

CHEF D'EXCEPTION

JÉRÔME LATHUILLIÈRE

Restaurant
LE RICHEBOURG
à Vosne-Romanée



C'EST DANS LE PRESTIGIEUX DOMAINE VITICOLE DE VOSNE-ROMANÉE QU'OFFICIE LE CHEF JÉRÔME LATHUILLIÈRE AU SEIN DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE L'HÔTEL 4 ÉTOILES LE RICHEBOURG. APRÈS UN APPRENTISSAGE DANS LE SUD DE LA SAÔNE-ET-LOIRE ET SES PREMIÈRES EXPÉRIENCES DANS DIFFÉRENTS RESTAURANTS GASTRONOMIQUES ET ÉTOILÉS DE LYON, IL OCCUPE SON 1ER POSTE DE CHEF À TIGNES. EN 2014, IL INTÈGRE LA PRESTIGIEUSE ENSEIGNE « PIERRE & JEAN », L'ANNEXE DE LA MAISON LAMELOISE ET S'ENRICHIT DE CETTE EXPÉRIENCE UNIQUE AUPRÈS DU MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, ERIC PRAS.

At the prestigious vineyard of Vosne-Romanée, Chef Jérôme Lathuilière heads the gastronomic restaurant in the 4-star Hotel 'Le Richebourg'. After serving an apprenticeship in Saône-et-Loire and gaining experience in various starred gourmet restaurants in Lyon, he held his first position as Chef in Tignes before joining the prestigious brand "Pierre & Jean" in 2014.

Depuis avril 2018, il est à la tête du restaurant gastronomique Le Vintage au sein de l'Hôtel de luxe Le Richebourg à Vosne-Romanée. Un cadre idyllique qui invite à un véritable ravissement des sens et est l'écrin idéal pour ce Chef amoureux du terroir. « Mes grands-parents étaient agriculteurs, j'ai toujours vu ma grand-mère faire son propre beurre, ses propres fromages de chèvre et c'est ce qui a éveillé ma passion pour la cuisine » nous dit-il.

Since April 2018, he has been head of the gourmet restaurant 'Le Vintage' in the luxury Hotel Le Richebourg. It's an idyllic setting for both visitors and a Chef passionate about the local area. «My grandparents were farmers, I always saw my grandmother making her own butter, her own goat's cheese and that's what sparked my passion for cooking,» he says.

• CHEF D'EXCEPTION • Jérôme Lathuilière •

Sa cuisine aux bases classiques revisitées est aujourd'hui l'âme du restaurant Le Vintage dont il a retravaillé la carte petit à petit avec l'aide de sa brigade. « J'ai voulu proposer une cuisine tendance tout en conservant les grands classiques bourguignons et en leur apportant une note de légèreté » nous précise-t-il. Pour ce Chef inspiré, l'important est dans le respect du terroir et dans la mise en avant de producteurs locaux. Le résultat ? Une association de saveurs haute en couleurs et en originalité qui se marie à la perfection avec les grands crus de Bourgogne.

His cuisine touches on classic bases and the menu has been reworked little by little with the help of his team. «I wanted to offer up-to-date cooking while retaining the great Burgundy classics and giving them a touch of lightness» he says. For the inspired chef, the important thing is respecting the tradition and showcasing local producers. The result? A combination of colorful flavors and originality that blends perfectly with the regional wines.



Ses plats signatures restent sans nul doute le Dos de maigre saisi sur peau et coquillages avec artichauts et oignons doux, ainsi que le Suprême de volaille rôti à l'ail doux

avec galettes parmentières au maïs et pousses d'épinards. À noter que ce dernier plat fait partie d'un menu allégé co-signé par Cécile Carlet, une diététicienne de Dijon. Un bon moyen de prouver que gourmandise peut rimer avec faibles calories. « Je suis ravi de cette collaboration et de ce nouveau défi. La cuisine reste un moment de plaisir même lorsqu'elle est allégée » nous dit Jérôme Lathuilière. Lorsqu'on lui demande quel est son péché mignon, il nous répond sans détour : « Le Vacherin classique de mon enfance avec une crème fouettée ! Je garde des souvenirs de partage inoubliables autour d'une bonne table. C'est ce que j'ai envie de transmettre aux clients du restaurant Le Vintage. Des saveurs, des harmonies, mais surtout des beaux moments... »

His signature dishes are skin-on croaker's back, shellfish with artichokes and sweet onions and roasted supreme poultry with sweet garlic and parmentier pancakes with corn and spinach shoots. Note that this last dish is part of a lighter menu co-signed by Cécile Carlet, a dietician from Dijon. When asked about his guilty pleasure, he responds bluntly: «The Vacherin cheese from my childhood with whipped cream! I have fond memories and that's what I want to convey to guests and in particular a memorable time.»

■ Sandrine de Amorim

Hôtel-Restaurant Le Richebourg

Ruelle du Pont - 21700 Vosne-Romanée

Tél : 03 80 61 59 59

www.hotel-lerichebourg.com