

Guide Michelin 2002

Philippe Etchebest fait rayonner sa première étoile au château des Reynats*

La parution de l'édition 2002 du célèbre guide rouge qui attribue les étoiles que chacun convoite, ne passe jamais inaperçue. La Dordogne perd à regret une étoile à Domme mais en gagne une près de Périgueux, à Chancelade, au Château des Reynats en la personne du chef, arrivé il y a peine 9 mois, Philippe Etchebest.

Portrait d'un étoilé qui n'a pas la tête dans les étoiles..

Dans sa cuisine, il goûte à tout. Le geste est précis, l'œil est vif, la parole est sûre ; c'est que Philippe Etchebest connaît son affaire. Le virus, il l'a attrapé quand il était petit en mettant son grain de sel dans ce qui mijotait dans les casseroles des cuisines de son père. Le temps de faire ses couteaux lors d'un tour de France dans des restaurants distingués de deux macarons au Michelin - de Firmin à Arrambide, à St Jean- Pied- de -Port en passant au clos Longchamp chez Jean-Marie Meulien à Paris et plus récemment au château Grand Barrail à St Emilion en Gironde – c'est dans la belle demeure XIXème située dans le parc ombragé à Chancelade que Philippe Etchebest, après seulement 9 mois d'activité, voit ses talents consacrés.

Le travail du goût : une cuisine toute en saveurs

Une étoile qui n'est pas pourtant pas le fruit du hasard : lauréat du trophée jeune Cuisine-Minervois, élu meilleur ouvrier de France en 2000, Philippe Etchebest, basque d'origine, n'a cessé de développer ses qualités de cuisinier inventif, qui aime se remettre en question. Le Périgord, c'est une nouvelle conquête pour cet amoureux du goût qui prend plaisir à revisiter « à sa sauce » la cuisine périgourdine : « je me régale au niveau du marché : les produits ici sont exceptionnels autant les foies gras que les légumes, les fraises et les framboises sauvages. Ce que j'aime, c'est marier leurs saveurs, mélanger leurs textures de croustillant et de moelleux et changer ma carte tous les deux mois en fonction de la saison et du marché biensûr, mais surtout de mes envies », réplique t-il. Des envies et des idées, il n'en manque pas.

Un positionnement haut de gamme : une hôtellerie luxueuse et raffinée

Même s'il avoue que la cuisine reste son premier souci, Philippe a bien choisi de s'installer ici avec sa première collaboratrice, son épouse Dominique, pour s'affirmer dans l'excellence de son métier en offrant des prestations gastronomiques et hôtelières de la plus haute qualité. Rapidement, le propriétaire *leur a donné carte blanche pour entreprendre les travaux de réaménagement et de transformation des 13 suites du château et des 22 chambres de l'orangerie. « 2001 a été l'année des fondations, 2002 est celle de la consolidation des murs, les finitions seront pour 2003 », déclare celui qui souhaite accueillir ses hôtes au plus vite dans ce lieu de prestige, dont la talentueuse décoratrice paysagiste ravive le caractère et le charme.

Pour cet ancien joueur de rugby qui s'adonne à la boxe quand il n'est pas aux fourneaux, cette étoile vient récompenser les efforts fournis par son équipe composée de 22 à 30 personnes qui sert à 50 à 60 couverts par jour et encourager tous ces projets d'embellissement.

Preuve que force de travail et engagement personnel, alliées à la volonté de croître en qualité et de satisfaire les exigences d'une clientèle raffinée font bon ménage, sinon bonne cuisine !

**Le château des Reynats est affilié à la marque « château-hôtel de France » que dirige Alain Ducasse. Jean Michel Despres est le propriétaire de l'établissement. Il est chef d'entreprise dans le bâtiment à Paris*