



RESTAURANT
des SAVEURS

un jour, un chef

Services midi et soir.
Réservez votre table,
nombre de places limitées.

Au fil de la Foire, à déjeuner ou à dîner, treize chefs vous accueillent pour le plaisir d'un repas gastronomique original, de grande qualité.



Samedi 30 Octobre
Romuald FASSETT
(Le château du Mont-Joly - Sampans) *
Il concocte une cuisine à son image, franche et généreuse. Hôtel-restaurant de charme, Le Château du Mont-Joly offre un vaste parc paysager et une piscine.



Dimanche 31 Octobre
Stéphane DERBORD
(Restaurant S. Derbord - Dijon) *
Stéphane Derbord délivre une cuisine gastronomique innovante à base des meilleurs produits des marchés de Bourgogne. Le chef est passé par les cuisines des grandes maisons, au Fouquet's et chez Guy Savoy.



Lundi 1er Novembre
Patrick BERTRON
(Relais Bernard Loiseau - Saulieu) ***
Aux commandes des cuisines du Relais Bernard Loiseau depuis la disparition du maître des lieux, Patrick Bertron est au sommet de son art. Il propose une cuisine typiquement française, avec tout ce que cela comporte d'héritage, de culture, de talent et de savoir-faire.



Mardi 2 Novembre
Marc MENEAU
(L'Espérance - Vézelay) **
La cuisine de Marc Meneau est un mélange de parfums, de simplicité et d'audace avec une parfaite maîtrise de l'exécution.



Mercredi 3 Novembre
Stéphane LÉGER
(Le Chassagne - Chassagne Montrachet) *
Sa cuisine fine, légère, pétillante de créativité avec des produits issus du marché procure des sensations inégalées aux gourmets les plus blasés.



Jeudi 4 Novembre
Philippe AUGÉ
(Hostellerie de Levemois - Beaune) *
Il joue avec les produits de la région et perpétue la tradition tout en revisitant les grands classiques de la cuisine bourguignonne : « une cuisine de produits, de goûts, de saveurs et de couleurs » qu'il décline aussi bien dans le restaurant gastronomique, étoilé, que dans le Bistrot du Bord de l'Eau.



Vendredi 5 Novembre
Eric BRIONES
(Les 3 Ducs - Daix)
Eric Briones, Sylvie sa femme et toute leur équipe proposent une cuisine au rythme des saisons, en repensant les formes, les couleurs et les saveurs. Les 3 Ducs dispose d'une structure pouvant accueillir 120 personnes sur trois salons.



Samedi 6 Novembre
Gonzalo PINEIRO
(Le Château Bourgogne - Dijon)
Chef de cuisine au restaurant Le Château de Bourgogne, il propose au gré des saisons, une cuisine traditionnelle alliant gastronomie et créativité.



Dimanche 7 Novembre
Laurent PEUGEOT
(Le Charlemagne - Pernand Vergelesses) *
Après avoir travaillé quatre ans au Pays du Soleil Levant, le chef a ramené dans ses bagages des techniques et produits qui l'influencent dans sa cuisine.



Lundi 8 Novembre
Nicolas ISNARD/ David LE COMTE
(Auberge de la Charme - Prenois) *
On redécouvre une cuisine moderne, qui joue subtilement avec les goûts et les saveurs, réinterprète les recettes d'antan pour réveiller en nous des souvenirs d'émotions culinaires.



Mardi 9 Novembre
Roland CHANLIAUD
(Le Jardin des Remparts - Beaune)
Il ouvre à Beaune en mai 1990 Le Jardin des Remparts. Celui-ci a reçu une étoile au guide Michelin en 1996 et le titre de "Grand de demain", décerné en 1998 par le magazine Gault et Millau.



Mercredi 10 Novembre
Jean-Pierre et Alexis BILLOUX
(Le Pré aux Clercs - Dijon) *
Jean-Pierre et Alexis Billoux harmonisent à merveille esprit bourguignon et saveurs audacieuses. Le Pré aux Clercs est un établissement réputé de la place gastronomique dijonnaise.



Jeudi 11 Novembre
William FRACHOT
(Hostellerie du Chapeau Rouge - Dijon) *
A la tête de L'Hostellerie du Chapeau Rouge à Dijon, ce jeune chef a su redonner à cet établissement ses lettres de noblesse. Sa cuisine apparaît comme très audacieuse.

Les menus des chefs sur
www.restaurant-des-saveurs.com