

LA MÈRE HAMARD À SEMBLANÇAY

# UNE AUBERGE DE CAMPAGNE AUX ASCENDANTS GLORIEUX



Rendue au souvenir de sa fondatrice, transformée en écrin de gourmandise au cœur de la Touraine, la maison d'Alice et Olivier Loize associe les charmes de la convivialité familiale au bonheur d'une transmission bien portée.

PAR PÉRICO LÉGASSE



**E**tre la fille de Sophie et Jean Bardet, couple légendaire dont les mérites sensoriels ont laissé des traces indélébiles dans les riches heures de la gastronomie française, suppose d'assumer une double hérité. Comme le dit Jacques Puisais, fondateur de l'Institut français du goût et du Conseil national des arts culinaires, « que la liaison soit obtenue par incorporation de crème ou par réduction à la cuisson, tout est dans le dosage. S'il est bien équilibré, ça sonne juste ». Palliant les affres familiales auxquelles aurait pu l'exposer une mauvaise rencontre, du genre buveur d'eau végétalien anorexique,

Alice Bardet a eu la bonne idée de se marier avec Olivier Loize, cuisinier accompli et gendre comblé par l'insatiable et fière gourmandise de ses beaux-parents.

## Une troisième vie

Ainsi les deux tourtereaux relèvent-ils un défi qui vaut son pesant de bonheur lorsqu'on l'assume avec l'enthousiasme dont ils font preuve. Et s'il en est une qui se réjouit depuis tout là-haut de voir sa demeure renaître dans cet ouragan de saveurs et de ferveur, c'est bien la mère Hamard. Mère cuisinière comme l'époque n'en donne plus, Marie Plaudin, veuve Hamard, avait repris l'hôtel du Luxembourg, en 1903, faisant de Semblançay l'une des étapes

## SOUS LES MEILLEURS AUSPICES

Alice et Olivier Loize vous accueillent dans une maison chargée d'histoire et d'émotions culinaires. Fille de Sophie et Jean Bardet (photo à d.), Alice poursuit la saga familiale avec, à ses côtés, un chef sans fausses notes.

les plus prisées de toute la Touraine et, signatures de Fernandel et du duc de Windsor sur le livre d'or à l'appui, la halte des stars et des têtes couronnées. A sa mort, en 1948, sa sœur Esmérine lui succède, avant de passer la main en 1975. Renouant avec l'atmosphère courtoise et conviviale dont cette maison avait besoin pour retrouver son âme. Alice et Olivier Loize redonnent une troisième vie à l'institution. Semblançay retrouve son auberge de village. Si l'on peut y festoyer à grands frais en se laissant séduire par les bijoux de la carte et les trésors de la cave (lire, ci-contre), on peut tout autant s'y régaler sans crurer bourse grâce au menu à 35 €, avec entrée, plat et dessert : asperges vertes de Chambord poêlées à l'ail



Photo: La Mère Hamard

**UNE JUSTESSE BOULEVERSANTE**  
Langoustines de nos côtes juste saisies, fèves et fondue de basilic à l'huile d'olive.

est devenue grande, mais n'a rien omis des douceurs de l'enfance. Tel le secret de sa réussite. Nous avons connu Olivier Loize à ses débuts, sans cesse à l'écoute, toujours à l'affût, derrière un caractère prudent et réservé. Ce que nous avons dégusté ici est l'œuvre d'un cuisinier affirmé, droit sous sa toque, maître de ses accords, sûr de ses audaces, sans fausses notes, sans excès, sans malice. Des plats d'une justesse bouleversante, comme ce pâté en croûte de la mère Hamard, poitrine de cochon roi rose de Touraine et pigeon de Saint-Paterne-Racan, foie gras, pistache et figue, qui ouvrirait la cérémonie en hommage aux bienfaits du terroir. Le ton était donné.

## L'excellence pour norme

La suite se fit dans le culte des matières et des cuissons pures : langoustines de nos côtes juste saisies, fèves et fondue de basilic à l'huile d'olive ; araignée de mer, chair nourrie aux fruits de la Passion et gelée de crustacés sur une tuile au piment basque ; civet gourmand de homard breton sur une sauce au vieux vouvray légèrement épicée de citron vert et petits légumes de saison. De l'orfèvrerie culinaire relevée d'un soupçon de tendresse, ce confirma le ris de veau laqué au citron avec sa tombée d'épinards et citron confit. Si Olivier sait s'en tenir là quand il veut faire plaisir, alors l'excellence sera sa norme. Une table où l'on donne à boire et à manger, une maison où il fait bon vivre, un détour qui vaut le voyage. ■

**La Mère Hamard**, restaurant La Table d'Olivier et hôtel Logis de France, 2, rue du Petit-Bercy, 37360 Semblançay. Tél. : 02 47 56 62 04. Menus à 35, 55, 69 et 95 €. Carte : 60/80 €. Belles chambres à 93, 119, 128, 148 et 158 €.

LE TRÉSOR DE JEAN BARDET

## ALICE AU CAVEAU DES MERVEILLES

**E**rudit et poète lorsque le fond du verre livre les secrets de son origine, Jean Bardet est sans doute le cuisinier français dont l'œuvre tout entière est dédiée à la vigne et aux vigneronnes. Pas un plat élaboré de ses mains qui n'ait été conçu sans penser au vin qui lui donnera la juste réplique. De la prodigieuse collection de flacons, du plus modeste au plus précieux et du plus rare au plus ancien, qu'il avait rassemblée dans son restaurant de Tours et dont il fit un usage immodéré pour honorer sa cuisine, subsiste un vaste échantillonnage confié à sa fille et à son gendre afin d'enrichir la cave de La Mère Hamard. Ainsi dotée d'un trésor inestimable, dont quelques vouvrais hors d'âge des domaines Audebert et Huet à la conservation parfaite, notamment le 1937 et le 1959, la très imposante carte des vins (une véritable bible

reliée) offre un panel organoleptique et sensoriel sans commune mesure pour une gentille auberge de campagne. Au-delà des vins de Loire, dont chaque appellation est représentée par l'excellence de sa production, presque tous les vignobles de France sont affichés au glorieux et généreux inventaire. Gastronomes amateurs et néophytes peuvent, en parfaite osmose avec les préparations d'Olivier Loize, elles aussi d'obédience bachique, trouver leur cru initiatique, l'étiquette de rêve, le millésime

anniversaire ou plus simplement la vendange gouleyante apte à étancher les soifs les plus gourmandes. Un atout supplémentaire qui peut à lui seul justifier une expédition à Semblançay. Les plus insistants, donc les plus heureux, trouveront ici le gîte nocturne leur permettant de déguster leur nectar sans entraves. ■



## PRODIGEUSE COLLECTION DE FLACONS

Jean Bardet a confié à sa fille et à son gendre de quoi enrichir la cave de leur maison. Vins de Loire bien sûr, mais aussi de presque tous les vignobles de France.