

RESTAURANT. Julien Bonnet à la direction du Manège

Dans la forêt de Léognan, Chantal et Philippe Miecaze, propriétaires du Château Léognan, ont créé en 2015, Le Manège. Une table au cœur du terroir dirigée par le Rionnais Julien Bonnet.

À quelques kilomètres de La Brède, c'est la découverte d'un lieu champêtre, calme et idyllique. Ici, la nature a conservé ses droits : les chevaux se promènent autour du château Léognan, des maisons d'hôtes et du restaurant Le Manège.

Aménagé dans les écuries d'antan, le restaurant a conservé le charme du passé : le cuir, le bois, la pierre.

En ce lieu où l'on prend le temps de vivre, la carte est renouvelée tous les deux mois, au rythme des saisons.

Julien Bonnet, un directeur sur le terrain

Originaire de Rions, Julien Bonnet a passé sa vie dans le service hôtelier. Mais c'est le Château Léognan qui lui a fait confiance pour prendre la direction de l'établissement.

Humble, le directeur se fait appeler par son prénom et est tutoyé par son équipe. Julien Bonnet assure également le service en salle.



L'équipe du Manège du château Léognan, propriété de Chantal et Philippe Miecaze.

Le Manège est dirigé d'une main de maître par le Rionnais qui n'aime pas se mettre en lumière : « J'organise, je sers, j'accueille la clientèle mais c'est un travail d'équipe,

explique-t-il. C'est le chef Geoffrey Debrach qui fait ses propres créations. À sa guise, il partage ses inspirations sur la carte. Chacun connaît son rôle et tout le monde s'im-

plique. »

Entre cuisine et vins

Dans l'assiette, les couleurs et les saveurs sont à l'honneur grâce au jeune chef Geoffrey

Debrach.

Les produits sont sélectionnés à proximité : « Par exemple, pour le fromage c'est Thierry Lafitte, un producteur local de Léognan qui nous fournit », précise Julien Bonnet.

« Toute notre sélection de produits vient des alentours »

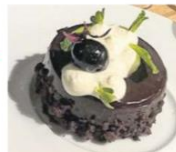
Pour ravir les papilles, les vins du Château de Léognan s'ajoutent naturellement à la carte. Et comme il existe partout de bonnes bouteilles, la Cave Cachée du Manège réserve ses meilleurs millésimes d'autres terroirs.

Margot Delpach

■ Contact : Le Manège au 05.57.67.13.84. Site : lemanege-leognan.fr



Le restaurant Le Manège, au cœur de la propriété du Château Léognan.



Une création du chef Geoffrey Debrach.



Une autre création de la nouvelle carte.