

Tannois retourne à ses premières amours.

Depuis quelques semaines, le Château de Tannois accueille ses clients derrière la table avec une cuisine raffinée et originale et surtout une carte à vins étoffée qui en ravira plus d'un. Découverte.

Au menu aujourd'hui : Marbré de foie gras au pain d'épices en entrée, suivi d'une Crêpinette de homard et sa julienne de petits légumes ou d'un Suprême de pigeon et sa cuisse sur lit d'endives déglacé au macis. Et pour terminer après un Bric de la maison Dongé sur lit de salade, un gratin de fruits de saison au Grand Marnier. Pour arroser le tout, on vous laisse le choix mais au fil du repas on se laissera tenter par un petit Château Yquem servi au verre. Les papilles s'affolent, l'estomac s'émoussille, bref l'appétit vient avant même d'avoir mangé. Juste quelques mots, un peu comme une poésie qui frappent les oreilles, illuminent l'esprit et aiguissent les mâchoires, prêtent à dévorer ce festin, qui n'est qu'un exemple de la carte proposée

au Château de Tannois depuis quelques semaines.

Le Château de Tannois, ça vous dit quelque chose ?

Mais oui, mais c'est bien sûr, cette magnifique bâtisse, située en plein cœur de ce charmant village de la vallée de l'Ornain, à quelques encablures de Bar-le-Duc.

C'est en quelque sorte un retour aux sources ou du moins un retour aux premières amours.

Tous les amoureux de la table et de la bonne chair se souviennent de l'époque de Josette Marchand, qui, avec son mari, a donné ses lettres de noblesse à cet établissement.

Ensuite, le Château est devenu propriété de Pascal Troisy, un jeune homme doué, dynamique et ambitieux, qui a développé sur place une «start-

up», avant de la revendre, une fois celle-ci cotée en bourse.

Pour autant, cet entrepreneur passionné n'a pas rangé le couvert. Au contraire, avec son complice Didier Rambeaux, il a agrandi l'espace pour profiter d'un « cadre exceptionnel » : 300 places, une terrasse extérieure près d'une mare à canards et entourée d'arbres centenaires, un eldorado à la sauce meusienne !

Et derrière les fourneaux, de vrais professionnels, deux cuisiniers qui ont fait leurs armes dans les meilleurs établissements de la région.

Bien-être du client

« Vous savez » avoue Didier Rambeau « Nous ne sommes pas des professionnels de la restauration et nous n'avons pas vocation à l'être. Mais par goût et par passion de la cuisine, avec Pascal, nous avons pris ce pari. »

Attention cependant, derrière ce qui pourrait ressembler au prime abord à un coup de tête se cache une vraie réflexion et des atouts que nos acolytes

étaient à la face de la clientèle, qui naturellement retrouve le chemin du Château.

Ainsi outre le cadre et la qualité des maîtres-queux, on notera le service, source de toutes les préoccupations.

Service au quotidien naturellement. « Le repas du midi ou le repas du soir sont des moments privilégiés, il est plus que nécessaire de s'occuper des clients. Ce qui nous préoccupe c'est leur bien-être. »

Service de l'instant aussi. « Jamais on ne refusera un client » assure Didier Rambeau « Si un client vient à 22 heures ou même en plein milieu de l'après-midi, jamais on ne le refusera. Dans notre esprit, on imagine des personnes se rendant au cinéma et désirant après le film vouloir se restaurer. »

Service également pour l'assiette. « Notre cuisine est raffinée, originale, bien présentée et agréable ». En un mot, elle doit être à la hauteur de la réputation d'un lieu qui depuis toujours a placé la qualité au cœur de son univers. Avec en

prime une carte renouvelée trois fois par an.

Service enfin pour les portefeuilles. Naturellement la qualité a un coût et certaines additions peuvent flamber. Mais il est aussi possible de ressortir du Château de Tannois sans être déplumé. Le service à la carte pour le menu avec des entrées de gammes tout à fait abordables et la carte des vins avec un service au verre permettant au client de faire en fonction de ses moyens. Sans pour autant être rejeté.

Ce qui laisse la possibilité de se faire le petit plaisir du moment comme s'offrir un petit verre de Château Yquem pour 60 euros ou autre chose puisque 150 vins sont référencés.

Que du bonheur !

Pour la petite histoire, le Château de Tannois a accueilli ses premières convives le 14 février dernier, jour de la Saint-Valentin, fête des amoureux. Alors en amoureux, par goût, par plaisir, par passion, Tannois se laisse déguster.