

La cuisine et le vin se disent oui

Tanguy Laval, qui officia au château Haut-Bailly, privilégie l'alliance des flacons et des mets dans son restaurant Garopapilles à Bordeaux

« Vins d'auteurs et cuisine à la hauteur ». La mention portée sur la carte de présentation du restaurant et cave Garopapilles, à Bordeaux (1), annonce la couleur. Le vin a le beau rôle, et le menu cousu main servi le soir (uniquement le jeudi et le vendredi) est prétexte à goûter quelques-unes des 250 étiquettes de cette adresse pas comme les autres, de 18 couverts seulement. Le parcours de Tanguy Laval éclaire la proposition de ce chef parisien, venu à la gastronomie par l'hôtellerie – sa formation de manager lui donna le goût des fourneaux. Friand de l'excellence parisienne, il est passé chez Ledoyen, Lasserre, Le Carré des Feuillants, Guy Martin, avant de rallier Bordeaux, en 2007, où il voulait s'installer. Comme il ne put le réaliser tout de suite, il accepta l'offre du château Haut-Bailly, cru classé de graves, où il officia pendant quatre ans comme chef à la propriété au service du tourisme vitivinicole. Désireux de connaître le vin et de le valoriser, il apprit à le faire et prépara (avec succès) le BTS viticulture œnologie. Aujourd'hui, Tanguy est chez lui, et affiche une double ambition, servir une cuisine recherchée qu'il qualifie de « française » et de « première intention » et y associer le vin, à l'abri du sectarisme (l'appellation Bordeaux représente 25 % des références).



Tanguy Laval dans son petit restaurant de 18 couverts

PHOTO PHILIPPE TARIS

La démarche n'est pas directive, si l'accord mets et vins est conseillé (il en coûte 28 euros pour 4 verres 12 cl et 35 euros pour 5 verres 12 cl, et le menu dégustation – 5 plats – est facturé 59 euros), il est permis de commander la bouteille de sa préférence. L'avantage des accords est de pouvoir varier les sensations en bouche, sachant que pour ne pas altérer le contenu du verre le chef répudie le concombre, le poivron, l'ail, l'huître et les abats.

Le vin apporte de l'allant

Tanguy Laval est dans la précision des cuissons, la justesse des assaisonnements, la concentration des jus et la parfaite union des saveurs et des textures. C'est un travail obstiné et méticuleux – le spectacle de la cuisine, ouverte, l'illustre – qui implique de ne pas être débordé, de connaître ses limites ; on est dans la cuisine vivante. La coquille Saint-Jacques, pour citer un exemple, servie brûlée (juste toastée), est partie intégrante d'une com-

position pointue qui réunit le velouté de potimarron, les pignons de pin, les olives noires, les coques, la pousse de moutarde frisée. Idem pour le rouget poêlé marié à un caviar d'aubergine, à une sauce au jus de viande et au chorizo, à un œuf de hareng fumé et à des pousses d'anis. Ou pour le pigeon rôti flirtant avec une mousse de céleri et des poires confites au parmesan. La sophistication – le risque existe quand vous cumulez les ingrédients et les saveurs – est globalement tenue à distance, c'est bien vu et convaincant. Le vin apporte l'allant qui contrebalance le caractère précieux de la cuisine.

Jacques Ballarin

(1) Garopapilles, restaurant et cave (menus le midi à 32 € et à 26 €), 62, rue Abbé-de-l'Épée à Bordeaux. Tél. 09 72 45 53 36. www.garopapilles.com

