

www.assiettesgourmandes.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 1/6

[Visualiser l'article](#)

## Le Logis de la Cadène – Sublime déjeuner by Alexandre Baumard



Au cœur de Saint Emilion, le Logis de la Cadène est un lieu mythique de la Cité médiévale. Fondé en 1848, ce lieu était à l'origine une auberge familiale très liée à l'histoire de la Cité. C'est en 2013 que la famille de Boüard de Laforest, propriétaire du prestigieux Château Angélus en fait l'acquisition et entreprend des travaux pour redorer le blason de cette institution. Stéphanie de Boüard compose une équipe solide et s'attache à faire de l'endroit une étape incontournable pour les visiteurs de Saint-Emilion.

visuels indisponibles

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Aux commandes, c'est Alexandre Baumard, ancien disciple de Christophe Bacquié qui est devenu son mentor, qui relève le défi et prend ainsi son 1er poste de Chef.

À l'origine, l'idée était de faire de la bistronomie, mais face au talent et à la volonté du jeune Chef, le projet évolue rapidement vers une table gastronomique. Le résultat est là, brillant, 3 ans après son arrivée au Logis de la Cadène, Alexandre Baumard décroche une étoile au guide Michelin.

L'orientation est bien prise, une gastronomie fine, subtile, légère, qui laisse les produits s'exprimer... c'est le credo du Chef.



Stéphanie de Boüard, qui dirige par ailleurs Chateau Angelus, veille aux multiples détails, de la décoration intérieure au personnel, en passant par les menus et la Carte des vins.

« Depuis que nous avons repris ce restaurant, en 2013, explique-t-elle, mon rôle consiste, entre autres, à créer une atmosphère privilégiée pour chacun de nos clients. L'objectif est simple : accueil chaleureux et mise en valeur de l'esprit familial caractéristique d'Angélus. Je tiens à préserver soigneusement notre image et à la faire partager à nos hôtes le temps d'un repas ou d'un séjour. »

Le Logis de la Cadène comporte trois salles de restaurant.

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

En cuisine et en salle, une équipe jeune et dynamique épaulé Alexandre Baumard.

Pour le choix des menus, plusieurs formules : 39 € (déjeuner en semaine), 75 €, et 95 € (tous les détails [ici](#) )

Nous faisons confiance au Chef, carte blanche pour un menu dégustation avec accord mets vins.

Mises en bouche pour débiter:

Fouace soufflée butternut et sardine fumée; tartelette orange carotte; Cromesquis d'escargot

*Tarte foie gras et truffe*

Premier plat:

*Poireau de « Daniel Cramaix », rôti puis farci, coquillages cuits et crus, vinaigrette façon marinière*

Texture fondante du poireau, alchimie impressionnante d'efficacité avec les coquillages et la vinaigrette qui vient relever l'assiette, et surtout puissance du sorbet Worcestershire qui fouette l'ensemble avec fraîcheur. Equilibre parfait, excellent à la dégustation.

Plat suivant:

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

*Huître de « La Ferme des Aubains » en perle, tartare de bœuf au couteau, caviar « Perlita » de la maison l'Esturgeonnière (en 2 services)*

Un Terre / Mer en 2 actes. Joliment présenté, le plat se décline en froid / chaud. Croustillant d'huître, perle d'huître en gelée, déclinaison chaude façon pot au feu extrêmement goûteux. Assaisonnement parfait, jeux de textures gourmand et délicat... Topissime!

Plat suivant:

*Truffes « Tuber Melanosporum » de « Guillaume Ge » en risotto, lié au parmesan*

Un risotto devenu plat signature, et que Alexandre Baumard ne peut retirer de sa carte tellement il est apprécié par ses clients, ça veut tout dire et on comprend pourquoi! Moelleux, crémeux, onctueux... et tout le pouvoir des truffes pour le sublimer. Une gourmandise à l'état pur réalisée avec beaucoup de précision, splendide!

Plat suivant:

*La Saint Jacques, comme une carbonara dans l'idée d'une chartreuse, jus brun d'arête*

Un plat bluffant, original et savoureux. Sauce crémée aux Saint-Jacques dans l'esprit de la carbonara, précise, soyeuse et goûteuse, à l'intérieur brunoise de topinambour, un jus diabolique, un plat fabuleux de précision et de saveurs, un plat vraiment magnifique, bravo Chef!

Plat suivant:

*Pigeonneau de « Marie Leguen » en trois cuissons, le suprême rôti sur coffre, la cuisse confite 7 h, les abats en nem, céleri fumé*

www.assiettesgourmandes.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 5/6

[Visualiser l'article](#)

Viande tendre et juteuse, déclinaison autour du céleri fumé pour accompagner, avec un tartelette garnie d'une brunoise de céleri, purée de céleri, croûte d'herbes, le tout twisté par un jus puissant relevé par une réduction de Xérès. Très bien exécuté, encore un sans faute.

Avant de passer au sucré on garde une petite place pour les fromages:

C'est Damien Amilien, jeune Chef Pâtissier qui gère la partie sucrée avec beaucoup de talent, conjuguant créativité, impressionnante maîtrise et gourmandise:

Pré-dessert:

*Raviole croustillante noix de coco, fraîcheur d'ananas et sauge, jus piña colada*

Nos 2 desserts:

*Citron, dans l'esprit d'un vacherin, dôme de sorbet citron genièvre, marmelade et crémeux en trois citrons, chantilly à la baie de genièvre*

Meringue, sorbet citron, marmelade aux 3 citrons (citron jaune, vert et citron caviar), crème citron et genièvre, jus légèrement aromatisé au Gin versé au moment... C'est maîtrisé, texturé, intense, parfaitement équilibré, je suis archi fan!

*Chocolat, espuma tiède truffé, biscuit moelleux noisettes, crémeux et velouté de chocolat Guanaja*

Pour finir, un dessert terriblement gourmand: biscuit moelleux noisette chocolat, espuma tiède à la truffe, opaline caramel, palet chocolat, gavotte en déco, sauce chocolat équatorial et truffe fraîche. Superbe travail sur les goûts et les textures, c'est croustillant, mousseux, soyeux, un vrai régal, bravo Damien, vraiment top!

Café et mignardises en compagnie du Chef:

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le Logis de la Cadène est incontestablement une vraie belle adresse gastronomique entre classicisme et audace, avec un jeune Chef passionné et brillant qui s'exprime avec rigueur dans une approche culinaire contemporaine.

Avec plus de 1000 références disposées dans 3 caves en sous-sol, la Carte des vins fait le tour du monde des plus beaux vignobles et avec une belle équipe jeune et dynamique en salle, le service est également à la hauteur: gentillesse, prévenance et convivialité pour que les clients passent un moment privilégié.

Le Logis de la Cadène, c'est aussi 5 chambres de charme avec des vieux parquets restaurés, des meubles en bois patiné, des jolis effets de matières... une atmosphère de douceur feutrée avec des tons chauds et apaisants.

Les numéros des chambres évoquent des millésimes historiques de Château Angélus

NB: Pour info, à 2 pas du Logis de la Cadène, La Maison de la Cadène a ouvert en 2016 et propose 4 Suites supplémentaires dans une demeure du 17ème siècle au charme familial.

Vous l'aurez compris: le Logis de la Cadène est vraiment une magnifique adresse à Saint-Emilion!