



CONCOURS DE CUISINE DES VIGNERONS ET VIGNERONNES TOQUÉS !

De gauche à droite
Thibault Huber, André Guillauminot (La Garaudière, Levernois),
Cyril Audoin, Olivier Laboute (chef à domicile),
Philippe Auge (Hostellerie de Levernois), François de Nicolay,
Jérôme Sock (second Hostellerie de Levernois),
Chantal Côte-Cinquin, Vincent Bouzereau,
Florence Lachaux et Martine Bernard

A l'heure où des programmes télévisuels tels que Top Chef ou MasterChef rassemblent des spectateurs de plus en plus nombreux, Bourgogne Aujourd'hui a lui aussi créé son concours de cuisine, destiné bien entendu, aux vignerons et vigneronnes de Bourgogne ! C'est dans le cadre idyllique de L'Hostellerie de Levernois qu'a eu lieu cette première édition. Retour sur une journée haute en couleurs et en saveurs.

Texte : **Élisabeth Ponavoy**
Photographies : **Lionel Georgeot**

LES PARTICIPANTS

Ils sont 7 vignerons et vigneronnes de Côte de Nuits, Côte de Beaune et Côte Chalonnaise à avoir répondu présent pour cette première édition de notre concours de cuisine. Découvrez le portrait gourmand de chacun d'eux !



Chantal Côte-Cinquin
Domaine de l'Europe (Mercurey)

- Comment est né votre goût pour la cuisine ?
Une grand-mère généreuse, un cadre idyllique, une enfance où tous les sens sont en éveil... Que faut-il de plus pour devenir épicurien ? L'art se trouve dans chaque chose de la vie, y compris la gastronomie et ne se limite pas pour moi à la peinture, discipline que je pratique au quotidien.
- Un produit fétiche ? Une spécialité ?
Pas vraiment. Peut-être l'agneau mais sans certitude.
- Quels restaurants bourguignons ont vos faveurs ?
J'affectionne chacun des restaurants où je trouve à la fois le service, la qualité des produits et le goût de la cuisine bien faite. En citer un est pour moi très réducteur.
- Que retenez-vous de votre participation à ce concours ?
C'était un beau défi à relever, où j'ai découvert pas mal d'astuces. J'ai pris conscience de l'étendue de ce que j'ai à apprendre. C'est assez complexe d'être à la fois dans l'émotion de la création et dans la froideur mentale de la création.



Cyril Audoin
Domaine Charles Audoin (Marsannay-la-Côte)

- Comment est né votre goût pour la cuisine ?
Depuis très jeune, j'ai toujours eu le goût pour la cuisine. Ensuite, je m'y suis mis vraiment pour faire plaisir à mes amis, afin d'accompagner nos belles bouteilles.
- Un produit fétiche ? Une spécialité ?
L'épaule de sanglier marinée, avec une purée façon Robuchon.
- Quels restaurants bourguignons ont vos faveurs ?
Le Prê aux Clercs où j'aime aller en cuisine avec Alexis Billoux, le chef, qui est un ami proche, ainsi que La Maison des Cariatides, tous deux à Dijon.
- Que retenez-vous de votre participation à ce concours ?
D'abord une belle opportunité d'être dans la cuisine d'un grand chef. Il s'agissait aussi d'un défi contre soi, où naît une certaine envie de se surpasser. Je ne m'attendais pas à une telle montée d'adrénaline et de stress ! Et puis j'ai dû travailler un filet de truite de mer. Moi qui n'aime pas trop le poisson et qui le cuisine encore moins... J'étais au pied du mur !



Vincent Bouzereau
Domaine Vincent Bouzereau (Meursault)

- Comment est né votre goût pour la cuisine ?
On a toujours cuisiné dans ma famille : ma grand-mère, ma mère, mon épouse. Je cuisine le soir ou le week-end pour me détendre, en utilisant les ingrédients que je trouve dans le réfrigérateur ou en improvisant. Les aînés de mes enfants aiment déjà beaucoup mettre la main à la pâte !
- Un produit fétiche ? Une spécialité ?
Les poissons, lotte, saint-jacques ou homard. J'aime particulièrement préparer des sauces, de mon invention ou plus classique comme le beurre blanc ou à l'armoricaine.
- Quels restaurants bourguignons ont vos faveurs ?
Après du Clocher et Christophe Quéant à Pommard, et La Cueillette au Château de Cîteaux, à Meursault.
- Que retenez-vous de votre participation à ce concours ?
Du stress, surtout dans les dix dernières minutes mais l'ambiance était bon enfant ! Je n'avais jamais travaillé dans une cuisine professionnelle, et il a fallu s'adapter. Pour autant, je m'inscris dès à présent pour l'année prochaine !

