

## Aux Terrasses (71)

# L'autre bonne adresse de Tournus

Au cœur de la Saône-et-Loire, Jean-Michel Carrette poursuit avec talent l'œuvre entreprise par son père, mettant à l'honneur les crus locaux. **PAR RAOUL SALAMA**

### OÙ ?

À Tournus, en Saône-et-Loire. Cette petite ville de 6 000 habitants, située à mi-chemin entre Mâcon et Chalon-sur-Saône, peut s'enorgueillir de compter deux restaurants étoilés au guide rouge : *Greuze*, célèbre institution (qui, il est vrai, a connu des hauts et des bas), et *Aux Terrasses*, un établissement plus discret dont l'étoile brille sans éclipse depuis 1999. Côté balade, le vieux centre de Tournus mérite le détour, notamment pour son quartier abbatial Saint Philibert, très bien préservé, et dont les plus vieilles pierres remontent au X<sup>e</sup> siècle.

18, avenue du 23 janvier  
71700 Tournus  
Tél. : 03 85 51 01 74

### QUI ?

*Aux Terrasses* est une affaire de famille. En 2005, à la suite du décès prématuré de son père, Jean-Michel Carrette doit reprendre en catastrophe les fourneaux. Heureusement, il avait été auparavant formé à bonne école (*Troisgros* à Roanne, *l'Arc-en-Ciel* à

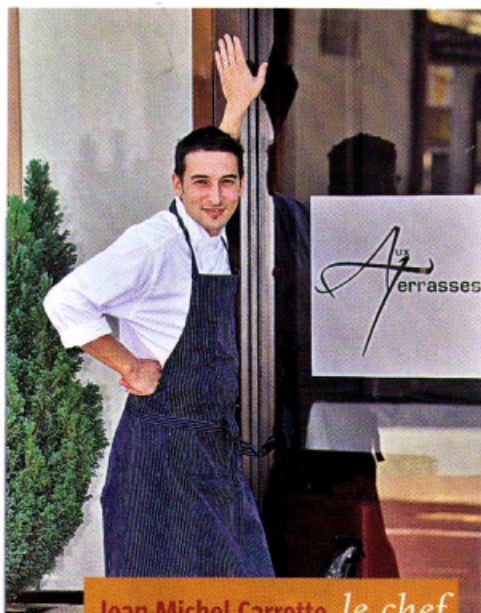
Lyon...), sans compter ses séjours internationaux (Genève et Londres). Aujourd'hui, à 31 ans, il dirige non seulement la cuisine, mais il porte également un intérêt croissant à la cave. Tant pour le solide que pour le liquide, Jean-Michel imprime désormais fortement une touche personnelle. Auprès de lui, sa mère Henriette et son épouse Amandine diligemment l'accueil et supervisent efficacement le service en salle.

### QUOI ?

La carte comprend environ 400 références, soit près de 8 000 bouteilles en cave. Les plus vieilles d'entre elles remontent aux années 70. Elles avaient été acquises par Michel Carrette, le père de Jean-Michel. Parmi celles-ci, on notera des châteaux Pape Clément 1997, 1999, 2001 et 2002 (entre 106 € et 164,50 €) ou bien des châteaux Pontet-Canet 2001 et 2002, proposés respectivement à 81 € et 77 €. Quand on connaît la cote montante de ces crus, les prix en restent relativement abordables. Mais, bien sûr, la Bourgogne demeure l'axe fort de la carte des *Terrasses*, avec notamment à l'honneur le Mâconnais (42 références) et la Côte chalonaise (21 références). Des noms ? En voici : A. & P. de Villaine, François Lumpp, Stéphane Aladame, Olivier Merlin, Joseph Burrier, le domaine des comtes Lafon, les frères Bret... que du beau linge !

### COMBIEN ?

Les coefficients s'étagent approximativement entre 2 et 3,5. On a vu bien pire ! Voici quelques exemples d'affaires recommandables : le viré-classé de René Michel 2007 à 29,50 €, le mâcon-vinzelles Clos de Grand-père 2007 du domaine La Soufrandière à 32 € ou le premières-côtes-de-blaye



Jean-Michel Carrette, le chef

Château Haut-Bertinerie 2003 à 30 € la bouteille (bien plus avantageuse que la demie, affichée à 23,50 €).

### QUAND ?

Le restaurant est fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi. Fermetures annuelles : trois semaines en janvier, une semaine mi-juin et une semaine fin novembre. ●

### L'AVIS DE RAOUL SALAMA

#### ● Le choix des vins

Sous l'impulsion de Jean-Michel, la carte prend un nouvel élan.

14/20

#### ● Les prix

Quelques excellents bordeaux "oubliés" !

14,5/20

#### ● L'assiette

Un imbattable menu à 24 €, servi au déjeuner du mercredi au vendredi (hors jours fériés).

15/20

### La table

