AU BONHEUR DES POISSONS DE LOIRE

Une atmosphère rare règne au Domaine des Hauts de Loire, dans ce pavillon de chasse édifié en 1860, à 20 km de Blois, longtemps tenu par une famille de bâtisseurs, les Bonnigal. Atmosphère chaleureuse, service parfait, brillant chef 2 étoiles, présent depuis trente ans, voilà des atouts que peu de maisons peuvent proposer aujourd'hui. Les établissements de classe sont rares. L'humilité y règne plutôt que la suffisance, la perfection demeure discrète. Le Domaine des Hauts de Loire, voilà un exemple. Directeur, concierge, bagagistes, maîtres d'hôtel, serveurs, sommelier érudit, livrent le même combat pour l'excellence. La gentillesse ? Une préoccupation permanente. Déjeuner, dîner, dormir au Domaine revient à vivre un bonheur simple, à la campagne, dans ce pavillon posé dans une forêt de 70 ha.

ALEN MEAULLE

Suites et chambres affichent un grand confort, mais l'attrait de la belle maison tourne autour de sa table et du chef, Rémy Giraud. Ce cuisinier, plein d'idées, touche-à-tout, propose une cuisine vérité, axée en priorité sur les produits de la région. On sert du poisson de mer, mais le poisson de Loire et de ses affluents est incomparable. L'anguille, capturée dans nasse et filets, se reproduit dans la mer des Sargasses. On se régale surtout des femelles, plus courageuses que les mâles pour remonter le courant. Le merveilleux sandre est servi simplement doré sur sa peau. Quant à l'alose, elle répond au même surnom que Jeanne d'Arc, pour des raisons identiques : « pucelle ». On la pêche au filet, face aux barrages *(lire ci-contre, les détails de la carte).*

Une bonne nouvelle pour ce domaine de rêve : le nouveau propriétaire, Jean-Philippe Cartier, aime les lieux authentiques. Il adore Les Hauts-de-Loire. Sa première décision a été de conserver la totalité du personnel. Un sacré discernement !

Domaine des Hauts de Loire, 41150 Onzain *(02.54.20.72.57).* Menus : 79 €, 85 €, 99 €, 165 €. Carte : environ 125 €. Ouvert tous les jours. Parking.

SAVEURS

RÉMY GIRAUD DANS LES ÉTOILES

Quelle est la différence entre les plats de Rémy Giraud et ceux d'un 3 étoiles ? Cherchez bien... Vous ne trouverez pas. Son foie gras de canard en croûte, cerné de sésame et pain brûlé ; la croquette d'œuf truffée au lard fumé purée d'oignons ; les cercles de lotte poêlée blottis dans des feuilles de quinoa d'Anjou... Autour du homard à peine fumé, une poudre de thé vert. La fleur de bégonia, sur la salade d'anguille pour l'amertume. Rémy Giraud est l'un des rares cuisiniers étoilés à réaliser une cuisine d'assemblage. Ce qui est disposé dans l'assiette pourrait être mélangé, on se régalerait de ce patchwork. Les desserts ont le même relief. On invente en restant accessible. Seul regret : le nom de Rémy Giraud, ne figure pas sur la carte. M. B.

ALEN MEAULLE

D.R.

JARDINS

SERRE, SERRE, OUVRE-TOI !

On en a rêvé de cette serre ! On voyait déjà les orangers en décembre, les plants de tomates en mars... Mais, hélas, s'est profilée à l'horizon des murs de verre la séance régulière de nettoyage. Heureusement, voici le robot laveur, dispositif pas plus gros qu'un iPad et qui vous nettoie les surfaces vitrées le temps... de siroter un café. Grâce à un système de fixation inédit et sécurisé, la bestiole, munie de patins en microfibre, zigzague sur la vitre. Une ou deux minutes plus tard, c'est impeccable. Seule restriction à ce bonheur parfait – vendu de 250 à 400 € –, savoir attendre et ne pas céder aux offres « alléchantes » des bateleurs sur les salons ou les foires qui vous vendent le modèle de l'an dernier au prix de 2018 (parfois plus du double) et disparaissent ensuite dans la nuit brune. Pour une fois, l'achat sur internet est préférable !

VALÉRIE LEJEUNE

Ecovacs Winbot *(www.bestofrobots.fr).*