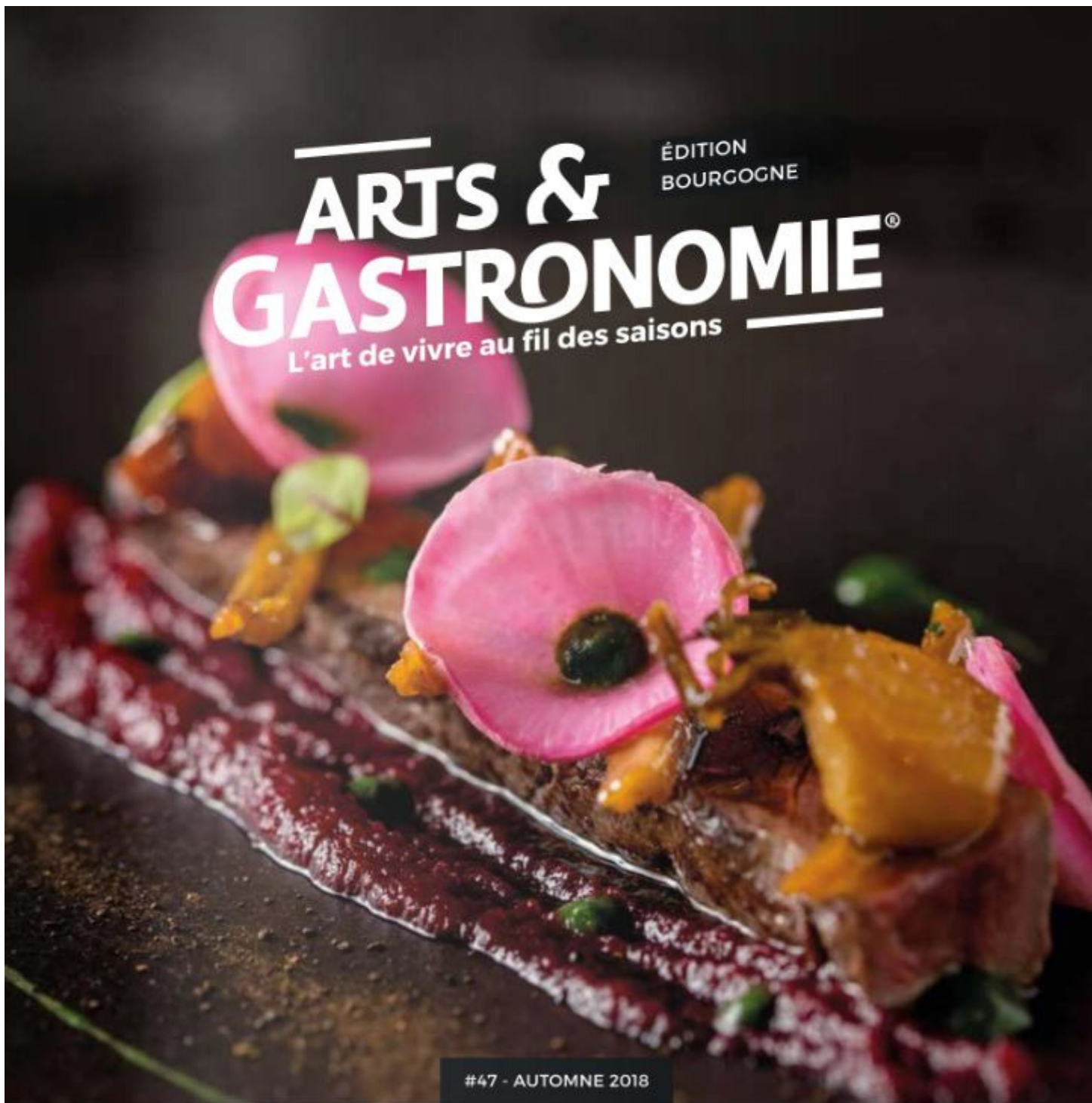


ARTS & **GASTRONOMIE**[®]
ÉDITION BOURGOGNE
L'art de vivre au fil des saisons

#47 - AUTOMNE 2018



L'INVITÉ

JÉRÔME LATHUILIÈRE

EXHAUSTEUR DE GOÛT

Le chef vient de poser ses valises et sa toque à Vosne-Romanée, sur la route des Grands Crus. Amoureux de la Bourgogne, il décline une cuisine fraîche et légère dans le restaurant le vinTage de l'hôtel de luxe Le Richebourg. Une savoureuse alchimie entre terroir et vin que Jérôme Lathuilière twiste volontiers avec des « petits trucs en plus » plein de surprises.

