

Au restaurant 2 étoiles de Bernard Bach à Pujaudran.

Best of et plats fétiches au menu des Décades 2008

Pour ces 9es Décades gastronomiques qui ont débuté jeudi soir, Bernard Bach renouvelle le genre. Cette fois il n'invite pas d'autres chefs dans sa cuisine du « Puits Saint-Jacques », mais l'une de leurs spécialités ou quelque autre « plat fétiche » qui ont marqué les précédentes éditions. Ainsi au menu de la... première mi-temps des Décades 2008 (100 € hors boissons) proposé jusqu'au 23 novembre, se succèdent sept délices. Le crumble de loup au gingembre et agrumes du chef marseillais Lionel Lévy ouvre le bal que clôture un croquant au chocolat (« l'amertume du noir, la douceur du lacté ») de Michel Portos, du « Saint-James » à Bouillac. Comme Stéphane Garrade, Gilles Goujon, Mauro Colagreco, Régis Marcon et les frères Pourcel qui figurent aussi au générique de ce menu, Lévy et Portos furent les invités des Décades passées. « Si elle n'a pas changé notre façon de travailler et d'accueillir, notre deuxième étoile Michelin, obtenue au printemps dernier, nous vaut une clientèle encore plus large. Et bien d'autres

exigences, davantage de pression aussi... C'est motivant, très stimulant pour toute l'équipe et pour moi mais dans ces conditions, j'ai hésité à poursuivre les Décades qui, à elles seules, constituent aussi un autre grand défi ». Mais conscient que ses Décades ont leurs nombreux fidèles qui auraient été déçus s'il les avait supprimées, Bernard Bach a donc opté pour une formule transitoire nouvelle. Moins contraignante en termes d'organisation mais qui offre aux clients une très large palette de plats à découvrir ou à redécouvrir. Cette fois le chef de Pujaudran n'invite pas « en personne » tel ou tel de ses confrères mais propose tel ou tel plat phare de ces « étoilés » auxquels il avait ouvert ses cuisines lors des décades passées. « Une sorte de... best-of qui ne signifie pas une quelconque intention de renoncer aux Décades ». Ainsi la formule des Décades « classiques » avec des grands chefs venant en personne concocter ce qu'ils savent faire de mieux pour le faire découvrir aux clients du « Puits Saint-Jacques », n'est

pas définitivement abandonnée, assure le double étoilé gersois qui, du 26 novembre au 23 décembre, proposera en... deuxième mi-temps, un autre menu Décades composé par sept de ses « plats fétiches » dont la langoustine bretonne, émietté de topinambours truffée au lard grillé, le filet de rouget en croûte de brioche, crème de morue et la tatin de foie gras de Mme Bau. Avec la Saint-Jacques poêlé sur une fine purée de butternut de « mon père », ces chefs-d'œuvre culinaires avec d'autres ont permis à Bernard Bach de tracer sa trajectoire vers une, puis vers deux étoiles, au Michelin.

B.D.