

Repas découverte au restaurant les Glycines le 24 avril 2010 aux Eyzies de Tayac

Tout d'abord la journée commence par la visite d'un élevage d'esturgeons situé sur la petite rivière « la Beune » dans un site d'une grande beauté environné de gisements préhistoriques.

Il est assez étonnant de trouver en ce lieu ce type d'élevage mais les esturgeons se portent fort bien et depuis 3 mois, l'entreprise commercialise du caviar sous le nom « la perle noire du Périgord ». Les femelles sont gardées 8 ans et arrivées à 15kgs elles sont sacrifiées sur l'autel de la gastronomie pour produire 1500g de caviar chacune. Leur chair, ainsi que celle des mâles, est fumée et vendue par l'entreprise.

L'entreprise possède 3 sites d'élevage dans la vallée des Beunes et de la Vézère.

Tout le groupe se retrouva au restaurant où un succulent apéritif fut servi : pas ordinaire car en fait c'était la dégustation de caviar de l'élevage visité auparavant ! Mais le Chef avait revisité les petites graines grises d'une façon très personnelle et agréable. L'apéritif a été pris sur une terrasse ouverte sur les falaises célèbres des hauts lieux de la préhistoire : Cro Magnon, Laugeries, Font de Gaume ! etc ... et sur le parc de l'hôtel, artistiquement décoré comme la salle du restaurant.

Le repas commença avec une mise en bouche qui était une raviole de langoustine mousseuse. Suivit un rizotto



aux asperges vertes assaisonné aux truffes noires et parsemé de truffes blanche d'été, celle qui ne se cuit pas ! C'était une symphonie de parfums.

Ensuite vint la pièce de veau, croustillante à l'extérieur et rosée à l'intérieur (ce qui ne fut pas du goût de tout le monde !).

De plus en plus de gastronomes s'habituent à cette nouvelle cuisson de cette viande, qui conserve ainsi son goût délicat, sans acquérir ce côté filandreux et cotonneux que lui procure la trop grande cuisson à la quelle nous étions habitués. Un court jus réglissé accompagnait la cuisson de la viande et lui apportait une autre dimension.

Le tastou de fromage de vache à la truffe sur petite tranche de pain grillé, préparait la bouche aux saveurs du dessert.

Dessert de saison, puisque à la fraise, mais où le fruit était mis en valeur par une compotée de rhubarbe, du meilleur effet gustatif.

Ce fut un excellent repas dans un cadre des plus agréables, avec une équipe au service très efficace. La brigade fut reçue en salle et félicitée à juste titre.

Tous les participants ont émis le souhait de voir entrer cet établissement dans notre Confrérie, il en est tout à fait digne.

Annie Camberou-Guilloux
Vice-Chargée de Presse



Hôtel-Restaurant Les Glycines

24620 LES EYZIES

Tél : 05.53.06.97.07

Fax : 05.53.06.92.19

Site internet :

www.les-glycines-dordogne.com

