

# Le nouvel âge des GLYCINES

La création du bistro est le signal fort de la rénovation de cette institution périgourdine qui change d'époque



De gauche à droite, le chef Éric Jung, M. Lombard, le propriétaire, Patrick Fernandez, le sommelier, et M<sup>me</sup> Lombard

L'investissement n'est pas mince (1,5 million d'euros) alors que l'hôtellerie et la restauration peinent. Mais Pascal et Laurence Lombard, les propriétaires des Glycines, aux Eyzies (24), ont décidé de transformer et d'innover pour apporter plus de bien-être et toucher une clientèle plus large. La rénovation de l'hôtel (23 chambres) a précédé l'amélioration du restaurant (plus lumineux et plus ouvert sur le parc arboré de 3 hectares) et la création du bistro, l'initiative la plus spectaculaire, logé dans une verrière paysagère qui embellit la façade de l'établissement. Il ne reste plus qu'à convoquer le spa en sous-sol (début 2014) pour que Les Glycines (l'institution date de 1863) flirtent avec les grands sans lorgner la classe luxe, car l'époque n'est pas à la dépense immodérée.

## De l'ardoise du jour...

Le bistro a été pensé pour permettre aux budgets serrés de profiter d'un lieu à la fois actuel et rustique – le bois de chêne du plancher est le bois d'anciens wagons canadiens -, sans négliger la convivialité avec une grande table d'hôtes. L'ardoise du jour en est un bon exemple avec entrée, plat et dessert pour 16 €, et, en

prime, la touche personnelle d'Éric Jung, le chef du restaurant gastronomique, que le client voit officier puisque la cuisine est ouverte. Ainsi du Paris-Les Eyzies-Brest, où le praliné à la noix torréfiée se marie idéalement à la mousseline au caramel au beurre salé. Également à la carte, vous trouverez l'œuf cocotte aux truffes d'été crème de champignons (9 €), les escalopes de foie gras de canard à la plancha, framboise et poivre de Sichuan (14 €), l'agneau grillé à la sarriette cocotte de grenaille à l'ancienne (16 €), ou choisir autour d'un verre (de 4 à 9 €) les bouchées de comptoir, les rillettes d'oie et de porc, pain de campagne toasté (5 €), les sardines en boîte, beurre Bordier (5 €), la tranche de foie gras tourte toastée (7 €), la petite assiette de jambon ibérique de bellota (7 €).

## ... à la table gastronomique

La rénovation entreprise est censée servir la table gastronomique, l'ambition étant de décrocher une étoile dans le Michelin. La politique est la même, pigeonneaux,

foie gras, canard, oie, viande, fraises et fruits rouges, fromages et yaourts, avec pour priorité la qualité et la transparence – les noms des producteurs locaux figurent sur la carte. Le menu « Terre et Mer » à 58 € est le bon plan : il propose, c'est selon, foie gras de canard, langoustines de Loctudy, cabillaud de la Cotinière, canard du Périgord, pigeonneau fermier... Si vous voulez casser la tirelire, le menu autour de la truffe du Périgord, la noire, la Tuber melanosporum, est tout indiqué. Éric Jung acclimate le diamant noir avec l'œuf bio, le saint-pierre de Bretagne, l'agneau du Périgord, le caillé de chèvre, le chocolat noir et lait. La carte des vins offre une sélection aux idées larges des principaux vignobles de l'Hexagone.

Jacques Ballarin

[j.ballarin@sudouest.fr](mailto:j.ballarin@sudouest.fr)

Les Glycines, hôtel et restaurant, 24620 Les Eyzies-de-Tayac. Tél. 05 53 06 97 07. [www.les-glycines-dordogne.com](http://www.les-glycines-dordogne.com)

