

GASTRONOMIE

Cet hôtel du Gard affichait 5 étoiles, il a maintenant 2 Toques au Gault et Millau

Le restaurant du château de Collias, dans le Gard, vient de faire son entrée au guide Gault et Millau. Avec deux Toques d'un coup. Et de grandes ambitions.

Le château de Collias franchit les étapes à une vitesse phénoménale. Ce lieu d'exception, un hôtel cinq étoiles qui a ouvert il y a seulement quelques mois dans le village du Gard du même nom, vient déjà d'obtenir une reconnaissance gastronomique d'importance : deux Toques au guide Gault et Millau d'un coup.

Après une restauration monumentale (et un budget en conséquence : 6,5 millions d'euros HT), Christophe Tailleur et Philippe Huber, jusqu'ici aux manettes d'établissements réputés en Alsace, ont ouvert cet hôtel dans un château millénaire.

Un restaurant d'un an à peine

Dès août 2023, il obtenait cinq étoiles. Pas au Michelin bien sûr, puisque c'est impossible, mais cela plaçait la barre très haut question goût et confort. Et son restaurant, ouvert en novembre 2022, faisait son entrée dans le guide Michelin dès le printemps suivant.

C'est Julien Martin qui préside aux destinées des cuisines de l'Hirondelle et des 40 couverts proposés. Et il a désormais une nouvelle reconnaissance du milieu de la gastronomie puisqu'il fait son entrée dans le guide Gault et Millau, dont



Les tables de l'Hirondelle au château de Collias sont déjà réputées. Aurelio Photographe

l'édition 2024 est sortie le jeudi 9 novembre.

Une note de 14 et des perspectives

Une entrée fracassante avec deux Toques d'un coup. Soit ce que le guide qui fait autorité classe comme une « Table de chef » (note comprise entre 13 et 14,5). L'Hirondelle promet déjà de s'envoler plus haut puisque sa première note frôle déjà la catégorie supérieure des trois Toques (« Tables remarquables »).

Voici ce qu'en dit le guide : « Le chef, débordant d'idées, est enthousiaste. Les produits mènent la danse, les assiettes sont dressées au cordeau et bien construites, avec une petite

marge de progression, mais aussi déjà quelques beaux succès, comme l'ormeau de plongée, fèves en crémeux et juste glacées, sauce teriyaki, le tourteau de casier, mayonnaise plancton, jus marinère, dentelle de pain et pulpe de citron confit, caviar de la maison Prunier ou encore le pigeon et l'oignon : rôti sur le coffre, cuisse confite, oignons en croustillant et en crémeux, sauce diable, miso oignons et piments fumés, superbe travail sur la chair et jus intense. » Des desserts un peu plus classiques, mais bien exécutés, un service fluide et agréable, des menus qui donnent du choix, une cave adaptée et variée », conclut le guide.

« Nous sommes ravis que

la cuisine de notre chef Julien Martin et de sa brigade soit récompensée par le Gault et Millau », s'enthousiasment les deux patrons des lieux.

« Les équipes mettent un point d'honneur à perpétuellement renouveler leur créativité, à repousser leurs limites pour mettre en musique des saveurs justes et équilibrées et surtout, à rendre hommage à tout ce que la nature nous offre de meilleur en sublimant les produits par le travail des cuissons, des fermentations ou encore des jus et sauces », expliquent Christophe Tailleur et Philippe Huber à Actu Occitanie.

En attendant d'autres reconnaissances

« Deux Toques et une note de 14/20, ce sont de belles premières récompenses pour nos équipes qui mettent tout leur talent à faire une cuisine de goût et de cœur », complètent-ils.

On l'a compris, ils ne vont pas s'arrêter là... Quand on lui posait la question de savoir s'il vise des étoiles au Michelin, Christophe Tailleur avait répondu en août 2023 : « Disons qu'on vise une restauration reconnue ! » On peut dire que c'est déjà le cas.

● Fabien Hisbacq

En bref

OCCITANIE

Conseil en évolution professionnelle

Le Conseil en évolution professionnelle est un service public qui permet aux actifs d'être accompagnés gratuitement sur l'ensemble des questions liées à la sphère professionnelle. Depuis 2020, pour les personnes en emploi, le service CEP est mis en œuvre par un opérateur régional sélectionné par France compétences à la suite d'un appel d'offres. En Occitanie, l'opérateur actuel est reconduit afin de déployer le service pour 4 années supplémentaires à compter du 2 janvier 2024. Une information importante accompagne cette reconduction : à compter de cette date, tous les opérateurs régionaux seront regroupés sous une seule identité : « Avenir Actifs ».

OCCITANIE

Trophées Fairtile

La remise des premiers Trophées Fairtile, portée par l'ONG Max Havelaar, a eu lieu lors du salon des maires et des collectivités locales à Paris. Ils récompensent les collectivités locales et les élus pour leurs initiatives originales, leurs innovations ou pour leur implication en faveur d'une commande publique plus équitable, encourageant la juste rémunération des agriculteurs au travers de l'achat de produits alimentaires ou de coton issus du commerce équitable. La région Occitanie a reçu le Trophée du Meilleur Espoir dans la catégorie « Démarche territoriale de juste rémunération ». L'Occitanie mène une démarche visant à s'assurer d'une juste rémunération des producteurs locaux : il s'agit de la mise en place d'une centrale d'achat locale.

A P E I

- ARTICLES
- INFOS
- PHOTOS
- INFOGRAPHIES

Une agence de presse au service de vos publications

agence-apei.com

