

Laissez le charme agir...



Cela a l'air d'un jeu d'enfant, mais c'est comme cela que tout commence. La rédaction de FAR entend la conversation de deux copines assises à la table voisine. Elles cherchent une table pour une soirée de St Valentin. Chacune voulant que cela plaise à leur ami respectif... l'idée est là... Nous avons tout naturellement arpenté les rues de Rennes à la recherche d'un restaurant qui conviendrait à une journée de St Valentin, ou chaque couple prendrait du «plaisir» à s'asseoir autour d'une bonne table, à profiter d'une façon unanime du moment présent. Parce que chacun à sa sensibilité, il nous fallait trouver un lieu, une âme, et une association mets-vins unanime.

Une histoire de rencontre... Sébastien Blot entend parler de «cette mission» et se propose de la relever: Nous laisserons alors le charme agir au Restaurant La Réserve puisque du Cocktail au dessert, Sébastien Blot et son chef, Samir Hamza vous ouvrent les portes de l'amour culinaire. Mise en bouche ...

Avec Caroline de la société Cointreau, nous avons pris soin de trouver un cocktail qui conviendrait à tous les palais, quelque soit l'âge.

Moment festif ! Le Cointreapolitan, c'est ce fameux cocktail qui de New York à Cannes a séduit toutes les stars: celles de la série «Sex and the City», «Madonna», celles présentes au dernier festival de Cannes, celles des palaces dans lesquelles un Cointreapolitanbar était agencé sur mesure, l'espace d'une soirée, l'espace d'une nuit. Une subtile dose de cointreau, quelques gouttes de jus de citron frais & de cranberry pour la couleur... Quelques glaçons... Autre originalité, Sébastien Blot vous proposera de shaker vous même votre cocktail avant de le verser dans votre verre.... Petit cadeau apéritif, il vous proposera de repartir avec votre shaker



RESTAURANT LA RESERVE 36-38 RUE DE LA VISITATION. 35000 RENNES
OUVERTURE DIMANCHE 14 FEVRIER- MIDI ET SOIR. MENU A 36 EUROS PAR PERSONNE
POUR TOUTE RESERVATION 02 99 84 02 02

Et si nous passions à ces promesses cilinaires...!

Pour ce menu spécial St Valentin, toujours en accord avec Sébastien Blot, nous souhaitons une entrée autant belle visuellement qu'étonnante gustativement. C'est tout naturellement, connaissant ses produits et ses producteurs sur le bout des doigts, qu'il évoque l'idée d'une «Gourmande de Homard décortiqué, arrosé d'un vinaigre de Chardonnay, parsemée de parmesan» ou encore d'un «pot de foie gras La Réserve, accompagnée de sa douceur à l'abricot»... Il sourit car le vocabulaire gastronomique correspond tellement bien à la subtilité amoureuse.

Pour suivre ces menus propos, les «St jacques, de la Marée pour Tous, servies à la plancha et leur jus de corail, le tout agrémenté d'un wok de légumes croquants» ou pour les personnes plus épicuriennes qu'hédonistes, pourquoi ne pas envisager un «Coeur de Rumsteak français aux brisures de truffes, servi avec son gratin dauphinois»; sûrement les légumes d'Annie Bertin, la productrice fétiche du restaurant.

Comme la rédaction commence à fondre, il souligne que même si sa carte des vins restent évidemment à disposition, son cœur porte vers une cuvée prestige, découverte dans le cadre de dégustation: un Graves qui a une vraie personnalité, qui séduit autant les hommes que les femmes. Château Brondelle, s'il vous plaît !

La touche finale reste «le Coup de Cœur» au chocolat blanc & fines cerises, à découvrir le jour même car la boîte de pandore ne s'ouvrira qu'à ce moment là...la séduction peut également se porter vers la spécialité de la maison: un «moelleux au caramel à la fleur de sel de guérande»...

Papilles & pupilles, la rédaction vient de trouver le tryptique gourmand qu'elle souhaitait: odeurs, couleurs et saveurs seront au rendez-vous que donne La Réserve le Dimanche 14 février.