

Le blog de Gilles Pudlowski « Les pieds dans le plat »

Chez Bruno

« *Lorgues: au bonheur des Bruno* »

Article du 3 mai 2015



Samuel, Clément et Benjamin Bruno © GP

Une maison légendaire, son propriétaire qui ne l'est pas moins: c'est « Bruno », alias Clément Bruno dans sa belle maison de la Campagne Mariette aux abords de Lorgues. Ce conteur expert aux airs de bon géant doux et gourmand est devenu le Bocuse de la truffe. Il est relayé, dans son beau domaine, égayé, agrandi, sans cesse embelli, par ses deux fils, Samuel en salle, Benjamin en cuisine.

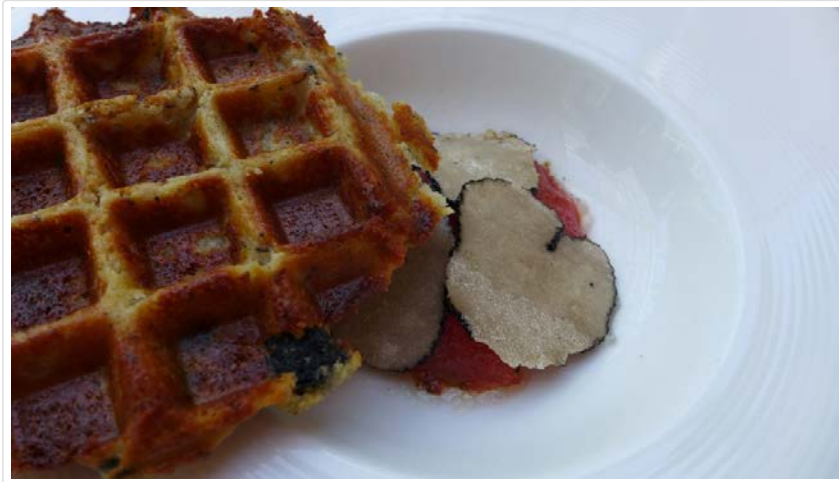


Tartine aux truffes © GP

Ce dernier, qui est passé au Plaza Athénée chez Ducasse, époque Piège, puis tint un temps sa maison à lui, renouvelle le style de belle manière. Il propose, bien sûr, les classiques qui ont fait connaître papa Bruno, comme la tartine aux truffes ou la fameuse pomme de terre crémée et truffée. Il pratique autant la blanche que la noire, la truffe d'hiver que celle d'été, la brume, l'estivum, la magnatum pico, que la melanosporum et l'incinatum. Les forts parfums de terre se mêlent aux plus jolis produits de la région.



Crème et caviar de truffe © GP



Gaufre et tomate confite © GP

On se régale ici avec le caviar de truffe, sa petite gaufre, sa crème fouettée, avec tomates confites et huile d'olive d'ici, qui font comme un clin d'oeil à la Russie des Tsars revue par les « Caveurs » de Provence. Il y a encore la fine brouillade à la truffe noire melanosporum avec les asperges sauvages. Ou encore la légère et diététique assiette de légumes croquants d'ici qui reflètent un printemps provençal renaissant de belle manière.



Brouillade aux asperges © GP



Légumes de printemps © GP

La fameuse pomme de terre cuite au four et si moelleuse, citée plus haut, avec crème de truffe brumale et râpée de truffe albidum pico est un morceau d'anthologie, comme la divine truffe en croûte. Mais le homard bleu avec le miel de Mme Bertin à la truffe noire ou encore la belle canette de Challans de Mme Burgaud avec asperges de Mallemort et râpée de truffe noire melano font également deux grands moments.



Truffe en croûte © GP



Pomme de terre et truffe © GP

On achève en plusieurs temps, avec le caillé de chèvre au miel et truffe, la glace italienne à la truffe et le dessert amoureux des fraises en France. Et il y a encore le chou à la crème au chocolat et le crème brûlée à la truffe. Là dessus, le rosé du Château l'Esclans et le superbe rouge de la Bergerie d'Aquino, issu de grenache, syrah, mourvèdre, passent là dessus comme une lettre à la poste.



Homard et truffe © GP



Canard et truffe © GP

Le bonheur est ici dans l'assiette. « Bon repas fait voir beau le monde », note papa Clément en liminaire, ce que les fistons Benjamin et Samuel ne démentent pas. Gloire aux Bruno de Lorgues!



Rêve de fraise © GP

Chez Bruno

2350, route des Arcs, le plan Campagne
Mariette

83510 Lorgues

Tél. 04 94 85 93 93

Menus : 73, 98, 160, 190 €

Horaires : 12h30-14h30, 19h30-21h30

Fermeture hebdo. : Lundi, dimanche soir

Site: www.restaurantbruno.com

RÉSERVER AVEC LAFOURCHETTE.COM

