

## L'Alambic une valeur sûre

**Au cœur du Perche, à l'entrée de Margon, est installé le restaurant l'Alambic. Derrière la sobriété de sa façade, cet établissement compte parmi les bonnes tables de l'Eure-et-Loir.**

L'Alambic c'est une histoire de couple ! En effet voilà 11 ans que Sylvie et Joël TREMEAUX donnent à l'établissement ses lettres de noblesses et entendent personnaliser le restaurant, à leur image. Et quelle

image ! De la convivialité dans l'accueil assuré par Sylvie, Karine, Florian et Emmanuelle, un service attentionné et attentif, des assiettes alléchantes, joliment présentées et des saveurs qui ne sont nullement oubliées !

Bien au contraire ! Joël met un point d'honneur à contenter le palais de ses clientèles, des professionnels en semaine, des locaux en soirée, des gens de passage le samedi et des « régionaux » le dimanche qu'il régale avec certes une cuisine traditionnelle mais en y apportant une touche de modernité. Il y tient à cette note qui le motive ainsi à retravailler ses recettes, et tout en conservant l'authenticité de sa cuisine, lui permet de donner libre cours à une certaine créativité !

Et c'est ce qu'il fait avec exigence, 3 fois par an, en changeant ses menus et sa carte, avec la complicité de son équipe Christopher, Florian et Brandon en cuisine. S'il reconnaît aimer tout faire, il préfère cependant les plats chauds, laissant le soin à ses collaborateurs, sous son regard bienveillant, l'élaboration des desserts.



Lui qui est devenu cuisinier grâce à l'apprentissage, est attaché à transmettre les ficelles du métier aux jeunes avides de parfaire leurs savoirs. Son restaurant accueille 4 apprentis sur les 6 employés. Cet engagement fait sa fierté.

Les spécialités de la maison sont nombreuses, foie gras maison, bavaois de crevette saveur noix de st jacques, la tête de veau à la ravigote ou ris de veau à la percheronne sans omettre la salade « Alambic » un mélange de crevettes, noix de pétoncle déglacées au whisky.

Pour mesurer la satisfaction, le maître des lieux prend le temps de faire le tour de la salle afin de recueillir en direct les appréciations des convives qui le félicitent pour le plaisir qu'il a insufflé tout au long du repas.

Toutefois, une mention inscrite aux menus



peut un tantinet surprendre car elle précise que « la décoration des assiettes est comestible : fleurs, épices et autres... » Et pour cause ! Les plats sont rehaussés par ces détails qui apportent une touche subtile ou donnent du caractère aux mets comme les graines germées.

L'ambiance de l'établissement est agréable, Sylvie a tenu à lui conférer une décoration printanière qui soit en harmonie avec la cuisine de son mari, empreinte de couleurs.

Marie Tran



#### **A savoir :**

Préférez les menus à partir de 24,90 € qui traduisent et expriment parfaitement le savoir faire de Joël. Menus à partir de 15,70 € à 45,70 €. Un conseil : pensez à réserver surtout le week-end

#### **L'Alambic**

20, avenue de Paris  
28400 MARGON

Tél : 02 37 52 19 03

### *Râble de lapin farçi aux pruneaux, sauce cidre*

*Pour 4 personnes :*

*2 râbles  
16 pruneaux  
2 ou 3 échalotes  
Beurre  
Huile*

*Désossez les râbles de lapin, les ouvrir côté filet, les aplatir et mettre 4 pruneaux et au centre de ceux-ci le rognon. Les rouler et les envelopper de crépinette.*

*Faire revenir dans du beurre et de l'huile jusqu'à coloration. Réservez Ciselez 2 ou 3 échalotes, faire suer dans le beurre de cuisson, déglacer au cidre doux.*

*Remettre le râble, faire mijoter pendant 20 mn, salé, poivré, lié si nécessaire. Servir avec des tagliatelles fraîches.*

