

## LE VINTAGE

12, ruelle du Pont  
21700 Vosne-Romanée

Jérôme  
Lathuilière  
propose  
une cuisine  
instinctive  
et gourmande ».



# LATHUILIÈRE, LE CHEF SURPRISE

**LE NOUVEAU CHEF DU VINTAGE, JÉRÔME LATHUILIÈRE, RÉINTERPRÈTE LES GRANDS CLASSIQUES DE LA CUISINE EN CHERCHANT TOUJOURS À SURPRENDRE LES PAPILLES.**

PAR JEAN-MARC TOUSSAINT

Il rêvait d'être pâtissier. Il est finalement devenu cuisinier, inspiré par les bons petits plats de sa grand-mère. « Mes grands-parents étaient agriculteurs en Saône-et-Loire. Ils faisaient eux-mêmes leur beurre, leurs yaourts. Je crois que c'est là que j'ai aimé les produits de la terre », explique-t-il. Suit un parcours classique en apprentissage et un premier contact avec la gastronomie au Pavillon de la Rotonde, à Lyon (deux macarons au Michelin), avant de passer quatre années avec Hervé Briffaud entre Grimaud (83) et Méribel (73). « Avec lui, j'ai fait un grand bond en avant, autant en cuisine que sur le plan humain. C'est un peu mon deuxième papa », raconte Jérôme Lathuilière. Il enchaîne avec diverses expériences dans des établissements étoilés, devient prof de cuisine à l'institut Vatel à Lyon. En 2010, il décroche son premier poste de chef au Montana à Tignes (73), puis s'installe au Fleury à Beaune (21) pour trois ans, avant de poser ses valises à Chagny en 2014 pour diriger le bistronomique de la maison Lameloise (3 étoiles au Michelin). « Je côtoyais Éric Pras tous les jours. On faisait des essais ensemble. J'ai énormément appris à ses côtés. Il m'a transmis sa rigueur, son souci du détail, mais aussi l'art des assaisonnements, et l'usage des réductions. » En avril dernier, il décide de changer d'air et prend en main Le vinTage, le restaurant de l'hôtel quatre étoiles « Le Richebourg » posé au pied des vignes de Vosne-Romanée : une maison en devenir, construite en 2005 par Lucie Mongeard alors qu'elle n'avait que 21 ans sur l'emprise d'une ancienne ferme. Depuis, l'hôtel, qui s'est doté d'un spa ultramoderne en février dernier,

s'est imposé dans le paysage. Le restaurant, créé en 2011, s'affiche désormais comme une priorité et l'arrivée de Jérôme Lathuilière est tout sauf un hasard. « Notre volonté est clairement de monter en gamme », assure Lucie Mongeard, la patronne du Richebourg. La nouvelle carte affirme ce changement en proposant une cuisine moderne, respectueuse des saisons, valorisant les produits du terroir. « Une cuisine classique mais revisitée, une cuisine d'instinct et gourmande, mais une cuisine qui se comprend », précise Jérôme Lathuilière. À l'image de cet œuf meurette, proposé avec une compotée d'échalotes, des champignons frits, des chips de lard et de jambon cru, un sablé aux noisettes et servi avec une sauce réduite de vin rouge et de cassis. « J'aime les associations chaud/froid, les mélanges de texture, en essayant toujours de trouver le petit truc qui va réveiller le plat », assure le jeune chef qui est un bourreau de travail. « Je suis passionné par ce que je fais et j'ai du mal à décrocher de la cuisine », reconnaît-il. En ce moment, il travaille énormément les jus, les sauces, les coulis, en utilisant beaucoup le thym, l'anis, la vanille, les herbes, et en conjuguant le vinaigre à tous les temps. « Un truc de cuisinier » qu'il tient d'Éric Pras. Conséquence, les surprises dans l'assiette sont légion, comme ces escargots en fricassée de réglisse ou déglacés au pastis, ce foie gras accompagné d'un ketchup de cassis ou ce tournedos de pintade aux algues. En cette saison, il travaille aussi bien le carré de veau que la Saint-Jacques, le lieu jaune que le chevreuil. Un gibier qu'il sert rôti avec une purée de betteraves, des radis blue meat et des côtes de blettes.

