

DECOUVERTE

Texte & photo : Maguy Cluzel



C'est une de ces adresses que l'on donne presque à regret, conscient du privilège que l'on a de la connaître, pour soi...

Mais à *La Bouinotte*, on est d'un naturel partageur...

Embarquement pour ce « Paradis » pour gourmets, du côté de Châteaumeillant - Cher « méridional »...

Arrivé en 2004, à Châteaumeillant, un couple de Néerlandais (Incke Wiersema et Cor Van Koesveld) vous offre gîte et couvert dans un lieu agréable de verdure et de calme.

Un petit château, début 19^e siècle, et son parc aux arbres centenaires, servent de cadre à un restaurant à la cuisine raffinée dans une ambiance familiale. Cette demeure a appartenu entre autres, à Antoine Meillet, éminent linguiste et homme célèbre de Châteaumeillant.

Cor Van Koesveld, cuisinier réputé à La Haye (cité dans le guide néerlandais des 500 meilleurs restaurants ; deux fourchettes au Michelin du Benelux) nous propose ses spécialités : ris de veau, Tatin aux pommes à la caille fumée, coquilles St Jacques poêlées sur mesclun ; mais aussi : foie et magret de canard, poisson, bœuf du Limousin, fromages du terroir, petits desserts subtils et,

bien sûr, vins du pays.

Toute l'année au menu, les coquilles St Jacques sont un clin d'œil au chemin de Compostelle dont un itinéraire passe tout près. Les produits proviennent en priorité de fournisseurs locaux.

Incke Wiersema, professeur d'Arts Plastiques à la Haye, a assuré avec goût et compétence la décoration du restaurant, des chambres et du gîte.

Enfin, toute l'année, vous pouvez aussi régaler vos yeux de peintures exposées dans la salle du restaurant. Pour venir, et revenir...

« Le Paradis » : Restaurant- Chambres - Gîtes - Table d'hôtes, 2 Clos du Pavillon, Route de la Châtre – 18370 Châteaumeillant. Tél. : 02 48 61 65 86. Site Internet : www.koesveldauparadis.com/ Menu à 25 euros. Attention, il est bon de réserver (14 couverts seulement). En hiver fermeture lundi et mardi.