

## À LA CARTE

# Stéphane Gaborieau en son Pergolèse

Le MOF Stéphane Gaborieau a repris en juillet Le Pergolèse à Paris 16e - une étoile Michelin, trois fourchettes - qu'a tenu pendant seize ans Albert Corre. Ce dernier garde pour l'instant son bistro Le Petit Pergolèse. Stéphane Gaborieau a opté pour cette entreprise «*parce qu'il s'agit d'une affaire saine*». Et ajoute-t-il, «*d'ailleurs, les banques ne m'ont pas fermé leurs portes...*». Stéphane Gaborieau dispose d'un restaurant d'une capacité de 55 couverts et emploie quatorze employés, c'était le personnel d'Albert Corre. Il compte réaliser une cuisine de saison à base de produits

de haute qualité, avec des touches provençales, dans le cadre d'un menu du marché et d'un menu dégustation. Le chef va également proposer un menu diététique afin de prouver «*qu'il est possible de bien manger sans faire entrer trop de calories dans la composition des mets*». Ce menu sera établi en partenariat avec Anne-Marie Costille, diététicienne à Lyon diplômée d'Etat, spécialisée en conseil diététique et hygiène de vie. Stéphane Gaborieau souhaite rester dans le même créneau de ticket moyen que son prédécesseur : 70 euros au déjeuner et 100 euros le soir.

## Le Domaine des Séquoias va de l'avant

Eric Jambon, qui s'est formé chez Paul Bocuse auprès de Roger Jaloux, Christian Bouvarel et Christophe Muller a repris le Domaine des Séquoias à Bourgoin-Jallieu (Isère) : hôtel-restaurant 4 étoiles situé dans un parc de cinq hectares. Il a gardé l'équipe de onze personnes dont Marc Grand, second de l'ancien propriétaire Laurent Thomas. Après avoir aménagé un espace plage-détente autour de la piscine et créé une héli-surface, Eric Jambon investit 650 000 euros dans

l'aménagement de la ferme dauphinoise faisant partie du Domaine. Il s'agit de la transformer en quatorze chambres de charme dont deux suites. L'ouverture est prévue pour février prochain. Un autre projet doit se concrétiser dans les trois ans : la transformation de la grange de 300 m<sup>2</sup>, située derrière cette ferme, en espace de réceptions pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes (mariages, séminaires). L'investissement est estimé à 200 000 euros.

## Frank Renimel à St Barth

Robert Eden, le dynamique vigneron du Languedoc et propriétaire du Relais Pigasse à Capestang et Frank Renimel son chef étoilé, vont dès la fin octobre prendre leur quartier d'hiver à St Barth où Robert a racheté la Plantation François

du Relais Pigasse, Frank pourra garder la totalité de sa brigade à l'année, garantissant ainsi une qualité optimum au Relais durant sa période d'ouverture mai-octobre. En plus, St Barth s'enrichit en saison d'une brigade de haut



Visiblement,  
nos oies et nos canards  
vous inspirent.



Nos oies et nos canards sont pour vous  
une source d'inspiration inépuisable.

Et en plus, comme vous êtes sûrs de la qualité  
des produits Rougié, vous travaillez en toute sérénité  
et vous pouvez exprimer pleinement tous vos talents culinaires.  
Ensemble soyons talentueux et savoureux tous les jours.

**ROUGIÉ**  
SARLAT

PARTENAIRE

*Bocuse d'Or*  
Cuisinier du Monde 2005

Foies Gras et Gastronomie depuis 1875

Avenue du Périgord - BP 118 - 24203 Sarlat - France  
Tél. 05 53 31 72 00 - Fax 05 53 59 40 86