



# Enfin la lumière au Pressoir d'argent

**BORDEAUX** Le chef Gordon Ramsay servait hier son premier repas à la table gastronomique du Grand Hôtel. Premières impressions gustatives

Après des mois de silence et d'incessantes rumeurs qui, elles, ont alimenté les conversations, la lumière est revenue au Pressoir d'argent, la table gastronomique du Grand Hôtel de Bordeaux.

À l'intérieur, rien n'a bougé : mêmes fauteuils et banquettes de velours orangées, mêmes cadres au mur, mêmes couleurs d'ambiance. Dans l'assiette en revanche, le changement est notoire et l'ambition très clairement affichée. Gordon Ramsay est arrivé avec son équipe pour se hisser au firmament des tables en vue de Bordeaux et il faudra compter avec lui.

Hier, le restaurant ouvrait au public. La veille, le propriétaire Michel Ohayon avait convié quelques personnalités à découvrir la carte en avant-première.

Le maire, Alain Juppé, était présent avec deux de ses adjoints, Virginie Calmels et Stephan Delaux. Beau joueur, il avait aussi invité Bernard Magrez, à la tête de La Grande Maison, où officie Joël Robuchon. Laurent Marti, président de l'UBB, était à sa table.

## Produits du terroir

On craignait que Gordon Ramsay, l'enfant écossais rêvant de ballon rond devenu une star mondiale de la gastronomie, propose à Bordeaux ce qu'il cuisine à Londres, Las Vegas ou Dubaï. Il n'en est rien. Jeudi soir, dînaient également au Pressoir d'argent quelques-uns des producteurs d'exception de la région : l'ostréiculteur du bassin d'Arcachon Joël Dupuch, le maraîcher magicien Henri Bastelica, les producteurs de foie gras Cyrille et Pierre Biraben ainsi qu'Heather Ducretot, de Caviar de France.

Claire Smith, bras droit du chef au Gordon Ramsay at Royal Hospital Road, l'adresse triplement étoilée, a exploré pendant de longues semaines l'Aquitaine, à la recherche des meilleurs produits.

« C'est une femme exceptionnelle et il n'y a pas eu besoin de beaucoup de mots pour comprendre que nous partagions la même exi-



**La table du Grand Hôtel a rouvert ses portes.** ARCH G BONNAUD

gence », confiait l'un d'eux. La carte a également valeur de message. Tout ou presque de ce qui fait pétiller un palais gascon y figure. On garde surtout en bouche cet œuf mollet apparu sous une petite cloche de verre. Une fois relevée, une odeur de fumée fait instantanément basculer les sens dans la douceur de l'automne. Les châtaignes, les cèpes, les chips - goûteuses - de porc noir de Bigorre et la pointe sucrée de petits oignons s'allient à de délicates lamelles de truffe blanche. L'équilibre des saveurs et des textures est parfait. Le plaisir aussi !

En guise de tournedos Rossini, Gordon Ramsay choisit le chevreuil. Il l'a fait venir de son pays natal, des austères et superbes Highlands.

La chair est douce, fond sous le couteau Laguiole et se déploie sans cette note agressive caractérisant habituellement le grand gibier. Surmontée d'une escalope de foie gras, couchée sur un lit de chou rouge, mariée à une trace de chocolat et entourée d'une sauce façon Grand Veneur au porto d'exception, la viande est magnifiée.

**Marie-Luce Ribot**

Le Pressoir d'argent, 2-5, place de la Comédie à Bordeaux. Le menu dégustation (six plats : deux entrées, deux plats, deux desserts) est à 168 euros. Réservations au 05 57 30 43 42 ou par courriel à [restauration@ghbordeaux.com](mailto:restauration@ghbordeaux.com)