

Midi Libre, le 9 juillet 2010

GAUJAC PAS CHER

Une toute nouvelle adresse dans l'Uzège

Aux tours fastigiées de Thaïlande, Christine et Pierre Teste ont préféré celles séculaires des remparts de Gaujac. Durant plusieurs années, ils ont travaillé dans les plus grandes chaînes hôtelières de l'Asie, elle comme chef, lui comme maître d'hôtel et sommelier. Depuis six ans, ils vivent en pays uzétien à Gaujac. De leur maison en ruine, ils ont fait un bel écrin de pierres apparentes qui accueille depuis deux mois la passion de ces *globe-cookers*. Christine est retournée en cuisine après une expérience en salle au château de Montcaud. Tandis que Pierre assure le service. Ils ont choisi un décor épuré chic avec un joli patio pour les soirées d'été et une terrasse en bois à l'extérieur.

Tout a été pensé dans les moindres détails : les deux menus

(14 € ou 27 €) courts mais variés, les compositions pertinentes, les produits de saison, et la sélection avertie des vins du Sud. Jugez plutôt dans le menu à 27 € : gaspacho de melon et magret de canard fumé, noix de saint-jacques et son risotto de fèves... Et tous les meilleurs côtes-du-rhône rive gauche (côte du Ventoux, Croze Hermitage...) Pour le déjeuner du jour à 14 €, la tomate mozzarella vient à point nommé en cette chaleur, tout comme la brochette d'agneau cuite avec justesse. Le dessert est un délice avec ses cerises (dénoyautées) cuites à la cardamome cannelle et une glace à la vanille.

Une nouvelle adresse, prometteuse à transmettre d'urgence aux fins gourmets.

Catherine UNAC

cunac@midilibre.com

*Tous les jours sauf dim soir et mercredi.
La maison, rue du Presbytère, Gaujac. 14 €, 27 € (31 € avec fromage). 04 66 39 33 08.*

