

## AUX TERRASSES

18 AVENUE DU 23-JANVIER  
71700 TOURNUS  
www.oux-terrasses.com  
03 85 51 01 74

Fermé dimanche et lundi  
Menus 25 € (midi), 37 €, 42 €, 55 €, 85 €

**DOSSIER**  
Qu'est-ce qu'un  
grand restaurant?  
**GUIDE 2016**  
250 tables en France  
**CAHIER DE CUISINE**  
Les Frères Folmer &  
William Ledeuil

# FOOD OMNIVORE BOOK

5

On aime beaucoup Amandine et Jean-Michel Carrette. Eux étaient déjà fans d'Omnivore avant qu'on débarque un jour à Tournus et on a eu l'impression d'être accueilli comme le père Noël. C'est pourtant ce couple-là qui nous fait du bien, dans sa grande maison confortable et gaie comme la balançoire qui pend au milieu de l'une des chambres. Amandine n'a pas volé son prix de l'hôte 2015, Jean-Michel a bien mérité sa Masterclass à l'Omnivore Paris 2015, ses dîners à quatre mains sur la grande scène et son formidable périple stambouliote en novembre dernier. On l'a vu de ses yeux vus, loin de chez lui, cet homme reste le même, passionné de cuisine, généreux, boule d'énergie positive qui parle anglais avec les mains. Le garçon est toujours en mouvement, et ça se voit jusque dans ses assiettes, vivantes, organiques, pleine de relief, de pleins et de déliés. Avec une brigade solide, stable, il avance serein vers la plénitude. Locavore avant que cela ne devienne une oriflamme, il quadrille son territoire, le laboure en profondeur. Après les herbes et les légumes du Jardin Bioriginal de son cher Jérôme Gaudillère, les escargots de Bourgogne, et malgré la perte des cochons anglais de Liberty Pig (cessation d'activité), il s'attache à travailler de plus en plus les poissons de rivière. Suite logique. Et là, attention, ça décoiffe. Le sandre de Saône en vapeur douce dans un bouillon de pochouse (sorte de bouillabaisse d'eau douce), avec carottes fumées et chou, c'est l'un des plats de l'année, haut la main. La chair du poisson, souple et ferme à la fois, se gorge de jus sauvage et vient percuter la carotte terrienne en diable. Idem le silure, innocente victime d'un délit de sale gueule, que le chef maquille en le panant férocement, et qu'il vient puncher en féroçité avec un morceau de jambon cru, du cédrat (de chez Michel Bachès, bien sûr), et du piment de Bourgogne. Deuxième plat de l'année ! Ça s'arrose, et là aussi, pas besoin d'aller loin, la grande cave sous le restaurant rend hommage aux vignerons indépendants, aux forçats du bio et de la biodynamie. Le jeune Julien Buiet vous les présente avec un sourire gourmand, alors on se laisse tenter par un saint-véran 2011 les Pomards (49 mois d'élevage) de chez Robert-Denogent, « coup de cœur » d'Aux Terrasses. Du cœur, partout du cœur, puisqu'on vous le dit.