

## Une cuisine raffinée à déguster avec vue sur parc

Les Glycines possèdent un indéfinissable charme que l'on ne soupçonne pas vu de l'extérieur, une partie de l'hôtel et du restaurant est tournée vers le parc luxuriant et ses 2hectares et demi de verdure : ici, on écoute le silence. Un supplément d'âme les jours de soleil : dans ce cadre relaxant, depuis la splendide terrasse, on savoure la cuisine raffinée et conviviale du chef Eric Jung.

### **Un chef aux talents multiples**

Cuisinier au parcours très riche, avec son sommelier ils ont remporté la troisième édition du prix Ragueneau organisé par l'interprofession du vignoble, le syndicat de la truffe de Saint Alvère et l'IGP foie gras du Périgord en partenariat avec les éleveurs de bœufs de Coutancie.

Le titre de « Maître restaurateur » lui a été décerné par la Préfecture en 2012, lui reconnaissant ainsi l'excellence de son savoir-faire ainsi que son engagement en faveur de la qualité. Ici le produit est roi et le potager des Glycines y est pour beaucoup, il permet d'offrir des fruits et des légumes frais. Eric Jung rend hommage aux produits du Périgord en jouant avec les préparations, les cuissons, les présentations. Et parce qu'il a fréquenté les grandes maisons (Taillevent à Paris, La Palme d'Or au Martinez à Cannes, Le Vieux logis à Trémolat, L'Esplanade à Domme, Le Manoir de Bellerive avant de tenir pour son propre compte Le Jardin d'Epicure à Castels) ce chef de talent n'a eu de cesse de peaufiner et d'engranger les savoirs tout en cultivant sa différence. Avec Pascal Lombart, le propriétaire des Glycines, également cuisinier de métier, ils concoctent des mets fins et de saison parfaitement accordés avec les vins de la région, au mois de janvier par exemple tout tourne autour de la truffe : le menu bien sûr mais aussi des cours de cuisine et la visite d'une truffière.

### **Nouveautés 2013**

Un bistrot assez élégant, à prix raisonnables va ouvrir en 2013, une annexe en sorte du restaurant gastronomique des Glycines. L'occasion de découvrir la cuisine inventive d'Eric Jung. La façade sobre de l'hôtel va être rénovée pour pouvoir raisonner avec un décor global , cohérent et harmonieux avec le luxe et le confort de l'intérieur.

Il y a 150 ans, l'hôtel des Glycines était une simple ferme...il est devenu un hôtel de charme confidentiel : une fierté pour notre région, un « must » pour le tourisme.