Sud Ouest le Mag
26 février 2022
Mathieu Doumenge

Bien manger

À table !

Chez Impressions, la cuisine se transmet à ceux qui l'aiment

À LA ROCHELLE

La cuisine, la grande, n'est jamais qu'affaire d'impressions. Une marque imprimée sur le palais, un souvenir qui fait naître, une émotion magnée. David Etcheverry sait de quoi il parle lorsqu'il nomme Impressions le restaurant qu'il a ouvert avec son épouse Christine, cet été à La Rochelle. Ce n'est pas le pertuseau de l'année : il a affiché l'étoile sur la façade des établissements où il a cuisiné pendant dix-huit ans. Les distinctions ne suivent pas les chefs et c'est donc dans l'agglomération rochelaise qu'il a laissé la sienne. Mais le coup de main a suivi, lui.

David Etcheverry aspirait à davantage de simplicité. Lui, un basque, son épouse bretonne, c'est à mi-chemin qu'ils ont trouvé un havre. Ils travaillent toujours avec l'élégance et le raffinement propres aux maisons constellées les pages du Guide rouge. Rien velouté de pois cassés est réconfortant, sea saint jacques mémorables. On passe sur la cuisson du turbot et du pigeonneau : évidemment parfaitement maîtrisée. Le légumier n'est jamais un faire-valoir : ses topinambours rôtis et compotés vous propulsent dans les bois avec une grosse écharge. David Etcheverry cultive les plantes qui paraissent ses assiettes. Tout est délicat, tout est précis, rien n'est laissé au hasard.

On peut voir le chef œuvrer dans une laque cuisine ouverte, « un petit théâtre », il est secondé de Takashi Aoki, avec lequel il travaillait déjà en Bretagne. Attaché aux valeurs de transmission, David Etcheverry se prépare à prendre sa suite « J'ai ma patte, il a la sienne, on partage plein de choses », décrit ce chef, convaincu que « l'ouverture d'esprit et la tradition sont les pages de l'avenir ».

Trois menus à 33 €, 55 € ou 78 €.
Ouvert du mardi midi au samedi soir. 7, rue Saint-Michel à La Rochelle. Tél. 05 46 09 03 98.
restaurant-impressions.fr

THOMAS MANKOWSKI

David Etcheverry, sa femme Christine et Takashi Aoki, son second

Pop !

LA PÉPITE DE TERRE DE VINS

Château de Malleret 2020

Bordeaux blanc

Le Château de Malleret est un cru bourgeois exceptionnel qui produit un vin blanc 100 % sauvignon issu de sols de graves. Élevé en barriques, ce blanc se signale par son côté à la fois opulent, exotique et tendu. Le nez décline une palette de fruits blancs à point, soutenue par une fine note de pierre à fusil. Une touche toastée se révèle à l'aération et le fruit jaune prend le dessus. En bouche, bonne tension, de la droiture, un profil savoureux et tendu, bien équilibré. De la vibration jusqu'en finale, bien salivante.

On l'imagine sur un beau cabillaud bien nacré et des légumes croquants.

MATHIEU DOUMENGE

19,50 €
33290 Le Pian-Médoc
05 56 35 05 36 – chateau-malleret.fr

Retrouvez le n° 75 de votre magazine « Terre de Vins » à 6 €.

Terre de Vins

Pop !

LA PÉPITE DE TERRE DE VINS

Château de Malleret 2020

Bordeaux blanc

Le Château de Malleret est un cru bourgeois exceptionnel qui produit un vin blanc 100 % sauvignon issu de sols de graves. Élevé en barriques, ce blanc se signale par son côté à la fois opulent, exotique et tendu. Le nez décline une palette de fruits blancs à point, soutenue par une fine note de pierre à fusil. Une touche toastée se révèle à l'aération et le fruit jaune prend le dessus. En bouche, bonne tension, de la droiture, un profil savoureux et tendu, bien équilibré. De la vibration jusqu'en finale, bien salivante.

On l'imagine sur un beau cabillaud bien nacré et des légumes croquants.

MATHIEU DOUMENGE

19,50 €
33290 Le Pian-Médoc
05 56 35 05 36 – chateau-malleret.fr