LE RESTAURANT Jean-Luc Beaufils concilie originalité et simplicité

On y est comme en famille

Claude Prigent Regards Culinaires

BORDEAUX. Une petite adresse familiale et cachée près de la place Paul-Doumer. Un bon chef, Jean-Luc Beaufils, ex-Ritz période Roth, y tourne une gentille popote de son époque, ni banale, ni coûteuse, charpentée par un menu à 31 € qui tombe juste : poireaux vinaigrette soja et saumon mariné cacahuètes sésame, darne de merlu poêlée au chorizo, paleron de bœuf farci duxelles de champignons et anchois, soupe au cacao et nougat glacé pralin. A partir de 17 €. L'Air de Famille, 15, rue Albert-Pitres 33000 Bordeaux. Tél. : 05 56 52 13 69. Note G&M : .

LE VIN COUP DE CŒUR

Un bordeaux droit et racé

Ce château aux origines très anciennes – son histoire remonte au milieu du XVe siècle, le château actuel ayant été érigé en 1853 – a été racheté en 2011 par la famille Barton, déjà propriétaire des châteaux Langoa et Léoville-Barton.
La qualité des cuvées a nettement progressé depuis ce rachat, grâce, notamment, à de nombreux investissements, comme le prouve ce Moulis 2011 particulièrement réussi avec un soupçon de bois qui se juxtapose aux fruits noirs.
Ce vin droit, harmonieux et racé offre, en finale, de très belles notes d'eucalyptus. Un grand plaisir, très bordelais. ■

Château Mauvesin-Barton, Moulis-en-Médoc, rouge 2011.

Franck Tesson

L'ARTISAN

Délices cacaotés à Bergerac

Gourmand dès le plus jeune âge, François Granger peut se vanter de s'être construit un CV en béton. Chef-pâtissier à la Villa Eugénie à Biarritz, à la Côte Saint-Jacques à Joigny et à l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Emilion, ce maître-chocolatier a décidé, en 1995, de quitter le monde de la grande restauration pour s'installer chez lui, à Bergerac, rue Valette, avant d'ouvrir une seconde boutique rue Sainte-Catherine.
Ses chocolats sont superbes, fins, équilibrés, jamais trop sucrés, à l'instar de ses pâtisseries, que François Granger confectionne avec le souci permanent de la légèreté. ■

Pâtisserie François. 5, rue Sainte-Catherine 24000 Bergerac. Tél. : 05 53 24 81 58.

LA RECETTE DE DAVID ZUDDAS

Gaufres au thé matcha, poires et chocolat

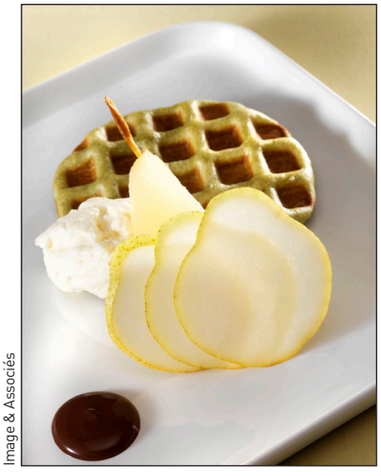

Image & Associés

Temps de préparation : 20 minutes. Temps de cuisson : 6 minutes. Repos : 3 heures. Difficulté : facile.

Ingrédients, pour 8 gaufres : 8 cl de lait, 1 œuf, 7 cl d'huile de pépins de raisin, 1 pincée de sel, 50 g de sucre, 15 g de levure de boulanger, 350 g de farine, 2 cuillers à café rases de thé matcha, 4 poires pochées au sirop, 2 poires crues, 1 citron vert, coulis de chocolat, 400 g de faisselle de vache bio, 2 cuillers à soupe de sucre brut.

› **Commencer par couper la levure en petites lamelles** dans un peu de lait froid. Puis, faire tiédir le tout quelques secondes au four micro-ondes.
› **Dans un grand saladier**, mélanger tous les ingrédients de la pâte. Laisser reposer une heure à température ambiante.
› **Faire huit boulettes de pâte**, les déposer dans un plat à rebord, recouvrir d'un torchon et laisser reposer pendant deux heures dans une pièce chauffée, sans courant d'air.
› **Faire chauffer le gaufrier.** Etaler à la main, assez finement, chaque boulette de pâte. Les faire cuire dans le gaufrier réglé à 5,5 pendant 3 minutes.
› **Couper les poires pochées en huit** (soit trente-deux quartiers), les sécher ensuite sur du papier absorbant.
› **Laver les poires crues sans les éplucher.** Les tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline et les citronner légèrement afin qu'elles ne noircissent pas.
› **Dresser les gaufres tièdes** avec des poires pochées et crues, puis avec le coulis de chocolat et la faisselle sucrée. ■

L'amusement dans l'assiette

Révélé à la Charme, à Prenois (où il fut récompensé d'un titre de Grand de demain dans l'édition 2003 du guide Gault & Millau, puis d'un 17/20), David Zuddas s'épanouit désormais aux fourneaux du restaurant D'Zenvies, dans centre de Dijon. Simple, accessible, marrante et moderne, sa cuisine regorge de bonnes idées et d'énergie. D'Zenvies. 12 rue Odebert à Dijon. 2 toques.