



Éric Jung et Pascal Lombard sur le chemin des étoiles. PHOTO T.C.-J.

LES EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL

Les Glycines rêvent d'étoiles

Depuis que Roland Mazère s'est éloigné des cuisines du Centenaire pour déguster un repos bien mérité, la capitale mondiale de la préhistoire reste orpheline d'étoile dans les grands guides destinés à orienter les gourmets vers les meilleures tables du Périgord. Pourtant, forte d'une renommée quasi ancestrale en ce domaine comme en celui du patrimoine, la cité de la vallée de l'Homme ne peut qu'attirer les gastronomes de toutes les nationalités et susciter de nouvelles ambitions chez ceux qui se sont lancés dans la course aux étoiles.

Premiers préhistoriens

Une place à prendre donc, à laquelle Pascal et Laurence Lombard espèrent pouvoir accéder après dix années de travail passionné, redonnant chaque saison davantage de couleurs à l'hôtel-restaurant des Glycines. Établissement emblématique des Eyzies, aménagé dans un relais de poste construit en 1862 pour accueillir les premiers préhistoriens, le site a connu ses heures de gloire. En 1967, le prince Charles y faisait étape, suivi par de grands noms de la littérature, tel Paul Guth,

ou de la scène avec entre autres Laurent Terzieff et Jean Carmet.

Des saveurs raffinées

Avec un hôtel trois étoiles dont les 24 chambres viennent d'être rénovées, un parc paysager de 2,5 hectares, une salle de restaurant à la décoration lumineuse et une terrasse panoramique, les Glycines affichent tous les atouts d'une halte privilégiée. S'ajoute à ceci l'arrivée aux cuisines d'Eric Jung, un chef dont le talent est appelé à tirer le restaurant vers le firmament des gourmets. Le cuisinier est passé par chez Taillevent à Paris, la Palme d'Or du Martinez à Cannes, le Vieux Logis à Trémolat, l'Esplanade à Domme et le Manoir de Bellerive, avant de présider pour son propre compte au jardin d'Épicure à Castels (14/20 dès la première année au Gault et Millau).

Également cuisinier de métier, Pascal Lombard mesure les bénéfices d'une carte élaborée « à deux cerveaux », pour une créativité surmotivée. Des paramètres qui devraient sans nul doute hisser les Glycines au sein du club très fermé des tables étoilées du Périgord noir.

Titia Carrizey-Jasick