

# Les Gourmets

**Romain Detot**

8, rue du Puits-de-Têt, 21160.

☎ 03.80.52.16.32. • les-gourmets.com •

> au centre du village vigneron, à l'ombre du village.

**NOUVEAUTÉ**



### **Ambiance :**

*classique, intime.*

### **Meilleures tables :**

*côté jardin.*

**+** le service faussement sérieux.

**-** la déco, mais bon, c'est un héritage...

Au calme du vieux village, à mi-chemin de la nationale et de la route des Grands-Crus, reprise attendue pour une des grandes tables de La Côte, qui réussit, malgré la crise, à maintenir son rang (le décor, lui, on n'est pas obligé de le maintenir, mais là aussi, c'est une question de sous). Romain Detot, jeune chef du pays formé à bonne école, n'est pas un cuisinier « amusant » (qualificatif employé trop souvent quand on ne sait plus quoi dire de la cuisine), c'est un solide professionnel, dont la technique est profonde, la formation classique et l'expression délurée (mémorable saint-pierre aux kumquats). Son dessert à la tomate signale un vrai chef. Ailleurs aussi, maîtrise incontestable, que le premier menu permet d'apprécier. Sinon, c'est plus cher ; d'autant que la cave, choisie au top des tops, offre peu d'occasions de réduire la dépense (vins au verre heureusement).

■ **Menus :** formule déj 17 € (mer-ven) ; menus 25 €, puis 45-59 € ; carte 60 €. ■ **Vins :** à partir de 5 € au verre. ■ **Fermeture :** lun, mar ; 3 sem de mi-janv à début fév, 2 sem début août. ■ **Parking :** sur la place de l'église.

▲ **Hôtel de charme :** chambres d'hôtes chez François Brugère, 7, rue Jean-Jaurès, 21160 Couchey. ☎ 03.80.52.13.05. • brugeref@aol.com •  
<http://francoisbrugere.net> •