Thiébault Huber

Domaine Huber-Verdereau (Volnay)

- Comment est né votre goût pour la cuisine ?

Cela fait partie d'une éducation familiale, faite par ma grand-mère Germaine notamment. Et puis, je suis un gourmand. J'essaie aujourd'hui de transmettre cela à mes enfants. Nous recevons beaucoup à la maison.

- Un produit fétiche ? Une spécialité ?

J'adore cuisiner la saint-jacques et je fais un risotto à la truffe qui remporte toujours un franc succès !

- Quels restaurants bourguignons ont vos faveurs ?

Le Cellier Volnaysien, Ma Cuisine à Beaune ou Dr Wine à Dijon.

- Que retenez-vous de votre participation à ce concours ?

La journée fut riche de partage avec les autres candidats et surtout riche de conseils délivrés par Philippe Augé et son second, simples et très abordables. Tous les participants étaient dans un bon état d'esprit, avec une ambiance conviviale au rendez-vous.

Martine Bernard

Domaine du Clos Saint-Louis (Fixin)

- Comment est né votre goût pour la cuisine ?

Par gourmandise ! Je cuisine quotidiennement pour la famille et j'aime trouver de nouvelles recettes réalisables facilement. Je suis abonnée à plusieurs revues spécialisées et je suis toujours à la recherche de nouvelles idées.

- Un produit fétiche ? Une spécialité ?

Tous les plats à base de fromages, notamment le comté. Je suis d'origine jurassienne ! J'ai l'habitude de préparer des gougères maison pour les clients du domaine.

- Quels restaurants bourguignons ont vos faveurs ?

Mon mari et moi sommes amateurs de plusieurs restaurants ici mais c'est surtout lors de nos vacances dans d'autres régions françaises que nous aimons découvrir d'autres spécialités culinaires.

- Que retenez-vous de votre participation à ce concours ?

La journée a été très sympathique et le concours s'est déroulé dans une ambiance chaleureuse. J'ai pris plaisir à découvrir une vraie cuisine de professionnels : les outils, le côté très fonctionnel ; ça me fait rêver...

Florence Lachaux

Domaine Arnoux-Lachaux (Vosne-Romanée)

- Comment est né votre goût pour la cuisine ?

Par gourmandise d'abord et ensuite, à chaque essai de plat, où la satisfaction ou la déception me donne envie de progresser et d'améliorer. J'aime cuisiner des produits frais, simples, de façon rapide, mais en prenant toujours le temps de soigner la présentation pour le côté appétissant, même pour une assiette de pâtes !

- Un produit fétiche ? Une spécialité ?

Le lard fumé, je m'en sers pour donner de la saveur aux viandes, poissons, légumes ou bouchées apéritives. J'aime préparer un rôti de lotte au lard fumé, accompagné de tomates fraîches et confites, artichauts et champignons, servi avec une réduction de sauce.

- Quels restaurants bourguignons ont vos faveurs ?

Le Bénaton et Les Caves Madeleine à Beaune, et Le Millésime à Chambolle-Musigny.

- Que retenez-vous de votre participation à ce concours ?

J'ai appris que si la cuisine est inventive, elle ne s'invente pas ! Il y a des règles et des principes de base à connaître afin d'obtenir le meilleur des produits utilisés.

François de Nicolay

Domaine Chandon de Briailles (Savigny-lès-Beaune)

- Comment est né votre goût pour la cuisine ?

