



De la cave à la table

Depuis le début de l'été dernier, on vient au Domaine Cazes pour goûter mais aussi déguster. Ou inversement !

S'inscrivant dans une démarche œnotouristique, André et Bernard Cazes ont aménagé un restaurant dans une ancienne cave de stockage. Et c'est là que Sébastien Colombier, Catalan pur jus, récite les gammes d'une cuisine qui ne renâcle pas à afficher ses origines terriennes. D'une ardoise qui sert de repère on extrait différentes formules. Au déjeuner (19 €, entrée, plat, dessert) on pouvait savourer terrine de sanglier au chou rouge bio, un lapin braisé sauce moutarde et une verrine à l'orange et glace caramel. Et si près d'une cave, quoi de plus normal qu'un verre de vin de la maison !

Car, en toute logique, *La table d'Aimé* est tout autant une bonne adresse qu'une vitrine pour la production du domaine. Des vins que le chef, ancien de l'école Robuchon et, jusqu'à il y a un an encore, installé en Suisse, accorde au mieux avec ses plats.

Le soir, sans se prendre la tête, mais avec un choix plus élargi, il donne de l'ambition à sa cuisine du marché. La lotte rôtie aux gambas sauce au muscat/viognier se glisse alors dans un menu à 28 € qui confirme toute la sagesse du lieu.

LA TABLE D'AIMÉ,

Domaine Cazes, 4, rue Francis - Ferrer, 66600 Rivesaltes.

Tel. 04 68 34 35 77.