



Cajarc L'Allée des Vignes Cuisine d'instinct et d'instant

Textes Vincent Besserve Photos Diane Barbier (ambiance) & Elodie Deliege (plats)

Six ans après s'être posés sur le causse de Cajarc dans l'ancien presbytère du village, Claude Emmanuel et Evgenia ont mené leur établissement à maturité. Une évolution progressive et maîtrisée aujourd'hui saluée par leur clientèle et des guides références tels le Michelin et le Gault & Millau. Six ans, c'est aussi le temps qu'il aura fallu aux propriétaires pour définitivement s'approprier les lieux et les penser à leur image dans les moindres détails. Après trois mois de travaux, « l'Allée » a rouvert ses portes. Une salle repensée, un outil cuisine optimisé et une vinothèque enrichie, ensemble harmonieux pour savoureuses partitions sur une cuisine d'instinct et d'instant.

Une atmosphère sobre, épurée mais non moins chaleureuse, un style aux inspirations scandinaves, et juste l'essentiel sur la table pour laisser l'assiette rayonner et la cuisine s'exprimer. Dessertes individuelles en bois, réalisées sur mesure et parquet en chêne, jeux de couleurs et de textures murales, céramiques artisanales, luminaires en bronze et cartes de menus en cuir véritable, on aime ces jeux de matières offerts par le travail de la main, omniprésente, jusque dans les tableaux des artistes exposés.

Dans l'assiette aussi, la main de l'homme laisse son empreinte. Le chef est un explorateur de saveurs, de couleurs, de senteurs et de textures. Un créativité indéniable alliée à une parfaite maîtrise technique et des produits au top.

Claude Emmanuel aime à définir son approche de « cuisine équilibrable ». Un qualificatif chargé de sens quand on sait que plus de 90% des produits proposés sur table proviennent des fermes alentours, en agriculture raisonnée, voire en bio. Tout le monde est ainsi gagnant, le producteur valorise correctement son travail et le restaurateur s'appuie sur des produits de qualité pour proposer le meilleur des terroirs à ses clients.



Une cuisine d'instinct selon les envies mais aussi une cuisine d'instant, éphémère, spontanée et pleine de fraîcheur. « Nous travaillons en flux tendu, chaque jour est différent et nous apporte son lot de bonnes surprises. On ne stocke pas, on s'adapte avec ce que nous offre la nature tout en laissant le choix au client. Viande, poisson et végétal sont toujours proposés » explique le chef qui a su raccourcir sa carte pour ne laisser que le meilleur du moment.



« Bistronomie du jour » ou menu carte au déjeuner, menu du soir modulable ou menu « Carte blanche » pour se laisser guider au dîner. Du jeudi au samedi, chaque moment a sa formule, chaque instant offre ses sensations. Le dimanche lui aussi, offre son propre moment et ses savoureux instants. Ceux de la famille et des retrouvailles.

L'occasion de composer soi-même son menu, entre plats signatures et créations inattendues. ■

INFORMATIONS

L'Allée des Vignes à Cajarc
Du jeudi au dimanche
Menus de 21 à 72 euros
Tél. : 05 65 11 61 87

