

La Cour d'Eymet

*T*emps idéal pour s'asseoir dans la cour de gravillons blancs d'un restaurant que je voudrais renommer La Cour des Princes.

Tout en blanc, uniforme et toque, François Kartheiser, le chef m'accueille à la porte. Viendront ensuite me saluer la discrète et charmante madame Dominique Denoux puis la souriante mademoiselle Sophie Robuchon devenue l'heureuse madame Kartheiser, ordonnatrice inspirée des lieux.

François, gendre du maître Joël Robuchon, a fourbi ses armes chez Georges Blanc à Vonnas dans l'Ain et chez Laurent à Paris.

Face à la fontaine de verre, l'hydrangea heteromalla *Seafoam* orne de ses inflorescences joyeuses et raffinées, un coin jardin. Vasques et pots accueillent dipladénia, buis, érables, lauriers roses, pétunias, agrémentant de tâches de couleur et de discrets parfums cette cour fermée sur un moment de pur bonheur. Lumière du ciel tendu de bleu pur reflétée par les nappes blanches. Les sous-nappes jaune-sienne admettent la présence du soleil assagit par de larges parasols blancs aux armatures de bois. Carrées, rectangulaires, c'est la ronde des tables de l'apparat du déjeuner.

Et quand s'avancent les mets préparés religieusement, s'estompe le réel pour une jubilation intérieure. Pour une attente raffinée, voici les spécialités maison de mise en bouche. Le pavé de saumon fumé par le chef voisine avec la terrine de foie gras de canard mi-cuite, finement aromatisée d'un soupçon de jus d'orange.

Le cérémonial se poursuit avec une assiette qui émoustille le regard : *Gambas royales rôties et son croustillant de kadaïf, tapenade de thon*. L'art et la thaumaturgie culinaire se déploient ici avec panache et superbe. François Kartheiser aime jouer, émerveiller et enchanter. Sorcier de génie, inventeur d'un plaisir subtil et inattendu de la table. Alors, pardon, il faut faire silence, entrer au coeur de soi pour respirer, humer, se mêler à la fête des parfums, aux finesses du goût. L'alliance des aromates, des fleurs et des coulis relève d'une ensorcelante virtuosité. Aucun faux pas dans ces juxtapositions, ce panel de sensations.

La soupe glacée de fruits rouges et son coulis de cerises cuites avec leurs noyaux s'accompagne de sorbets – sans équivalents « par la pureté des parfums », à mon sens, en ce pays – une authentique vanille côtoie les fruits rouges acidulés au coquelicot que parachève le rafraîchissant citron basilic. Le café s'avance avec sa ronde de petits fours maison, à vous faire fondre !

Jacques Ballarin¹ parle du rite de la lenteur en ces lieux où l'on déguste en gourmets les assemblages enchanteurs du maître cuisinier, et il m'en faut tomber d'accord avec lui, j'y joindrai la délicatesse et un art suprême de recevoir et de faire plaisir.

Je m'en fais la promesse : je reviendrai en ces lieux, début septembre, pour déguster le *Pavé de maigre servi sur une embeurrée de pommes de terre parfumée à la truffe, sauce champagne*.

Merci Mesdames, merci Chef pour ce moment hors du temps.
La Cour d'Eymet, pour le bonheur.

Jean Alain Joubert
22 juillet 2008

¹ Jacques Ballarin, *Le bonheur d'Eymet* (Bordeaux : Sud-Ouest Week-end, dimanche 20 juillet 2008).