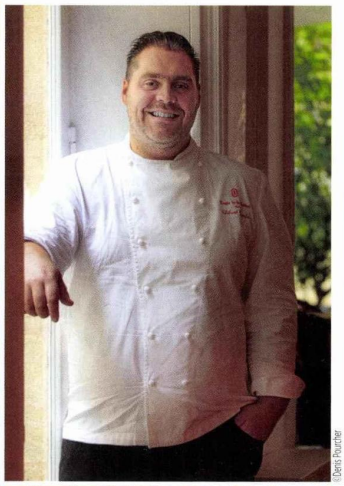
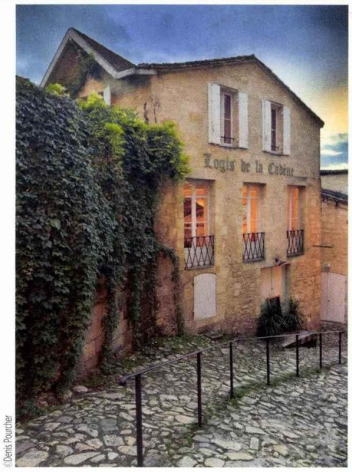
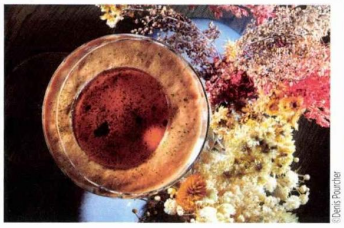
LE CARNET *Nos bonnes adresses*



Logis de la Cadène





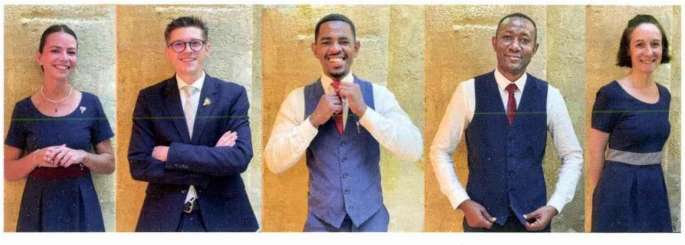
Fondé en 1848, Le Logis de la Cadène est le doyen des restaurants de Saint-Émilion, ce qui ne veut pas dire qu'il se soit endormi sur ses lauriers. Depuis son rachat, en 2013, par Stéphanie de Boüard-Rivoal, tête pensante de Château Angelus, l'adresse fait plutôt des étincelles et n'hésite pas à se réinventer. Après une première série de travaux en 2014, puis une première étoile décrochée en 2017, l'établissement a été une nouvelle fois repensé et rénové en 2023. Cuisines spacieuses et fonctionnelles, salle inspirée, avec panneaux en bois clair, luminaires aux allures de soucoupes volantes en cuivre patiné et sièges tapissiers contemporains. Natif des Vosges, auréolé d'un parcours semé d'étoiles l'ayant conduit de Paris à New York, en passant par Bergen et Lille, Thibaut Gamba a pris les commandes de l'établissement à l'automne 2024. Un an après, le chef tire un premier bilan de cette expérience. « *C'est un super challenge, au sein d'un groupe exceptionnel, mondialement connu. Le projet, autour du vignoble, de la ferme et de la champignonnière, est magnifique, c'est l'outil de travail parfait pour évoluer. L'important, c'est de se sentir grandir ensemble, comme une équipe en sport collectif. Je suis extrêmement content de ce qu'on a obtenu au bout d'un an. On a mis les moyens, on s'est tous donné à fond, même si je pense qu'on a toujours une marge de progression. À titre personnel, ce que je recherche, c'est aller à l'essentiel dans les plats, épurer les assiettes, aller au cœur du produit, offrir de l'émotion.* »

Les couleurs et le goût

Son inspiration ? « *Tous nos légumes viennent de la ferme, j'ai besoin de ce contact visuel et physique avec les produits. J'aime beaucoup les alliances de couleurs. On est en automne, et à midi, vous avez pu déguster des Saint-Jacques, carottes et oursins, un dégradé d'oranges de saison. J'ai remarqué que les couleurs qui fonctionnent ensemble matchent souvent au niveau gustatif. Ensuite, j'aime beaucoup "habiller" les bases de la gastronomie classique, leur apporter un petit peps. Je m'inspire de mes souvenirs de voyages. Par exemple, la tartelette au maïs et crevettes marinées que je propose en apéritif vient d'une "mama" mexicaine que j'ai rencontrée à Brooklyn. Elle m'a appris à faire la tostada, que j'ai agrémentée de crevette et d'une réduction de bisque. Ma cuisine, c'est un mix entre ma formation, mes voyages, tout ce que j'ai pu goûter, tout ce que j'ai pu apprendre...* » Au fil du repas, Thibaut Gamba nous emmène dans ses escapades sur la pointe des pieds. Ce grand gaillard, taillé comme un rugbyman, révèle des talents de funambule dans ses assiettes, jouant sur la rime, la légèreté... Un régal gourmand, tendu, malicieux. Bravo !

Menu du marché : 60 euros ; menu « Le Généreux » : 170 euros.

• 3, place du Marché au Bois. Tél. : 05 57 24 71 40.
logisdelacadene.fr



© Denis Pourcher