



*Le Point
11 Août 80*

GAULT ET MILLAU

Les bons de Bourgogne

En remontant du Midi, ou en y allant, arrêtez-vous donc en Bourgogne. Cette province, qui dégoulinait de sauces grasses et où mijotaient tant de vilains poulets de batterie baptisés « coqs au vin », connaît un formidable réveil gastronomique.

Nous avons fait, l'autre jour, à Saulieu, un fantastique repas chez Bernard Loiseau, à « La Côte d'Or », qui s'ennuie terriblement à l'heure du déjeuner, mais refuse du monde le soir. Il nous a servi, notamment, une toute simple fricassée de légumes (nappée, il est vrai, d'une sauce légère où sournoisement perçait un léger goût de foie gras) qui lui vaudrait le ruban rouge, « si nous étions Président ».

**Saulieu : Remise par Gault et Millau
La Clé d'or de la gastronomie pour
Bernard Loiseau de «la Côte-d'Or»**



**Bernard Loiseau entouré de sa brigade, reçoit les compliments de celui qui fut son maître : Pierre
Troisgros** (Photo B.P.)

Dijon. — Pendant trop longtemps, la Bourgogne a été quelque peu démunie de grandes étapes gastronomiques. Depuis quelques années, les choses changent, on refait ici ou là de la bonne et de la grande cuisine.

C'est ce que devait dire en substance hier sur le coup de 13 heures Christian Millau devant tout un aréopage de gastronomes à l'hôtel de la Côte-d'Or, à Saulieu.

Le but de cette réunion était de remettre solennellement au maître des lieux « la Clé d'or de la gastronomie » que décerne chaque mois à l'une des grandes tables de France le célèbre guide Gault et Millau. Ainsi, après la Rôtisserie du Chambertin qui fut la première de province, le Petit Truc de Chorey, Lameloise à Chagny, Bernard Loiseau peut s'enorgueillir de cette distinction que convoitent les plus grandes tables.

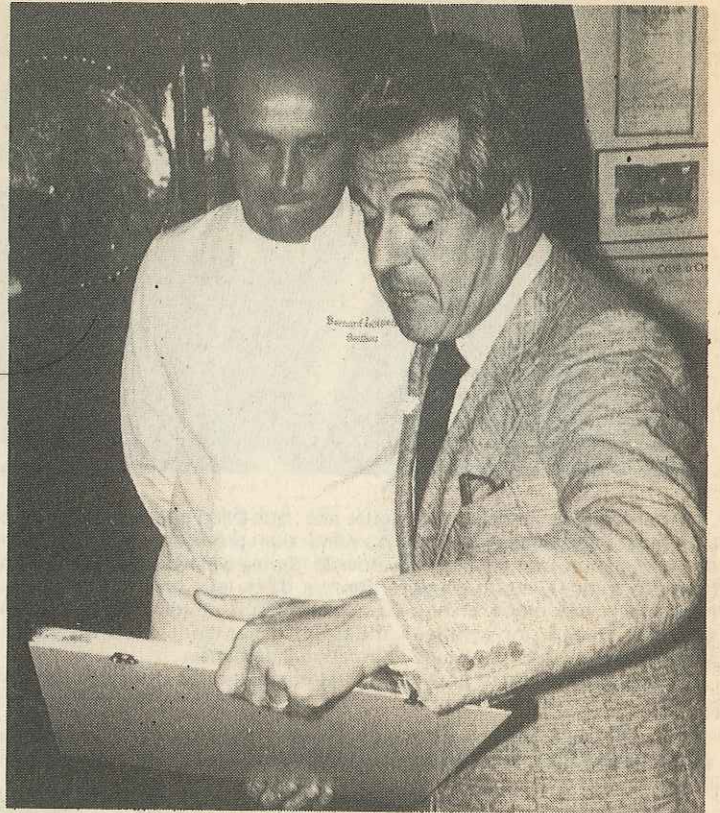
C'est d'ailleurs un signe de renaissance de Saulieu devenue ville morte au lendemain de l'ouverture de l'autoroute et qui retrouve progressivement les automobilistes qui n'hésitent pas à faire étape en recherchant une bonne table.

Christian Millau devait d'ailleurs signaler dans son allocution ce signe nouveau dans notre temps, on retrouve une certaine qualité de vie qui supprime la vitesse et la soif de kilomètres.

Tous ceux qui étaient réunis à la Côte-d'Or ont pu évoquer ensemble la mémoire extraordinaire de Dumaine qui fut le grand parmi les grands et surtout la résurrection de la Côte-d'Or après les années difficiles, résurrection dont tout le mérite revient à Bernard Loiseau.

Arrivé là en pleine crise, alors que les passages étaient rares, le 1^{er} mars 75, il a su par sa ténacité, son courage, mais aussi et surtout la qualité de sa cuisine, reconquérir à l'établissement qu'il dirige la place prépondérante qui, pendant longtemps, fut la sienne.

Les mérites de Bernard Loiseau sont d'autant plus grands que c'est un jeune, il a tout juste 29 ans. L'honneur qui lui a été fait hier fut partagé par tous ceux qui étaient ses invités, le docteur Lavault, maire et conseiller général de Saulieu, Mme Voirin, représentant le



Christian Millau remet à Bernard Loiseau le panneau sur lequel est accrochée la clé d'or ciselée par le maître artisan Bricard

(Photo J.C.)

préfet de région, et par un certain nombre de cuisiniers réputés qui, pour un jour, avaient troqué la veste blanche pour le complet veston afin de se faire servir. Parmi eux, le plus fier était sans doute Pierre Troisgros, de Roanne, chez qui Bernard Loiseau fit son apprentissage à partir de 1968, année qui coïncidait avec la troisième étoile de ce célèbre restaurant. Après Troisgros, Bernard Loiseau dirigea la Borne Poquelin, rue Molière à Paris, avant de reprendre les fourneaux de la Côte-d'Or à Saulieu.

Si on avait été encore hésitant sur les qualités de Bernard Loiseau, on aurait changé d'avis après l'extraordinaire déjeuner qu'il nous a servi. Ce fut un menu très personnel, des mets d'une grande finesse et ayant beaucoup d'élégance qui, je l'avoue, m'ont fait entrevoir un aspect pour moi encore inconnu de ce qu'il est convenu d'appeler « la nouvelle cuisine » : terrine de homard avec son couli de tomates et poivron rouge aux

herbes, ragoût d'écrevisses au beurre d'orties, blanc de volaille aux essences de truffes, autant de plats inattendus capables de réjouir, d'étonner et d'enthousiasmer les plus fins palais.

Et comme une joie ne vient jamais seule, tout cela était arrosé d'excellents bourgogne : beaune clos des Mouches 79, meursault charmes 76, meursault les tessons 71, volnay premier cru 66, et gevery-chambertin lavax-saint-jacques 61, des vins venus des meilleures caves de la région : Joseph Drouhin, Gérard Potel, Guy Roulot et enfin Mme Bize-Leroy.

Il faut encore noter au passage la présence de Michel Creton qui, entre deux coups de manivelle d'un film qu'il tourne à Dieppe avec Philippe de Broca, avait tenu à venir partager la joie des invités de ce déjeuner qui consacre l'une des valeurs sûres de la gastronomie bourguignonne qu'est maintenant Bernard Loiseau.

Jean CLERC