

GASTRONOMIE La Côte-d'Or des chefs

# À table avec Jérôme Lathuilière du *VinTage* à Vosne-Romanée



Une ambiance végétale et très claire au *VinTage*, à Vosne-Romanée. Photo Christophe FOUQUIN

En partenariat avec Côte-d'Or Tourisme, le *Bien public* fait un tour estival des chefs d'aujourd'hui et de demain et vous présente La Côte-d'Or des chefs. Aujourd'hui, Jérôme Lathuilière du *VinTage* à Vosne-Romanée.

Entre Dijon et Beaune, au cœur des vignes, le bourg de Vosne-Romanée s'étend le long de la route des Grands-Crus. Un hôtel 4 étoiles attend les visiteurs : il s'agit du *Richebourg*. Son restaurant gastronomique, *Le VinTage*, est une étape gourmande de choix sur la route des vins.

Sa grande salle, ouverte sur la terrasse, propose un délicieux cadre romantique. Contemporaine et élégante, la décoration, entièrement refaite en janvier 2017, invite à la détente.

Le chef Jérôme Lathuilière propose une cuisine tendance, valorisant les produits du

terroir et respectueuse des saisons. Bien entendu, il décline les classiques de la gastronomie régionale en y apportant une touche d'inventivité et d'originalité, pour une cuisine aux multiples saveurs qui se marie harmonieusement avec les grands crus de Bourgogne de la carte...

## De belles références

Avant de rejoindre *Le VinTage*, le chef, originaire de Roanne (Loire), a fait ses armes notamment à *La Rotonde* à La Tour-de-Salvagny (Rhône) et à Chagny (Saône-et-Loire), chez *Pierre & Jean*, l'annexe bistronomique du restaurant trois étoiles Michelin *Lameloise*, sous la férule du chef Éric Pras, Meilleur Ouvrier de France.

Au *VinTage*, les gourmets apprécient cette alliance entre tradition et tendance, des saveurs parfois inattendues pleines de légèreté.

*Le VinTage*, ruelle du Pont à Vosne-Romanée, ouvert 7 jours/7. Menus de 21 à 47 €, 12 ou 18 € pour les enfants. Tél. 03.80.61.59.59. www.hotel-lerichebourg.com



Jérôme Lathuilière. Photo Christophe FOUQUIN

## AGENDA

Dernière visite de l'été à la ferme Fruirouge : champs de cassis et autres petits fruits rouges à découvrir sur pied ce vendredi 9 août à 17 heures, visite de l'atelier de fabrication et dégustation commentée. 2, place de l'Église, hameau de Concœur à Nuits-Saint-Georges. Tél. 03.80.62.36.25. Tarifs : de 6,10 à 8,80 €.



## Pour se mettre en appétit

La voie des vignes de Premaux-Prissey à Beaune

- À vélo, 17 km, 1 h 30.
- Niveau : facile.
- Point de départ : Premaux-Balades à réaliser avec l'appli Balades en Bourgogne, téléchargeable gratuitement sur l'Appstore et Google Play. Les circuits sont géolocalisés grâce à un système de technologie embarquée.

## DANS VOTRE PANIER

Ketchup de cassis de la ferme Fruirouge et crème de cassis Briottet