

LES ÉGLISOTTES

L'embellissement de la Dronne

X

Barrail du côté de Saint-... tant que 1^{er} commis... e. Quatre ans plus tard, parti à Chagny, en Bour... our une expérience dans... ent étoilée Maison Lame... après, en 2002, la capitale... éatif Pierre Gagnaire dans... ourant de la rue Balzac.

étoiles aussi où il évolue... chef de partie entre 2002... « Le chef Gagnaire est... ble artiste en cuisine. Un... lat peut changer d'une... l'autre. C'est fascinant »... e le cuisinier. Sa première... nce se terminera par un... sous-chef au Bristol avec... non. « Ces postes m'ont... o appris. Au Bristol, je suis... tant que chef de partie et... us-chef. Le travail paye ». ... est au Maroc qu'il l'écrira... en 2007 au Kasbah Tama... n'est autre que l'hôtel... r du milliardaire Richard... où il évolue pendant deux... e chef de cuisine exécuc... isinier rejoint ensuite la... ble Marocaine où il col... sur une carte « moderne... onnelle à 100 % » avec... lléno pour l'ouverture du... t. Depuis 2011, il était aux... les de quatre restaurants... David Perez aux diverses... : orientales, asiatiques et... anéennes. « Ce sont des... bles marocaines avec 150... derrière les fourneaux ». ... sion de revenir en France, ... eux enfants et Ezzahra, sa

trons à Bordeaux, Fabien Caboy a fait le choix du local. « Je souhaite redonner un style particulier à l'endroit » commente-t-il. Le nom « Le Petit Queyrai » est un clin d'œil à la propriété du grand-père de Fabien. Ce dernier s'y est installé avec sa famille.

« Pas besoin d'aller à Libourne, Coutras ou Bordeaux pour trouver un bon restaurant »

Houmous libanais, légumes grillés en chermoula, chair de crabe liée à l'aioli, filet de daurade royale grillé au tandoori ou tigre qui pleure (recette Thai) font partie des mets à retrouver au Petit Queyrai. Un vrai mélange des saveurs, « à la pointe du modernisme » avec des plats parfumés, « mais suaves pas bourrés d'épices ». Le tout dans une ambiance lounge, avec de jolies tables blanches. Une sorte d'initiation à la cuisine internationale, à des prix abordables au vu de la qualité de la cuisine. « Je ne veux pas me catégoriser dans un gastro. Je veux surtout montrer qu'il n'y a pas besoin d'aller à Libourne, Coutras ou Bordeaux pour trouver un bon restaurant ». Pour la suite, Fabien Caboy ne se refuse rien : « La cuisine est évolutive en fonction des envies et des retours des clients aussi. Les premiers sont très satisfaits, cela fait chaud au cœur ».

Et à la possibilité de retrouver une cuisine étoilée, digne de ses nombreuses expériences professionnelles, le chef avoue : « J'y viendrai ». En bref, un tour de chauffe, histoire de se faire connaître, qui pourrait rapidement appeler d'autres ambitions et notamment non loin de Saint-Médard-de-Guizières dans le cadre d'un beau projet à venir. Si l'on vous dit marché couvert, vous dites...

Pratique

Le Petit Queyrai
40 rue de la République, Saint-Médard-de-Guizières. Ouvert du mardi soir au dimanche midi de 12h à 14h et de 19h à 22h
Menu à 25 euros le midi en semaine avec entrée, plat, dessert.
Numéro de téléphone : 05 57 46 83 09



Dans le cadre du programme de gestion 2019-2025 de la Dronne aval, et de ses affluents, le SABV Dronne Aval (Syndicat d'aménagement du Bassin-Versant Dronne Aval) met en œuvre des tranches d'entretien et de restauration de cours d'eau. Au préalable de ces travaux, le syndicat envoie un courrier à tous les riverains et aux élus mentionnant les travaux qui vont être exécutés. Afin d'assurer une libre circulation des eaux, limiter l'impact des crues, d'améliorer la libre circulation des sédiments et de la faune piscicole, il est impératif d'entretenir la ripisylve

(végétation des berges). Cet entretien courant et raisonné, apprécié par les pêcheurs, génère un volume plus ou moins important de branchage et de troncs d'arbres. Ceux-ci sont stockés sur des emplacements dédiés, hors zone inondable, durant une année. Par la suite, ils sont exportés vers la filière bois énergie.

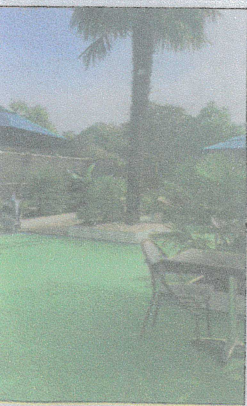
Visite des élus

Les élus des deux communes concernées Les Églisottes, représentée par Bernard Guillemot et Ludovic Billy et Chamadelle représentée par Gérard Mussot, ont visité le chantier, accompagnés par Gaël Pannetier (responsable des services & technicien milieu aquatique) et Éric Bonis (technicien milieu aquatique). La tranche des travaux concerne d'amont en aval les communes de La Barde, Les Églisottes et Chamadelle sur une distance de 8 900 mètres de berges. Même si l'ensemble des travaux d'entretien n'est pas encore terminé, le travail de Ludo et Franck, de la société Aquitaine Travaux Rivière, est en tout point remarquable.



Les élus ont visité le chantier.

Alain Delapierre



lounge.