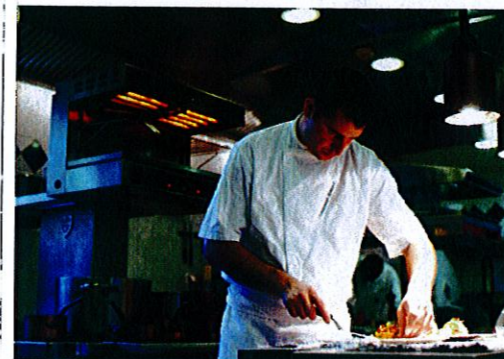


À LA CARTE

EMMANUEL HÉBRARD SUCCÈDE À OLIVIER ELZER À L'ABBAYE DE LA BUSSIÈRE

Emmanuel Hébrard est passé de sous-chef à chef au Relais & Châteaux, l'Abbaye de La Bussière, suite au départ d'Olivier Elzer auprès de Pierre Gagnaire à Hong-Kong. Après un passage de témoin qui s'est fait dans la sérénité, Emmanuel Hébrard a fait dans la continuité. Son objectif est de maintenir l'étoile acquise par son prédécesseur, et ensuite, de se laisser du temps pour construire sa propre personnalité. Emmanuel Hébrard n'a connu que les grandes brigades. Sorti de l'école hôtelière en 1999, il est passé par la Maison Pic à Valence, la Pyramide à Vienne, le Moulin de Lourmarin à l'époque d'Edouard Loubet, l'Oasis à Mandelieu. Après quelques



extras sur Paris, c'est en avril 2007 qu'il rejoint l'Abbaye de La Bussière. Aujourd'hui, Emmanuel Hébrard doit mettre une nouvelle équipe en place. Il n'attend autour de lui que des cuisiniers qui ont fait le même type de parcours que lui, ou du moins, qui ont l'ambition de le faire. La carte-menu du restaurant gastronomique comprend un menu dégustation et le menu de l'Abbaye en plus des plats de la carte qui comptent trois entrées, trois poissons, trois viandes. En novembre, la carte

a présenté à titre d'exemple, les noix de Saint-Jacques rôties à l'huile d'olive vanillée, et risotto de petit épeautre aux châtaignes, le filet de barbue du Guilvinec cuit meunière, croûte de pain d'épices et courge Butternut, le canard colvert cuit en cocotte au moût de raisin, chausson de betteraves et choux rouges compotés ou le filet de chevreuil rôti au lard de Colonata du menu dégustation.