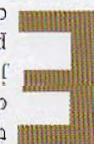


reuse. Les deux pâtisseries salées et la mezzanine cuisinière : contemporaine, simple et chaleureuse. Régional de Bourgogne, est à l'image de sa d'une opération "Cœur de Village", du Conseil Sa maison de Chapaize, réapprécie dans le cadre francilien le rattachement d'entreprise. L'ouverture des Villages, à Beaune (21), lorsqu'il a casaque de Lecrûche Loiseau, comme chef de (Saint-Père sous Vézelay - 89). Il portait la et emblématique des classiques chez Menéan de Bocuse, il s'est rendu à la Tour Rose (Lyon), le mètre de saucier avec la brigade de MOF à Montreuil, à Saint-Barthélémy à Mexico. Il a appris en cuisine à Lyon de ses bases, à Beyrouth, ambitez, Gilles Bertrand s'est ouvert l'esprit à Paris pour classique de jenevre chez Laurence et Gilles se sont installés en 2009, complète, pour que le palais ne se perde pas...". Assiette, jambais plus de quatre saveurs partout des choses : jambais plus de trois textures, saveur la démarque consiste à révéler la variété "Toute la cuisine de Gilles Bertrand s'attache à réveiller la vraie saveur des produits. Dans sa délicieuse maison de Chapaize (71), Gilles Bertrand s'attache à réveiller la vraie saveur des produits. Sa cuisine au naturel et respecte les saisons.

"Pourquoi devrais-je masquer le goût d'un assaisonnement d'un peu de sel et de poivre, simple purée de courge cuite à la vapeur, accompagnage son plat par exemple ? Gilles court pas la campagne. Un exemple, à ne comprendant généreuse et bien présente, ça ne apparaît, débarassée de son superflu et variante cuisine gastronomique époustouflante Chapaize est une table rare. Parce qu'une hôtels comme on trouve des amis, La Table de romane-Châtel, Mâcon, Tonnerre. Il régalera ses au cœur du triangle d'or de la Bourgogne village bolide au pied de l'église de Chapaize, est ce chef-là. Dans sa charmante maison de tonnes pour épater la galerie ? Gilles Bertrand séde ses bases mais qui n'en fait pas des magnifiques par la technique d'un chef qui possède des qualités, cuisines pour ce qu'il sont et parfois mal maîtrisé ? Une cuisine de pro-pertre son ame dans les mœandres d'une sophistication hasardeuse et juste, qui va droit au plaisir, sans déstabiliser ? Une cuisine simple et déstabilin ? Gilles Bertrand ça la gastronomie et



Gilles Bertrand  
et son épouse Laurence



# LA CUISINE AU NATUREL GILLES BERTRAND