

Le steward est pardonné

TEMPS DE LECTURE : 3 MIN 56

Après nos décevantes escales à Montceau-les-Mines, Vierzon et Saint-Just-Saint-Rambert, le steward savait qu'il avait à se faire pardonner. Pourtant, notre contrat tacite est d'une clarté biblique : visiter des tables extraites de l'inconnu, avec quasi-obligation de prendre l'autocar ou l'autobus quand ce n'est pas pedibus. La France regorge de ce genre d'adresses. C'est même à peine croyable, de se promener dans les rues à l'heure du dîner. Alors que tout est quasiment fermé, on trouve de temps en temps une lumière allumée. Un restaurant de l'improbable. Pas un chat, un bourg de 5 100 habitants et, nichés dans une petite coquille, l'espoir, la passion, un travail de fou. Quand on y pense, c'est assez miraculeux, et c'est bien pour cela qu'il s'agit de sortir de Paris, des grandes villes, d'allumer sa lanterne. Et de raconter. Ici, nous sommes à Marsannay, au bord de la RN 74, la route des grands crus bourguignons. Les villages vigneronns se ressemblent souvent : propres, sages comme des rangs de vigne, discrètement prospères. On doit y vivre heureux. Et bien caché. Notre restaurant vient de passer de main en main. Il y avait là un étoilé, un jeune est arrivé. Connaissez-vous Romain et Agnès Detot ? Moi, non, du tout. Leur restaurant, Les Gourmets, est inscrit dans la catégorie « Espoir une étoile » dans le guide Michelin. Autant dire que vous tenez là

des hamsters qui tournent dans la roue à une allure vertigineuse. Ils savent qu'ils peuvent la décrocher, il leur suffit de faire tourner la roue encore plus vite. Mais attention, pas question de vider le frigo, de remettre du rouge à lèvres sur les serveuses, de tracer un hélicoptère. Ça, c'est fini. Le Michelin d'aujourd'hui est imprévisible. Il ne sait plus tellement où il est. Quand on est chef, on sait tout cela. Ici, donc, à Marsannay, Romain et Agnès vont devoir ferrailer sec, faire des miracles discrets. Ce n'est pas loin d'être le cas, avec des œufs en meurette au chardonnay de Marsannay, ou encore avec ce pigeon rôti à la réglisse, choux vanillés. Cuisine élaborée, pas trop chargée, avançant prudemment au bord de la saveur, comme on remonte un rang de vigne. Cuisine calme servie dans un décor convenu à la modernité azimutée (le décor des restaurants, ça reste toujours le pompon), voilà comment on s'installe dans une autre époque avec douceur et profondeur. Chambres d'hôtes à 50 mètres de distance, pour prolonger le plaisir. Appliquées et soignées avec, à la clé, des songes du même métal.

Les Gourmets,
21160 Marsannay-la-Côte
(03 80 52 16 32). Menus
à partir de 25 €.
Nathalie Georges, 3, rue Neuve,
à Marsannay (03 80 58 72 20).
Chambres et petit déjeuner
à partir de 60 € (03 80 52 16 32).

■ fsimon@lefigaro.fr

Ligne directe : 01 57 08 55 19.