

L'Imaginaire : une reprise sous une bonne étoile

mercredi 23 septembre 2015 17:45



Ajouter à mes favoris
Etre alerté



Ajouter un
commentaire

← Retour



Ça m'intéresse !

Partager : [LHR Contacts](#)



Terrasson-Lavilledieu (24) François Adamski, chef consultant, et Michel Roth, en guest star, ont réalisé un dîner inaugural à quatre mains pour le réouverture de cette table étoilée.



De gauche à droite : Iulian Davidov, demi-chef de partie, Adrien Lacaze, demi-chef de partie, Julien Dayre, chef de cuisine, Michel Roth, François Adamski, Antoine Weyland, chef-pâtissier, Maxime Tardieu, pâtissier, Manuel Ozier-Fontaine, commis de cuisine.

Le dîner inaugural de L'Imaginaire (Terrasson-Lavilledieu, en Dordogne) marquera les esprits. À l'affiche, **Michel Roth** et **François Adamski**, les deux seuls chefs de l'Hexagone à la fois lauréats du Bocuse d'or et détenteurs du titre de meilleur ouvrier de France. Les cuisiniers ont noué une belle complicité depuis le Ritz (Paris, 1er), où ils exerçaient dans les années 1990.

Après avoir dirigé, de 2009 à 2014, Le Gabriel à Bordeaux (1 étoile en 2010), François Adamski a opté pour le consulting. À Terrasson, cité touristique du Périgord noir, ses compétences ont été sollicitées très en amont du projet. **"Pierre Satin et Pierre Modica ont racheté en juin dernier cette maison du XVIIe siècle, qui compte un hôtel de sept chambres et un restaurant de 36 couverts, alors dans un piètre état. Tout a été refait. J'étais là dès le début des travaux."** Le chef exécutif a conçu le réaménagement de la cuisine, choisi la vaisselle, signé la carte et effectué les recrutements et la formation. Sous la responsabilité de **Julien Dayre**, ex-chef de la Truffe noire à Brive-la-Gaillarde (Corrèze), la brigade de six personnes est *"prête et très motivée"* François Adamski précise : *"Tous les mois, je viendrai contrôler."*

Maintenir l'étoile Michelin

En salle, c'est en collaboration avec la directrice de l'établissement, **Anne Descas**, qu'a été validée l'équipe pilotée par **Bertrand Vautrin**, issu d'une belle maison de Condom (Gers) et fin connaisseur en vins.

Foie gras de canard, langoustines, cuisses de grenouille, bar de ligne, homard, ris de veau, pigeon, caviar Sturia...la cuisine créative et les plats du chef s'appuient sur le terroir et de superbes produits. Les formules, avec mise en bouche, sont à 26 €, 32 € et 40 €. À la carte, le ticket moyen tourne autour de 80 €. L'offre est complétée par trois menus (59 €, 69 €, 85 €) ou 110 € avec l'accord mets et vins. L'ambition est de maintenir l'étoile obtenue par **Éric Samson**.

Brigitte Ducasse

Hostellerie L'Imaginaire
1 route de la Fontaine Saint-Julien
24120 Terrasson-Lavilledieu
<http://www.l-imaginaire.fr/>
Tél. : 05 53 51 37 27