[Texte Emeline Durand]

Il est arrivé au printemps, en pleine saison du renouveau. Peu de temps après l'ouverture du vineaSpa de l'hôtel quatre étoiles Le Richebourg. Une heureuse coïncidence et peut-être aussi la cerise sur le gâteau pour l'établissement. Car Jérôme Lathuilière, le nouveau chef du restaurant le vinTage, n'est pas venu les mains vides. Dans sa mallette, le Roannais de 38 ans a glissé entre ses 23 ans de savoir-faire et sa passion de longue date pour la région, sa touche personnelle : un petit plus qui pourrait bien faire toute la différence.

Jérôme Lathuilière fait partie de cette vague qui insuffle fraîcheur et modernité à la cuisine du terroir. Avec honnêteté. Et précision. Ces plats, il aime les ponctuer de notes acidulées, dans un jus, un coulis d'herbes, comme pour mieux surprendre et réveiller les sens. Des exhausteurs de goût, en quelque sorte, qu'il décline

dans chacune de ses recettes, avec un côté ludique-décomplexé et une cuisine à la sauce « feeling maîtrisé ».

Le vinaigre, son précieux

Essayez donc de trouver ce qui se cache derrière son velouté glacé de champignons, servi en mise en bouche : aspirer la dernière goutte à l'aide de la paille proposée en guise d'ustensile ne suffira peut-être pas. Tentez plutôt votre chance alors avec ce bar au beurre noisette accompagné d'une tuile. « Le secret, confie Jérôme Lathuilière, c'est le trait de balsamique blanc utilisé pour la réaliser. » Le vinaigre, c'est l'un des ingrédients de prédilection du chef qui vient de passer quatre ans chez Pierre & Jean, l'annexe gastronomique du restaurant trois étoiles au guide Michelin Lameloise, en Saône-et-Loire. Un truc de cuisinier qu'il tient d'un certain Eric Pras, le patron des lieux et Meilleur Ouvrier de France.

Ce précieux, Jérôme Lathuillère l'exploite religieusement. « J'aime travailler les jus pour qu'ils relèvent une recette. Ici on a la chance d'être dans une région magnifique pour les vins, cela permet de les utiliser habilement et de les mettre en valeur également dans des sauces. »

L'agilité de Jérôme Lathuillère c'est aussi de dupliquer les recettes traditionnelles, signature de la maison, dans des combinaisons modernes et légères. Le filet de chevreuil cet automne, est notamment servi avec une purée de betteraves, des côtes de blettes et twisté d'un jus réduit à la réglisse. Si le chef a intégré les codes de l'établissement et de la cuisine de terroir dans son menu, il a carte blanche pour le personnaliser. Cette « base classique améliorée », revendique-t-il, lui permet de mixer les produits locaux et de saison à des saveurs plus inattendues.

Au vinTage, la duxelle de champignons est par exemple accompagnée d'un bouillon de légumes. A la fin du repas, le crémeux épicé au feuilletage caramélisé, posé sur un trait de couleur pourpre - une réduction de vin rouge, de pommes et de poires - vient terminer en finesse et avec beaucoup de féminité, le repas. Trop modeste pour le reconnaître, Jérôme Lathuillère cultive ainsi un certain sens de l'esthétisme dans les assiettes, avec un dressage structuré, coloré voire aérien. Un côté raffiné qui plaît beaucoup à la maîtresse des lieux. « Ce que j'aime, confie Lucie Mongeard, la gérante du Richebourg, c'est cette légèreté. D'ordinaire je ne prends pas de dessert, mais Jérôme sait parfaitement équilibrer les recettes et ne pas trop en mettre. »

