

Un cinéma gourmand en passant par Racine pour le plaisir des sens



Un cinéma gourmand en passant par Racine pour le plaisir des sens

Cinéma de gourmands et gourmets

Dimanche 21 janvier La journée commencera au cinéma Le Sénéchal avec la projection du film MENUS-PLAISIRS - LES TROISGROS de Frederick Wiseman, une pause gastronomique pour profiter d'un bon repas d'inspiration de l'emblématique restaurant au restaurant RACINE avant d'achever l'après midi au cinéma. Une journée pleine d'originalité

Au cinéma Le Sénéchal

La célébriissime maison Trois Gros

Fondée en 1930, la maison Troisgros détient trois étoiles Michelin depuis 55 ans. Enfants de la quatrième génération, les fils de Marie-Pierre et Michel poursuivent la voie de l'entreprise familiale ; César dirige le restaurant étoilé, Le Bois sans Feuilles, et Léo est à la tête de l'un des deux autres restaurants Troisgros : la Colline du Colombier. Du marché quotidien aux caves d'affinage du fromage, en passant par le vignoble, l'élevage bovin et le potager contigu au restaurant, Menus -Plaisirs est un voyage intime et sensoriel dans les cuisines d'un des plus prestigieux restaurants du monde.

Aux états unis le film à fait un tabac il arrive en France fin 2023 une belle occasion de vivre une événement

L'avis de spectateurs (Allo Ciné)

C'est un documentaire exceptionnel sur la vie d'un restaurant 3 macarons Michelin depuis des décennies. On y évoque sans fioriture le travail du chef Michel Troisgros, de sa femme, de ses enfants, de ses employés, des producteurs, maraîchers, vigneron, fromagers, affineurs, agriculteurs, les clients, tous les maillons d'une chaîne, une affaire de famille, on évoque la transmission et le passage de relais. On est témoin, on écoute

3h58 on pourrait hésiter à visionner un documentaire aussi long. En fait on oublie complètement la durée quand on découvre cette oeuvre de Frédéric Wiseman. Il nous emmène dans les cuisines de cette institution de la culture gastronomique française "la maison Troisgros". Chaque plan séquence est un tableau. Le voyage dans la région roannaise avec les différents fournisseurs est une rencontre simple et authentique.

Chez Racine une référence



L'avis du Guide MICHELIN

Elle est canadienne, il est belge, ils ont posé leurs casseroles à Lectoure après un parcours atypique dans une ruelle pentue jouxtant la cathédrale du village. La salle façon loft a du coffre, une belle hauteur de plafond et les vieilles pierres et les poutres se marient bien avec un joli mobilier contemporain. Ils régaleront avec une cuisine créative, saine et sans prétention, qui met en avant les bons produits du terroir local, mais aussi les herbes aromatiques, les condiments fermentés et les agrumes.

Une jolie trouvaille, d'autant que les prix sont raisonnables. Carte des vins orientée nature.



L'avis du Petit futé : Coup de cœur pour ce joli petit restaurant tenu par Lionel et Laurence. Depuis leur ouverture en 2019, le succès a été immédiat. Laurence, formée en école hôtelière, œuvre avec Lionel qui a fait ses classes chez les plus grands de Bruxelles. Il y a acquis une technique et une volubilité qui emportent tout ! Les saveurs se télescopent, aériennes, pour créer des instants de grâce. Lectoure possède désormais son bistro gastronomique qui, offrant une cuisine du terroir contemporaine, affiche complet midi et soir. Pensez à réserver quelques jours à l'avance.

En savoir plus <https://lejournaldugers.fr/article/37577-racine-lalchimie-des-gouts>