

**GASTRONOMIE.** Restaurants L'Armançon, et Le Rubillon, à Chailly-sur-Armançon

# Aux bonheurs des autres

Classé Monument Historique, le château de Chailly se distingue par son architecture médiévale et par ses deux restaurants.

Le chef a longtemps parcouru les maisons de prestige aux recettes exigeantes et aux enseignes auréolées d'étoiles au Guide Michelin. Désormais il compose sur tous les tons. En effet, le château de Chailly compte deux restaurants *Le Rubillon* et *l'Armançon* qu'il convient de faire jouer en harmonie. Tout devient alors question de rythme.

## Fraîcheur ou audace ?

Pour un tempo rapide mais simple, mieux vaut laisser s'exprimer la carte du *Rubillon*. Ce restaurant "fraîcheur" concocte une cuisine savoureuse que l'on aimera déguster entre amis dans une atmosphère décontractée.



Laurent Couturier a fait le choix du paradoxe et propose une cuisine actuelle. Photo ©Château de Chailly

Le décor coloré et les voûtes protectrices de la salle abritent les clients du froid hivernal et les invitent à s'y sentir bien ; tandis qu'en été, la ter-

rasse en bord de piscine avec vue sur le golf encourage chacun à se mettre à l'aise.

Aux fourneaux de *l'Armançon*, battre la mesure ne suffit

plus. La cadence parfois s'emballa pour donner vie à une cuisine inventive. Le chef revisite les classiques d'un coup de baguette audacieux et ses plats, teintés d'originalité, prennent un caractère gourmand. Le foie gras froid, par exemple, est poêlé et servi avec une pêche de vigne au caramel à l'amande amère.

Lorsqu'on lui demande les produits qu'il préfère cuisiner, le chef pense à la volaille de Bresse : une réponse dont on ne doute pas à la lecture du menu. Ce plat nécessite un double travail : le filet est poché demi-deuil, associant poireaux, navets et truffes ; et la cuisse sautée à l'ail confit.

Les atouts gastronomiques du château sont complétés par un caveau des vins fourni : des bouteilles pour toutes les occasions même si le chef nous conseille un Bourgogne blanc au moment de goûter

“ D'un objet, d'une matière, d'une rencontre, d'un produit, naîtra la prochaine recette. ”

les fromages de la région. Passionné par un métier qu'il n'aurait pas vu autre, le chef semble avoir posé ses valises au château de Chailly, habité par un esprit toujours en éveil, propice à la création. De cette façon, cuisiner demeure « une certaine façon de donner du bonheur. »

## RESTAURANTS LE RUBILLON ET L'ARMANÇON

Château de Chailly  
BP10  
21320 Pouilly-en-Auxois  
Tél. : 03.80.90.30.30  
<http://www.chailly.com/>