de canard poêlé, bar en croûte acoquiné au risotto de pommes de terre au jus de volaille et vinaigre de Banyuls, pigeon rôti fiancé au hachis de cèpes et vieux Gouda, avant les délices de douceurs mêlant subtilement Granny mi-confite, sablé et sorbet pomme-céleri. Pour terminer cet ascenseur émotionnel en beauté, les chefs s'amuse à surprendre votre palais "entre noisette et pamplemousse".

Et pour nos voisins toulousains soumis au couvre-feu le soir venu, cette savoureuse parenthèse pourra se prolonger dans un hôtel en terre gersoise.

L'aventure se poursuit jusqu'au 8 novembre, avant l'arrivée de Lionel Rodriguez, ancien chef étoilé des Trois Couronnes à Vevey en Suisse, aujourd'hui à la tête de l'établissement « Les Saveurs », du 11 novembre au 13 décembre.

<https://lepuitssaintjacques.fr/>

Retrouvez l'actualité des Hautes-Pyrénées, Gers, Landes, Béarn et Pays Basque sur PresseLib ici

