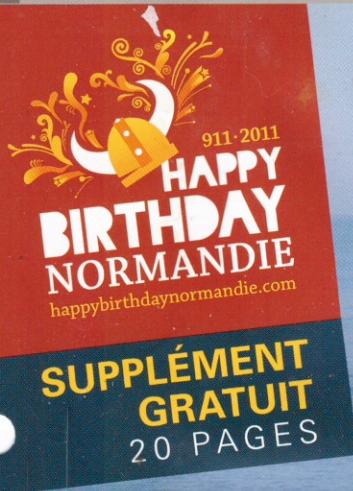


AU FIL DE LA **Normandie**

30 www.normandie-afil.fr

LE MAGAZINE À L'HUMEUR VAGABONDE



**SUPPLÉMENT
GRATUIT
20 PAGES**

SPÉCIAL ÉTÉ

& PAYS DE CAUX CÔTE D'ALBÂTRE

Paysages de lumière

VAL DE SAIRE

Entre terre et mer

Trimestriel - N° 30 - Juin - Juillet - Août 2011 - France 5,90 € - Photo : J. Juste Raqa/Bridgemanstop

signy-Sainte-Mère l'erroir au fil du lait

Idée week-end Le bocage virois

Nature

La pointe de Cabourg

L 17703 - 30 - F: 5,90 € - RD





Manoir de Rétival

Dans la cuisine du chef

David Goerne a un drôle d'accent. Normand ? Non allemand ! Ce jeune chef trentenaire a pourtant tout compris de sa région d'adoption. Gourmande et raffinée, sa cuisine parle au cœur. Face au pont de Brotonne, à Caudebec-en-Caux, le Manoir de Rétival accueille un très petit nombre de convives. Particularité ? Les clients ne sont pas servis en salle comme dans un restaurant ordinaire, mais dans la grande cuisine du Manoir près des fourneaux où s'active le chef.

Une déclinaison de foie gras : en bloc, en crème brûlée, en sorbet. Le montage du cornet réclame de la précision. David n'entend plus les conversations de la table : il s'est enfermé dans une bulle de concentration. Une cuisine sur le fil et bien sûr sans filet ! La truite de Saint-Wandrille ? L'anguille fumée ? L'œuf surprise dissimulé sous les pétales de truffe ? Le bar de ligne marié à la tête de veau ? Le cochon ibérique de Bellota ? Tous infaillibles jusqu'au soufflé pour un final en apothéose !



Bienvenue, suivez-moi dans la cuisine, votre table est prête ! David Goerne, sourire indéfectible, est visiblement un homme heureux. Installé depuis deux ans dans son nid d'aigle qui domine le pont de Brotonne, il vit son rêve, jour après jour, comme si chaque matin était le premier. Les grandes brigades à Paris où l'on cuisine pour le passe sans jamais voir les clients, c'était dans une autre vie ! Aujourd'hui, la cuisine est pleine : douze couverts, pas un de plus, disposés autour de la grande table d'office. Chacun prend place dans ce décor surprenant dominé par l'imposant piano rouge. Sur le feu, les réductions se terminent. David ouvre le ban : champagne et mises en bouche, juste le temps de nouer le tablier et de pousser la flamme pour envoyer le premier plat.





Surplombant la Seine, le manoir néogothique de Rétival. Une architecture spectaculaire et une ambiance ultra-décontractée.