

Gastronomie
UNE ODYSSEE BOURGUIGNONNE

Ne reculant devant aucun sacrifice, « Le Figaro Magazine » s'est lancé dans une ascension des trois « côtes » bourguignonnes, par la face nord.

Par Stéphane Durand-Souffland



LE CAMP DE BASE A ÉTÉ PLANTÉ À GEVREY-CHAMBERTIN, appellation monumentale de la côte de Nuits. Un village typique, avec ses belles maisons de pierre édifiées jusqu'à ce que la vigne interdise l'idée même d'un permis de construire. L'une de ces bâtisses a été transformée en hôtel-restaurant de charme par Thomas et Lucie Collomb (ex-Maison des Cariatides, à Dijon) : la Rôtisserie du Chambertin, refaite à neuf il y a quatre ans.

A l'intérieur, un bistrot et une table d'hôtes gastronomique, le premier jouant la partition attendue dans sa catégorie avec ce détail important que tout est fait maison, la seconde cherchant la surprise trois soirs par semaine. La carte du Bistrot Lucien chante intelligemment le terroir, autrement dit elle ne se prive pas d'aller chercher ailleurs de bons produits s'il le faut – les asperges de Mallemort, par exemple. Le sel est en grains, le poivre au moulin. La clientèle est telle qu'on peut l'imaginer, assez locale plus les touristes ou professionnels missionnés comme, ce soir-là, un sosie du Premier ministre en costume et baskets, dînant en tête à tête avec son téléphone portable.

Le « menu traditionnel » à 28 € est un modèle du genre. Après une gougère impeccable (pas si facile à réussir, la gougère), le jambon persillé s'annonce fièrement, lustré, escorté d'une salade craquante, de quelques cornichons et d'une tranche de pain grillé de première classe – le pain n'est pas maison, mais il provient d'une boulangerie épatante. Vous êtes devant l'étendard gourmand, vert et rose, des ducs de Bourgogne, parfaitement interprété : fondant mais avec de la tenue. Peut-être aurait-il supporté un assaisonnement un peu plus affirmé, mais c'est affaire de goût.

La joue de bœuf à la bourguignonne et son gratin dauphinois arrivent ensuite, joliment dressés chacun sur son assiette. La viande, qui s'effiloche du bout de la fourchette, est magnifiée par une sauce au vin miroitante, réduite le temps voulu – longtemps – pour libérer tous ses sortilèges. C'est une joue à la royale. Voilà une classique indémodable, que le chef n'a pas cherché à déstructurer ou à monter en espuma, tant mieux. Le dessert, pour finir : une tarte feuilletée à l'ananas et sa glace à la verveine, absolument pas couleur locale (ici, on est plutôt cassis et pain d'épice) mais gentiment troussée, qui permet d'al-

ler se coucher à l'étage avec le sourire, et de patienter jusqu'au petit déjeuner hautement recommandable du lendemain matin.

La Rôtisserie du Chambertin, 6, rue du Chambertin, 21220 Gevrey-Chambertin (03.80.34.33.20). Menus de 23 à 38 € ou carte (Bistrot Lucien), 68 € (table d'hôtes, du jeudi au samedi soir).

EN ROUTE POUR LA CÔTE DE BEAUNE. Découverte d'une adresse étonnante, en bordure de la D 974 (mais à l'abri de sa rumeur), à côté de l'ancienne léproserie qui donne son nom au lieu-dit L'Hôpital-de-Meursault : Le Soufflot. La nourriture y est excellente, nous allons y venir. Mais ce qui vous laisse d'abord sans voix, c'est la carte des vins. Tous nos amis sont là, les puligny, volnay, chambolle, vougeot, corton, meursault... Ce n'est pas un livre de cave, c'est le gotha du cep bourguignon ; il ne manque personne, du baron des Maranges aux princes de Conti. Les tarifs défient toute concurrence, dans des millésimes hautement recommandables, à croire qu'il y manque un zéro : chambolle-musigny à 75 €, clos-vougeot à 170 €, nuits-saint-georges premier cru à 70 €, etc. Il y a aussi bien moins cher avec des appellations moins cotées mais tout aussi délicieuses.

Si bien que Le Soufflot est le point de rendez-vous des amateurs éclairés et des vignerons, qui viennent ici surveiller, en toute amitié, les progrès de la concurrence. Ce soir-là, Vincent Dureuil-Janthial, le magicien de Rully (sacré en janvier vigneron de l'année par La Revue du vin de France) et son épouse Céline, croisaient Albert Mann, le géant alsacien de Wettolsheim. Attention : l'assiette n'est pas le simple faire-valoir du verre. Les nourritures du menu à 45 € tiennent leur rang face aux nectars, on en a l'intuition dès la gougère (eh oui) de l'apéritif : maquereau très bien cuit, fouetté de pimprenelle, champignons de Paris, jaune d'œuf fumé et échalote pickle (dressage raffiné), truite de mer, herbes et bouillon de coquillages (servi froid) puis la même truite, chaude cette fois, avec une émulsion de rattes et les écailles en crumble citronné, pigeon de Ladoix, petits pois et concentré de betterave avec un friand garni d'une farce d'abats, deux desserts, bref, on ne se moque pas du monde dans cette cave déguisée en restaurant.

Le Soufflot, 8, Route nationale (D 974), 21190 Meursault (03.80.22.83.65). Menus à 32 (déjeuner) et 45 €. Fermé samedi et dimanche.



