

GASTRONOMIE. Le livre *Les Meilleures recettes des chefs de Bourgogne*, qui référence 100 établissements incontournables de la région, a été présenté hier au *Bien public*. Il sera en vente dès jeudi.

Gaspacho andalou et sa glace moutarde, pissaladière d'escargots, choucroute de poisson au crémant de Bourgogne ou macaron aux cerises de l'Yonne et granité cassis... Les 218 pages du livre *Les Meilleures recettes des chefs de Bourgogne* - présenté hier au siège du *Bien public*, à Dijon, et en vente à compter de jeudi en kiosque et librairie - ont de quoi faire saliver.

« Une photographie de ce que l'on fait dans la région »

Cent établissements ont été référencés dans cet ouvrage qui présente à la fois, pour chacun d'entre eux, un descriptif des lieux, les coordonnées, horaires et tarifs, le chef et ses spécialités ainsi qu'une recette - facile à reproduire à la maison - mettant en valeur les produits qui font la réputation de la Bourgogne.

Grenouilles, sandre, escargots, bœuf charolais, moutarde de Dijon ou cassis sont ainsi les vedettes de mets fins et variés. Pour chaque plat, un accord avec un vin de Bourgogne est suggéré.

« C'est toujours une bonne idée d'avoir une photographie à l'instant "T" de ce que l'on fait dans une région. Ce livre, c'est important pour les lecteurs, mais aussi pour la profession et pour les générations futures. C'est un témoignage », estime Dominique Loiseau, qui a préfacé l'ouvrage.

Du grand restaurant étoilé à la table régionale

« L'ambition était de présenter la diversité et la qualité de la cuisine de tous ces restaurateurs, connus ou non, étoilés ou non », résume David Bachoffer, directeur des éditions IG & AV, coéditeur de ce recueil avec L'AME.

« Cet ouvrage est très bien fait. J'en ai commandé pour l'offrir à ma clientèle », confie Philippe Poillot, le chef du *Clos du Roy*, à Chenôve, qui « sort du lot » avec une recette de « viande de bœuf d'Australie wagyu », issue de la carte de son restaurant.

Mais plus qu'un livre de recettes, *Les Meilleures recettes des chefs de Bourgogne* est un véritable guide gourmand des établissements incontournables de la région.

CLOÉ MAKRIDES

cloe.makrides@lebienpublic.fr

Une trentaine de chefs bourguignons, aux côtés de Dominique Loiseau (C), étaient réunis, hier matin, au siège du *Bien public* (7, boulevard du Chanoine-Kir, à Dijon), à l'occasion du lancement de cet ouvrage auquel ils ont participé.

Photo Philippe Bruchot

LE LIVRE



Parmi les restaurants référencés dans cet ouvrage, on trouve Stéphane Derbord (Dijon), *Le Chapeau Rouge* et son chef William Frachot (Dijon), *Le Cèdre* (Kunihisa Goto, Beaune), *Le Vieux Moulin* (Laurent Klisz, Bouilland), *Saint-Georges* (Christophe Crotet, Chalon-sur-Saône) ou *le Millésime* (Matthieu Mazoyer, Chambolle-Musigny). *Les Meilleures recettes des chefs de Bourgogne*, 218 pages, aux éditions IG & AV et L'AME (novembre 2011), 12 €.



Quand les chefs livrent le meilleur de la Bourgogne