

IMMIO MAG

LE MAGAZINE DE L'HABITAT ET DE L'IMMOBILIER LOTOIS

TÊTE D'ARCHI

*Isabelle Paoli, de l'agence
"Rendez-vous" à Cahors*

ARTISTE

*Les boîtes reliquaires
de Joëlle Thabaraud*

VILLÉGIATURE

Restaurant "l'Allée des vignes" à Cajarc

L'ALLÉE DES VIGNES à CAJARC

Une étoile est née



Evgenia et Claude-Emmanuel Robin

Le restaurant L'Allée des vignes, créé voilà 5 ans sur le Tour de Ville de Cajarc par Claude-Emmanuel Robin et son épouse Evgenia a été l'une de nos plus belles révélations culinaires de ces dernières années.

Le chef Robin a fait ses classes de vie au fil de longs séjours au Mexique, en Equateur, en Nouvelle-Calédonie, au Vanuatu... Après un BTS option cuisine à Chamalières en Auvergne, complété par un diplôme de management à l'Ecole de Savignac dans le Périgord, il part travailler au Mexique pour le groupe Accor, puis en Angleterre où il rencontrera Evgenia. De retour en France et après trois années à Lille, le lien à la terre est le plus fort : « mes grands parents vivaient à Lauzerte et mon père possède une résidence secondaire à Cajarc ».

Au terme d'un an et demi de lourds travaux de réhabilitation et de mise aux normes, l'ancien presbytère du village de Cajarc retrouve son lustre d'antan, largement modernisé et agrémenté d'un intérieur chic et sobre

à taille humaine (d'une capacité de 25 couverts) complété lors des beaux jours d'une jolie terrasse végétalisée où un puits ancien confère au lieu une véritable sérénité (35 couverts supplémentaires). A l'Allée, le chef réalise une cuisine uniquement à base de produit frais et axée sur le circuit court. La table de cette belle adresse propose deux angles d'approche : un Côté Bistronomique et un Côté Gastronomique.



Photos© : Elodie Dellege

“Côté Bistronomique”, disponible au déjeuner du jeudi au samedi, l'offre est principalement inspirée d'une cuisine authentique présentée avec une touche de modernité. Vous pourrez par exemple déguster en plat un dos de merlu au beurre de safran du Quercy et en dessert un moelleux au chocolat intense accompagné de sa douceur glacée au fromage blanc de brebis. Formule du jour entrée/ plat/ dessert à 21€ - Formules à la carte de 26,50 € à 34 €.

3 formats au choix

Le “Côté Gastronomique”, proposé le soir du jeudi au samedi et le dimanche au déjeuner fait la part belle à la finesse et à la fusion des saveurs d'ici et d'ailleurs. Inventif et astucieux, le couple entend casser les codes en laissant à ses convives toute liberté sur le choix du format de chaque plat disponible à la carte, renouvelée chaque semaine : dégustation (entrée découverte), demi plat (entrée classique) ou plat, ces formats de compositions culinaires répondent aux envies

et à l'appétit de chacun, et suivent des créations Mer, Terre ou Végétal. Menus complets de 34 € à 49 € ; deux menus sont aussi disponibles pour découvrir l'ensemble de la carte du moment : « La Simple Dégustation » (59 €) et « La Grande Dégustation » (74 €). Enfin, la dernière nouveauté du chef Robin vous offre l'opportunité de le suivre le temps d'un dîner avec un menu exceptionnel dit “Carte Blanche”. Pour l'heure, une seule question nous vient à l'esprit : à quand la première étoile ? La carte des vins compte quelques 120 références, du plus léger au plus charpenté, pour un accord mets et vins idéal.

Parce que le plaisir des yeux est indissociable de la table, chaque trimestre, un nouvel artiste est exposé au restaurant, ouvert toute l'année. Membre des Bonnes Tables du Lot. Réservation recommandée.

COOKING CLASS

Sur réservation, Claude-Emmanuel Robin délivre des sessions culinaires suivant des thématiques aussi variées que : « Le macaron », « Raw Food qui l'eût cru ? » (cuisine sans cuisson), « Apéro ce soir ? », et bien d'autres thèmes. Durée de la session 3h avec dégustation des plats réalisés - 45€/personne