Le chef Carrette aime faire à manger et rendre ses clients heureux

DIRECTION LA CÔTE CHALONNAISE. Arrêt à Chagny chez Lameloise, le seul 3 étoiles de la grande région Bourgogne-Franche-Comté. Eric Pras (Meilleur ouvrier de France promotion 2004) et Frédéric Lamy ont pris les rênes de cette institution familiale il y a dix ans. Le chef n'a pas décroché l'enseigne, étoilée depuis 1926, pour apposer à la place son nom en lettres immenses, un gage d'honnêteté et de modestie. A l'intérieur : un service cajolant, pas bégueule pour un sou, qui met tout le monde à l'aise, du jeune couple autochtone tout juste fiancé au touriste suisse en bretelles. Formé chez Troisgros, Loiseau, Gagnaire, Westermann et Marcon, Eric Pras tire le meilleur parti d'un terroir fastueux et invite au royaume des escargots et des volailles de Bresse les plus beaux poissons et coquillages. Ses assiettes, toujours, fonctionnent sur des harmonies équilibrées. Cela donne, les escargots de Fontaines (élevage à 8 km de la casserole chagnotine), associés à un poulpe confit. Les bestioles font la ronde dans un buisson végétal, autour d'une mayonnaise chaude aux parfums de safran. Une sensationnelle « soupe de roche » scelle la réussite de l'accord. Egalement, ces énormes langoustines islandaises marinées, auxquelles un riz soufflé apporte une croustillance inattendue ; elles se dégustent avec un tartare du même crustacé posé comme une île sur une mer verte au goût de céleri et pomme verte.

Le faux-filet du Charolais trouve un vrai compagnon en la piquante personne d'un oursin en sabayon. La viande paraît sous un voile de lard de Colonnata, accompagnée d'une « semoule d'inflorescence » (composition végétale vert vif), de chou-fleur rôti et de pommes soufflées : le lien entre tradition et modernité est trouvé, la technique s'efface pour ne pas gâcher une dégustation dont la réussite se comprend par un simple plaisir de bouche. Il y avait aussi, ce soir-là, une côte de veau d'anthologie, cloutée de truffe noire (la saison est finie), avec un jus infusé au foin et à l'orange qui faisait passer le bonheur à l'octave. Des desserts de haut vol, que ce soit le soufflé au gruë de cacao et son sorbet cardamome-bergamote ou le croustillant café agrémenté de banane, fruit de la passion et gingembre (une hardiesse réussie).

Lameloise. 36, place d'Armes, 71150 Chagny (03.85.87.65.65).

Menus à 82 (déjeuner), 195 et 220 €.

Carte : environ 200 € hors boisson. Fermé mardi et mercredi.



CAP AU SUD. DERNIÈRE ÉTAPE : TOURNUS, AUX PORTES DU MÂCONNAIS.

On ne s'attend pas à trouver, dans cette tranquille cité réputée pour sa merveilleuse abbaye Saint-Philibert (visite impérative), un restaurant aussi excitant. Jean-Michel Carrette a repris les fourneaux et l'étoile de son père il y a quatorze ans, et modernisé l'hôtel. Il dirige l'affaire avec son épouse Amandine. Le chef ne se prend pas pour quelqu'un d'autre, il se moque des coteries, des modes et des distinctions. Il aime faire à manger et rendre ses clients heureux. Il ne leur impose d'ailleurs rien du tout : ici, c'est à la carte ou au menu. Et si vous choisissez le menu comme vos voisins de table, il est possible que votre assiette ne ressemble pas toujours à la leur.

Après quelques zakouskis bien calibrés, l'effiloché de volaille de Bresse, fleur de roquette sauvage, échalote croustillante et foie gras, vous saisissez. C'est très frais, ravissant, le foie gras diabolique dope chacune des bouchées. Surgit alors des cuisines un petit chef-d'œuvre : les asperges vertes de Roques-Hautes, au garde-à-vous avec une émulsion coco-basilic thaï, mini-tartellette à l'œuf confit, coulis à l'ail des ours. Non, il ne s'agit pas là d'une chinoiserie absurde, mais d'un vrai plat voyageur dosé de main de maître. Car l'asperge reste la reine de l'assiette, dont la saveur puissante s'appuie sur son escorte pour triompher. Après cet exercice de funambulisme entre Bangkok, les Bouches-du-Rhône et la Saône-et-Loire, des gambas se présentent sur un brandon de chêne, libérant un exceptionnel fumet tandis qu'elles achèvent de cuire sous vos yeux. Les têtes ont été plongées dans une friture, et viennent faire croustiller un quartier de potimarron déjà éperonné par une tombée de piment bressan. Exquis. Des saint-jacques arrivent ensuite au terme de leur pèlerinage à Tournus, dans un bouillon bien chaud, léger mais truffé, avec des billes de crosnes : miam. Puis un poulpe à la cuisson parfaite, cherchant en vain l'incognito sous une perruque de radis râpé avec une émulsion comme une mayonnaise marine. Et un bouleversant ris de veau saisi dans une feuille de citronnier : une assiette toute douce, sans piment, qui vous cajole avant le choc du pigeon, betterave, condiment cassis-cédrat (avec un verre de gevey-chambertin 2015 de Bruno Clair, splendide) : une leçon de textures et de saveurs, tout en puissance contenue. Nous terminerons ce festin par un dessert chocolat, poivre de Sichuan, glace au cerfeuil. Un tango en vert et noir à l'ombre du clocher de Saint-Philibert. Amen.

Aux Terrasses. 18, avenue du 23-Janvier, 71700 Tournus (03.85.51.01.74).

Menus à 26 (déjeuner), 40, 65 et 95 €.

Carte : environ 80 € hors boisson. Fermé dimanche et lundi.

Stéphane Durand-Souffland