" Une belle table, c'est un endroit où on aime venir passer un bon moment, déguster un bon vin... et aussi revenir. "

Jérôme Lathuillère

La vin comme fil rouge

Omniprésent de par l'histoire des lieux et l'implantation géographique de l'hôtel (lire par ailleurs), le vin tient une grande place à la carte du vinTage (le nom tire son origine de la même racine). Le restaurant compte dans ses partenaires une centaine de maisons et vigneron en plus du domaine familial, et affiche quelques 400 références. « Le vin est au cœur de notre thématique, complète Lucie Mongeard. Nous sommes au milieu des vignes, les personnes qui déjeunent pour un repas d'affaires ou qui séjournent à l'hôtel viennent pour passer un bon moment, déguster un verre le tout

LES ESSENTIELS DE JÉRÔME LATHUILLIÈRE

PRODUIT DE SAISON DE PRÉDILECTION

« Le coing parce qu'on peut le décliner de multiples manières au sein d'un même plat, cuit ou croquant, autant salé que sucré. Un héritage d'un de mes chefs de cuisine qui me disait de toujours voir l'amplitude d'un produit. J'aime bien aussi travailler la carotte. »

LE PROJET DE L'ANNÉE

« L'arrivée au restaurant Le vinTage, trouver une nouvelle maison... Et aussi la venue de notre deuxième enfant, une petite fille pour novembre. »

PLAT PRÉFÉRÉ

« Une côte de bœuf mais pas n'importe laquelle : celle de mon beau-père, servie avec un gratin dauphinois. »

UNE ADRESSE À TESTER

« Chez Jean-Michel Carrette Aux Terrasses à Tourmus : j'ai beaucoup entendu parler de sa façon de travailler les produits et de sa simplicité. »



dans une ambiance familiale ». La salle, panoramique et lumineuse, ouverte sur le jardin, permet de profiter des saisons dans un cadre apaisant. Comme un appel d'air, elle invite aussi à la découverte de la richesse du patrimoine local et de son vignoble à la renommée mondiale.

Plats en sauce et "light"

Pour coller encore plus à l'esprit « à la fois viticole et vintage » du restaurant, quelques aménagements seront réalisés cet automne. Les murs s'habilleront de bois et de nouvelles tables viendront accentuer le côté convivial et chaleureux de l'espace. Ni cher, ni guindé, ici le service semi-gastronomique est proposé en toute décontraction. En plus de la formule business du midi, le vinTage proposera dès cet hiver un plat familial chaque dimanche midi : « l'idée est de venir manger

une blanquette de veau, un coq au vin, un bourguignon, des plats en sauce que les mères de famille n'ont pas forcément le temps de préparer à la maison, et de le savourer ici comme on le ferait dans son salon », décrit Lucie Mongeard. En cuisine, Jérôme Lathuilière a également pensé, avec une diététicienne, à une déclinaison façon allégée du menu des Climats. Au programme : jus de légumes et assiettes tout en légèreté pour qui veut prolonger l'expérience du spa. Le chef pourra bientôt piocher dans le potager de l'hôtel en cours d'élaboration, d'anciens légumes et des herbes aromatiques pour étoffer sa palette culinaire. Mordu de cuisine depuis tout petit, nourri au matefaïm aux pommes et au canard « tout le temps trop cuit mais super bon » de ses grands-mères, ce père de famille n'a pas choisi le vinTage tout à fait

par hasard : « On passait souvent par là avec mon épouse en remontant des vacances. On a toujours aimé ce cadre superbe. Et puis travailler avec les vins ici, c'est une grande chance ». Son envie : titiller les papilles avec des jus dont il a le secret. Son défi ? Faire progresser le restaurant et en faire une belle adresse de la région. Le 31 octobre, il sera aux fourneaux avec un voisin et ami Fabien Denisot, chef de l'Aromatique à Chalon-sur-Saône, pour composer un menu à quatre mains en six services. Avec la ferme intention d'envoyer la sauce.

**RESTAURANT LE VINTAGE
PAR LE RICHERBOURG**
Ruelle Du Pent
21700 Vosne-Romanée
03 80 63 59 59
www.hotel-lerichebourg.com