À l'âge de 15 ans, alors parisien, mes parents se sont installés à Savigny pour reprendre le domaine. N'importe quel ado seul à la maison aurait mangé n'importe quoi mais je me suis mis aux fourneaux. Mon grand-père aimait beaucoup cuisiner le poisson. Il m'a transmis cela. Mon plus grand plaisir est de pêcher moi-même ce qui ira dans l'assiette le jour même !

- Un produit fétiche ? Une spécialité ?

Les produits de la mer, ou les volailles rôties. Mon plat favori en ce moment est le tronçon de turbot sauce hollandaise au jus de yuzu et coquillages.

- Quels restaurants bourguignons ont vos faveurs ?

Il y en a beaucoup. Sans hiérarchie, la ferme de la Ruchotte à Bligny-sur-Ouche, Le Comptoir des Tontons et L'Écusson à Beaune

- Que retenez-vous de votre participation à ce concours ?

J'ai appris à cuisiner avec un panier imposé, c'était la première fois. Nous avions une heure pour préparer les plats. Il m'a fallu gérer ce paramètre en plus. L'encadrement de Philippe Augé était excellent. Il nous a mis à l'aise tout en maintenant une pression de compétition !

HOSTELLERIE DE LEVERNOIS, UN HAVRE DE PAIX !

L'établissement est à l'image de ses propriétaires : élégant, chaleureux et attachant. Susanne et Jean-Louis Bottigliero ont fait souffler un vent de renouveau sur L'Hostellerie de Levernois, devenue aujourd'hui l'une des plus belles adresses de Bourgogne. Aux commandes des cuisines depuis 2008, Philippe Augé a également contribué à la notoriété des lieux.

L'Hostellerie de Levernois est une véritable invitation à la détente et à la sérénité. Cette vaste maison bourgeoise s'intègre parfaitement à la nature, entourée d'un parc de cinq hectares, abritant notamment un jardin à la française avec ses arbres centenaires. Classé Relais & Châteaux, l'établissement a été repris par Susanne et Jean-Louis Bottigliero en 2004. Ce dernier disposait alors d'une solide expérience dans l'hôtellerie, en ayant tour à tour exercé les postes de directeur du Château de Gilly, directeur général adjoint du Crillon à Paris, directeur général du Martinez à Cannes, puis de la chaîne internationale des Relais & Châteaux. L'Hostellerie de Levernois est aujourd'hui

marquée de l'empreinte du couple Bottigliero, à savoir le savant mariage du chic et de la décontraction. Dans une ambiance intime et chaleureuse, ils reçoivent avec le sourire. En complément d'un hôtel 5 ***** et d'un restaurant gastronomique, Susanne et Jean-Louis Bottigliero ont imaginé Le Bistrot du Bord de l'Eau, où l'on y sert une cuisine plus simple mais avec le même savoir-faire. L'établissement dispose également depuis peu d'un caveau et d'une boutique. Précisons enfin qu'ils sont les heureux propriétaires du Château Sainte Sabine, à Pouilly-en-Auxois. Un lieu tout aussi envoûtant auquel Susanne et Jean-Louis Bottigliero ont parfaitement apporté leur touche personnelle.



Susanne et Jean-Louis Bottigliero.



Philippe Augé
UN CHEF PASSIONNÉ ET PASSIONNANT

Les participants à notre concours de cuisine n'ont pas tari d'éloges sur le chef de L'Hostellerie de Levernois. Tous ont salué sa simplicité et sa disponibilité. Philippe Augé était de son côté ravi de les accueillir dans sa cuisine, qu'il dirige depuis 2008. Avant cela, le chef est passé par Le Louis XV à Monaco, La Rotonde à Charbonnières-les-Bains ou Le Royal Champagne à Épernay. Calme et déterminé à la fois, il devient prolix lorsqu'il évoque son métier et revendique une cuisine "de goûts, de saveurs, de couleurs". Au quotidien, il prend plaisir à travailler les produits de la région. Parmi ses créations à déguster actuellement à la carte, le risotto Acquarello au vert, cuisses de grenouilles et escargots de Bourgogne, crème d'ail doux, devenu un incontournable ; le dos de bar parfumé au fenouil, asperges à la moelle, fèves et beurre noisette ou encore le canard de Challand rôti, oignons grelots et champignons, sauce velours.