



Un «Enfert» pavé de flagrants délices

À 10 ans, Christelle servait ses premiers clients. Cédric, lui, était souvent fourré en cuisine. Il avait déjà un tempérament d'artiste. Mais on ne les a jamais poussés. Cela s'est fait tout seul», lâche Monique Enfert qui, pendant 25 ans, a tenu les fourneaux de «Aux Maisons». Elle aussi, a eu ses plats culte: rognons au champagne, ris de veau aux morilles, saint-jacques à la crème... Les jus parfumés ont remplacé les sauces à l'ancienne, mais le gène du bien-manger est resté solidement ancré dans la famille, même s'il a changé de sexe. Après Clémence qui lança l'auberge en 1912, après Hélène jusqu'en 1981, puis Monique, c'est Cédric qui a repris le flambeau. Et avec cet «Enfert-là» en cuisine, le paradis est toujours dans l'assiette. Il est même pavé de flagrants délices: succulent homard parfumé au gingembre, citronnelle et safran, vapeur de cabillaud à l'huile d'olive truffée avec écrasée de pommes de terre, incroyable chariot de fromages et pour finir un mouleux chocolat pour coulant du chef pâtissier Sébastien Saunier. Avec lui et avec son fidèle bras droit Christophe Hacquard, Cédric Enfert a insufflé un vent de modernité et de créativité dans cette vénérable auberge centenaire. Cuisson basse température, jus courts et parfumés, herbes fraîches, produits de qualité et du coin... «Je fais une cuisine plus posée et plus régulière», lâche cet «artisan cuisinier» quadragénaire qui, après un BEP cuisine à Sainte-Savine

et un CAP pâtissier à Pont-Sainte-Marie, a fait ses classes chez Marc Meneau et au ministère de la Fonction publique. L'une des 59 meilleures tables des Logis de France. Si les plats sont à eux seuls un motif de déplacement dans ce petit village du bocage chaourçois, le reste est à l'avenant. Un tantinet «Vieille France surannée», le restaurant a été agrandi et remis au goût du jour en 2016: salon feutré avec piano, superbe verrière Belle Époque, salle aux tons gris et vieux rose... «On est monté en gamme», résume Jacky Enfert père qui a également rénové les dix-sept chambres, créé trois suites et s'apprête à ouvrir un spa flambant neuf de 250 m² au printemps. On oublierait presque le «Wine Bar», l'ancre de l'œnologue Stéphane Bertrand qui propose une vingtaine de vins au verre et une carte longue comme la grande Muraille de Chine: 500 références en provenance d'une cinquantaine de maisons, parmi lesquelles le sancerre de La Guilberte, le pouilly fumé Les Croqloups, le pommerol du Petit-Moulin, le cornas Granit 30, le chablis Bougros, l'auxey-duresses Le Val... De quoi accompagner les délicates saveurs de cette honorable maison qui vient de décrocher le titre envié de «Table Distinguée», une mention attribuée aux 59 meilleures tables des 2300 Logis de France. THIERRY PÉCHINOT