

CÔTE-D'OR - GASTRONOMIE

L'hostellerie de Levernois, une association de bienfaiteurs

Notez cet article :
le 20/12/2015 à 05:00 | Jean-Yves Rouillé Vu 1726 fois



Philippe Augé et Jean-Louis Bottigliero, une association qui fonctionne à merveille depuis huit ans.
Photo J.-Y. R.

À l'hostellerie de Levernois, une étoile au guide Michelin, Jean-Louis Bottigliero, et son épouse Susanne accueillent la clientèle et Philippe Augé la régale.

PARTAGER

[Envoyer à un ami](#)

Arriver à l'hostellerie de Levernois un matin d'hiver. Le givre a fondu sous le soleil rasant. On pénètre dans le parc et on entre dans un univers de quiétude. Une petite rivière coule paisiblement le long de la propriété. Juste devant la réception, une belle terrasse. Les allées sont impeccables.

À l'intérieur, la même exigence prédomine. Il faut dire que le maître des lieux, Jean-Louis Bottigliero, a une solide expérience dans le domaine. Cinq ans à la tête du Martinez à Cannes (96-2001), l'hôtel Crillon avant de devenir DG de la chaîne Relais et Châteaux, l'homme impressionne autant par son CV, son efficacité que par sa gentillesse et son amabilité. Avec Philippe Augé, le chef du restaurant, ils se sont connus voilà huit ans maintenant pour former un duo haut de gamme. Ou plutôt un trio car il ne faut

absolument pas oublier Susanne, l'épouse de Jean-Louis. « Elle m'a toujours épaulé dans tout ce que j'ai fait », explique celui-ci. Philippe Augé, qui débarque juste de Beaune, ajoute : « Ils sont très complices. Ce sont des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. »

D'ailleurs, si le premier rendez-vous entre les deux hommes s'était avéré très concluant, un deuxième avait suivi « avec madame », comme se rappelle encore très bien Philippe. C'était en 2007.

L'association fonctionne à merveille. Rien de plus logique entre des gens qui ont fait de l'exigence, la perfection et la satisfaction du client, leur credo. « On a tout de suite partagé les mêmes valeurs et en particulier le respect du produit », insiste Jean-Louis Bottigliero.

En suivant les pas de Philippe Augé vers les cuisines, on se rend vite compte que les propos du directeur ne sont absolument pas usurpés. Le produit est au centre des débats. « Tout est frais. Les poissons, on les écaille, on les ébarbe ici, Les Saint-Jacques arrivent en coquilles », évoque-t-il à titre d'exemple. Il poursuit : « Tu peux avoir la meilleure assiette du monde mais si tu n'as rien en bouche... Un plat, il faut que ça te rappelle quelque chose... »

De Ducasse à Levernois

Au fil de ses expériences, Philippe Augé a su se nourrir pour ensuite, régaler ses convives. L'hôtel de Paris chez Ducasse, la Pinède à Saint-Tropez, Charbonnières-les-bains à côté de Lyon, le relais Champagne entre Reims et Épernay, une pluie d'étoiles, des rencontres incroyables qui ont réjoui l'homme qui, quelques années plus tôt, avait eu un cruel dilemme sous le nez. « À l'issue de ma classe de 3e, ma conseillère d'orientation m'a donné deux options. La mécanique auto ou la restauration. J'ai pris la deuxième et j'y suis allé à fond », raconte-t-il. « À l'époque, il y avait des grands chefs qui enseignaient. » De Nantes, d'où il est originaire, à Toulouse avant de partir sur les mers pendant son service militaire, Philippe Augé va s'aguerrir. « Je me suis tout de suite mis dedans. J'ai senti que c'était pour moi-même si mes parents n'étaient pas trop chauds au départ. » Car côté gênes familiaux, il n'y a pas grand-chose si ce n'est la magnifique tarte aux myrtilles de son parrain dans l'Ariège. Une tarte qu'il n'a jamais pu reproduire.

Passionné jusqu'au bout des ongles, il vit, il vibre cuisine. « J'ai un cahier sous mon lit. La nuit lorsque je me réveille, je note des idées. Dans le noir, ce n'est pas toujours évident de se relire », rigole-t-il. Et d'avouer encore : « J'ai un fils de 9 ans, une femme qui me suit. Sans eux, je crois que je serai seul. » Une anomalie pour un cuisinier qui a toujours été dans le partage.