

# MAG

SUD  
OUEST

La région autrement

10 juin 2017 # 271

| LA TABLE |



Par

**Jacques Ballarin**

## ✱ DIMANCHE ✱

### au château

Trois vins : château-vray-croix-de-gay (Pomerol), château-le-prieuré (Saint-Émilion, grand cru classé), château-siaurac (Lalande-de-Pomerol). Une demeure monument historique, un parc paysager de 12 hectares qui a le label d'État Jardin remarquable avec quelque 40 variétés de plantes différentes. Des collections rares : chapeaux, tableaux, vaisselle, faïences, céramiques, ouvrages anciens. Le château-siaurac, à Néac, près de Saint-Émilion, réjouit l'esprit et les sens. Et, comme son propriétaire-gérant, Paul Goldschmidt – homme chaleureux aux idées larges – aime le bien-vivre, la gastronomie s'invite dans une expérience culturelle décomplexée.

#### La simplicité et l'excellence

Originaire de La Réole, Jean-François Robert, 47 ans – qui a côtoyé Alain Dutournier et Guy Savoy –, est le chef de la Table de Siaurac, qui offre deux versions avec l'assiette de Siaurac (24 €) et le menu retour du marché (38 €) servis au restaurant de L'Orangerie, et les déjeuners ou dîners au château (64 €) servis, c'est selon, au salon rouge, à la bibliothèque ou à la salle à manger. Enfin, sur réservation, et à partir de 8 personnes, le dimanche midi, le repas des familles (46 €) offre des plaisirs gourmands qui tutoient la simplicité et l'excellence, comme les fèves et radis à la croque au sel, les cagouilles (escargots), le soufflé au comté, le paleron braisé, les beignets d'acacia, ou encore le millas... Jean-François Robert est un cuisinier militant, attaché à valoriser les produits locaux qu'il choisit sur le marché de Libourne. Paul Goldschmidt et Véronique, sa femme, créatrice de bijoux, l'accompagnent au marché les fins de semaine. Outre le couvert, Siaurac offre le gîte : des chambres romantiques avec vue sur le parc pour 2 personnes à partir de 160 €.

#### Œuf mollet à la lie de vin

« Je m'épanouis dans la cuisine artisanale, j'aime faire bon », explique le Réolais qui pointe son fournisseur de veau élevé sous la mère, Ronald Paludetto, boucher aux Artigues-de-Lussac (33), et son fromager libournais engagé, Pierre Rollet. Le chef vous parlera volontiers de la pureté du sorbet à la verveine que vous venez de déguster, trouvant son origine dans le jardin des herbes et plantes aromatiques du château. Le chef de Siaurac, qui concocte des petits déjeuners succulents (les chocolatinnes, confection personnelle, sont à se damner), revendique la force du goût et des saveurs : la pintade rôtie et coings miellés, le velouté de céleri œuf mollet à la lie de vin, le maigre de l'estuaire fumé maison sont révélateurs de cette cuisine patrimoniale magnifiée, ni ringarde ni passéiste, qui a du sens et est en connivence avec les paysages, les ressources et les habitudes de bouche d'ici.

Château Siaurac, 33500 Néac. Tél. 05 57 51 65 20. [reception@siaurac.com](mailto:reception@siaurac.com)