

## TABLE

LE CHAMBORD, À NEUILLY-SUR-SEINE

## Vive Lempereur !

Chez Philippe Lempereur, amoureux de la cuisine du Sud-Ouest, on prend encore le temps de bien manger. Goûtez son canard pressé au sang !

**U**NE rue discrète de Neuilly, dédiée à Paul Chartrousse, abrite un inattendu rendez-vous du Sud-Ouest. Le restaurant de Philippe Lempereur se pose en ces lieux comme un inexpugnable bastion du bien-manger, résistant à l'assaut de la nourriture expéditive qui sévit non loin de là, sur l'avenue Charles-De-Gaulle. Midi et soir, notre homme prodigue ses meilleurs soins à ses hôtes choisis, habitués, rassurés d'être encore si choyés, à l'heure du self-service.

Déjà quelques pas dans sa salle de restaurant entraînent le visiteur dans un voyage éclair à plusieurs lieues de la capitale. Ici, nous sommes dans le Quercy, dans une auberge aux tables de bois, aux socs de charrue sur les murs et aux gravures bucoliques. Ici, pas de stress et de régime, bonjour le plaisir de la bonne chère.

Car elle est bonne, des meilleures, assurément. Lempereur règne sur les meilleurs morceaux de la cuisine landaise, et dieu sait si son empire est fécond. Foie gras de canard, froid avec sa gelée au porto, chaud, accompagné de raisin, de pomme ou de figue. Canard encore, mais pressé au sang, à faire pâlir celui récemment détrôné de La Tour d'Argent, le volatile cancanant est traité ici avec majesté, délicieux et fondant sous le palais. Canard toujours, en confit, accompagnant le cassoulet ou les pommes sarladaises ou les haricots cocos. Pas un seul couac !

Le canard doit cependant partager la vedette avec le homard, second péché mignon de Philippe Lempereur. Celui-ci ne voit pas d'inconvénient à marier le Sud-Ouest aux meilleures productions de Bretagne. Le homard que vous allez déguster, on vous le présente encore tout frétilant, sorti de l'eau du vivier de la maison. Homard ou langouste, faites votre choix, il ne sera pas déçu. A l'estragon, thermidor, au whisky et même, pourquoi pas, tiède avec coulis de tomate au pistou, ils se



*L'auberge de la bonne cuisine landaise.*

présenteront dans votre assiette avec les meilleurs atours.

A moins que vous ne leur préféreriez le bar ou le rouget barbet.

Ou, côté viandes, le pigeonneau ou le carré d'agneau de Sisteron. Des merveilles à déguster à deux, en

arrosant le tout d'un vin régional, bien entendu. Faites confiance au cahors de la maison.

Ph. D.

*Le Chambord, 17, rue Paul-Chartrousse, 92200 Neuilly-sur-Seine. Tél. 47 47 73 17. Carte club midi et soir à 150 F, carte : 300 F.*