

renoué en sifflet. Râper à cru les asperges pelées et assaisonner les de citrons et d'huile d'olive, saler et poivrer.

Dans un bol à risotto, disposer le risotto d'orge, les shitakés puis l'asperge tranchée et les sifflets de renoué. Décorer avec des pluches de coriandre et des boutons de maceron.

afames@netcourrier.com

La Réserve à Talence, le pari de la jeunesse

Au restaurant La Réserve à Talence, le chef Younesse Bouakkaoui est entouré d'une équipe jeune. Rencontre.



PH. AD

Younesse Bouakkaoui, 34 ans, est aux commandes du restaurant gastronomique La Réserve, au Pavillon du Château Raba (1), depuis avril 2014. L'établissement est niché au milieu d'un joli parc, à Talence. Le contraste entre l'histoire de cette ancienne maison des invités du Château Raba, construite au début du XIX^e siècle par l'architecte Victor Louis, et la jeunesse de l'équipe qui tient les fourneaux, donne un bon résultat.

Né à Pauillac, Younesse Bouakkaoui s'est formé et a notamment évolué auprès de Thierry Marx, puis de Jean-Luc Rocha, au Relais château Cordeillan Bages pendant sept ans. Il a également travaillé au Gabriel, auprès de François Adamski, puis chez

Hugo Naon, au restaurant argentin El Nacional. Son premier souci lorsqu'il a pris les commandes de cette cuisine a été de tenir compte de l'histoire de La Réserve (2).

Le maître mot qui définit la cuisine de Younesse Bouakkaoui, c'est la « rigueur, apprise pendant mes sept ans passés à Cordeillan Bages ». Il s'est entouré d'une équipe très jeune, douée et motivée. Et le résultat incite à venir découvrir ses propositions.

Parmi elles, l'anguille laquée, fine pâte en vert et noir et morilles légèrement épicées ou encore le suprême de pigeon fumé au foin, servi avec un toast aux abattis et purée de coing. Côté sucré, le (faux) cigare réinterprété du chef Michel Trama est une réussite dans tous les sens.



Younesse Bouakkaoui dans son restaurant.

PH. AD

Et la crème de cheesecake, pain d'épices mariné, carotte et framboise montre que ce jeune chef sait mélanger les cuisines d'ici et d'ailleurs avec toujours une touche étonnante qui donne envie de revenir...

Anna DAVID

(1) Propriété de Christophe San José.
(2) Restaurant de longue date situé à l'origine à Passac et transféré en 2007 au Château Raba suite à un incendie.

Courrier
de
Gironde
Hebdomadaire départemental

