

En bref...

Renaissance du Domaine de la Boulaye (71)

Propriété de la communauté de communes du Grand Autunois Morvan, le Domaine de la Boulaye, à la Boulaye (71), a rouvert ses portes en juillet dernier. L'occasion de découvrir, au cœur de la nature préservée du sud Morvan, la cuisine gastronomique traditionnelle du nouveau chef, Raphaël Petitjean, ancien du Château d'Igé (71) et de Morillon à Beaune (21). À la carte notamment, la volaille de Bresse aux morilles, le homard aux truffes d'été, la fêra à la vapeur de thé blanc, risotto au safran...

Le bœuf de Charolles reconnu par l'Union européenne

Après le fromage de chèvre charolais, c'est le bœuf de Charolles qui a vu sa qualité récompensée au niveau européen, par un décret publié le 10 juillet 2014 lui accordant l'AOP (Appellation d'Origine Protégée). Le bœuf de Charolles est produit dans 355 communes de Saône-et-Loire, de la Nièvre et du Rhône. Il bénéficie depuis 2010 de l'AOC française.

Du nouveau à l'Hôtellerie du Val d'Or

Dominique Jallat a cédé l'Hôtellerie du Val d'Or à Mercurey (71), une institution de la gastronomie en Côte Chalonnaise, à un trio de repreneurs beaunois : Fabrice Derats, Nicolas Chambon, et Michel Simon. En cuisine, un nouveau chef succède à Pascal Charreyras : Michaël Kowalczyk, 23 ans, ex-Meilleur Apprenti de France, formé chez Lameloise (Chagny - 71). Il propose une cuisine de produits frais, à vocation bistro et gastronomique le soir, très sagement tarifiée (menus de 21 à 35 €). Les douze chambres (catégorie 3 étoiles) font actuellement l'objet d'une rénovation complète.

Loiseau achète La Part des Anges

À Dijon (21), le Groupe Loiseau vient de racheter le bar à vins qui jouxte son restaurant étoilé Loiseau des Ducs (lire dossier Gastronomie). C'est une première pour le groupe qui va expérimenter dans ce lieu un nouveau concept convivial, autour de vins au verre (une dizaine à la carte) et en bouteilles (trente à trente-cinq références) et d'une gastronomie de qualité sous la forme de verrines, planches de charcuteries... produites par les cuisines de Loiseau des Ducs. « Cela ne sera pas plus cher qu'avant, mais meilleur, avec de bons vins, servis à bonne température, dans de bons verres et une gastronomie simple mais de qualité », explique Eric Goettefmann, le « monsieur vin » du groupe.

LA TABLE DE CHAPAIZE, À CHAPAIZE (71)

Accueil/cadre : une petite salle sobrement décorée surmontée d'une mezzanine, au pied de l'église romane de Chapaize. Accueil parfait et service efficace.

La Table : Sandrine Delannoy, en salle, et Catherine Lauriot, en cuisine, ont succédé à Gilles Bérard parti exercer son talent dans son nouveau restaurant à Mâcon. Autodidacte -ex DRH dans l'industrie- Catherine Lauriot signe une cuisine pleine de franchise et de sincérité, réalisée à base de produits frais et de saison. Au menu à 33 euros : millefeuille aux figues et à la bresaola de la Valtellina (Punta d'Anca), délicieux agneau mariné juste planché accompagné de dés de melon caramélisés, d'un riz basmati et d'une émulsion à la menthe, moelleux au chocolat cœur caramel et sorbet framboise (toutes les glaces sont faites maison). Les menus sont renouvelés tous les mois.



Sandrine Delannoy et Catherine Lauriot.

La Cave : une soixantaine de références, assez sagement tarifées. Montagny 1^{er} cru Découverte 2012 (Aladame) à 28 euros, Givry 1^{er} Cru Crausot 2011 (Drain) à 33 euros, Rully 1^{er} Cru Les Cloux 2012 (Jacqueson) à 33 euros, Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Virondot 2009 (Marc Morey) à 75 euros... Pas de demi-bouteilles mais des vins servis au verre et quelques affaires hors Bourgogne (Languedoc du Mas Laval à 26 euros).

Le Bourg - 71460 Chapaize. Tél. 03 85 38 07 18. Menus de 20 (déjeuner) à 33 euros.



Thomas Collomb (photo : Lionel Georgeot).

BISTROT LUCIEN, À GEVREY-CHAMBERTIN (21)

Accueil/cadre : Thomas Collomb a confié les clés de son restaurant dijonnais, La Maison des Cariatides, à une équipe de confiance pour s'installer début juillet à Gevrey. Avec son associé Jean-Philippe Girard, ils ont repris une adresse bien connue des locaux, La Rôtisserie. Pour l'heure, seul Le Bistrot Lucien est ouvert. Un restaurant gastronomique devrait voir le jour à l'automne 2015.

La Table : le chef mise sur les produits de qualité, de saison et locaux. On se régale avec des plats simples, mais parfaitement exécutés, aux jus bien maîtrisés et riches de saveurs : escargots de Vincent en coquille au beurre persillé et pata negra, quenelle de brochet et sauce Nantua ou onglet de veau, courgettes biologiques de Quincey, tomates séchées et olives taggiasches. La formule du marché, servie le midi, est renouvelée au moins une fois par semaine.

La Cave : la Côte de Nuits et tout particulièrement Gevrey-Chambertin ont les honneurs de la carte des vins, qui devrait s' étoffer avec l'arrivée d'un sommelier, Pierrick Severin. Si toutes les « stars » locales sont là, il aura pour mission de sélectionner des producteurs moins connus. Difficile malheureusement aujourd'hui de trouver une bouteille inférieure à 50 € : Fixin 2011 Domaine Gelin à 48 € ; Gevrey-Chambertin 2010 Domaine Arlaud à 68 €, Gevrey-Chambertin 2009 Armand Rousseau à 115 €. Sélection d'une dizaine de vins au verre et de quelques demi-bouteilles.

16, rue du Chambertin - Tél. 03 80 34 33 20. Formules déjeuner à 119 et 24 €, menus à 30, 35 et 48 €.