

LE PROGRÈS

Le Progrès - Lyon

Temps libre, jeudi, 28 mai 2009, p. 4

Des «Terrasses» sous une bonne étoile

LE CHEF. A Tournus, le jeune Jean-Michel Carrette défend la tradition avec talent et cultive l'innovation avec passion. Une adresse majuscule

Jean-Jacques Billon

Une première salle, aux tonalités contemporaines; une autre à l'élégance plus classique. «Aux Terrasses», à Tournus, le cadre est à l'image de la carte élaborée par Jean-Michel Carrette : entre tradition et innovation. Deux facettes tout aussi séduisantes du talent de ce jeune chef qui, après le décès brutal de son père en 2005, a pris en main la destinée de l'établissement familial. Avec, en héritage, l'étoile attribuée par le Michelin en 1999, qui n'a certes rien perdu de son éclat depuis l'entrée en cuisine d'un Jean-Michel Carrette arrivé en urgence de chez Troisgros à Roanne, dernière étape d'un flamboyant parcours initiatique.

Si Jean-Michel défend avec passion les couleurs du terroir, il laisse aussi volontiers libre cours à son inspiration. Les escargots au beurre persillé sont toujours de la fête - Henriette, madame mère, y veille attentivement - tout comme cet emblématique pâté en croûte de volaille de Bresse au foie gras, tendrement fondant, délicat patchwork de saveurs. Ouverture classique avant l'accord parfait d'un filet de Saint-Pierre, à la chair cloutée de citron confit, en habit de lumière taillé dans une fine tranche de jambon pata negra, faufilé de lamelles de chorizo bellota, jouant merveilleusement sur les contrastes

pour composer une harmonieuse combinaison de saveurs, exemplaire de la manière de ce chef pétri de talent qui signe également un ébouriffant pigeon au foie gras chaud et truffe, dans une coque croustillante. Majestueux final que ce macaron aux cerises fraîches sur granité de thé vert. Une adresse à noter, en majuscules !

> «Aux Terrasses». 18, av. du 23 Janvier à Tournus. Tél: 03 85 51 01 74. Menus à 24 (déjeuner, en semaine); 30, 38,50, 44,50, 59,50 et 75