



## **Best Of Patrick Bertron**

**Le 5 octobre 2017, va paraître aux éditions Alain Ducasse le livre de recette de Patrick Bertron, chef du relais Bernard Loiseau à Saulieu.**

Grâce à de véritables cours en pas à pas illustrés, apprenez à maîtriser les 10 plats incontournables du chef qui officie depuis plus de trente ans au sein d'une des maisons les plus emblématiques du patrimoine gastronomique français, le relais Bernard Loiseau en Bourgogne (Hôtel 5 étoiles, spa, restaurants). Entre

héritage et modernité, sa cuisine s'inspire de ses origines bretonnes et de son amour pour sa Bourgogne d'adoption.



Best Of Patrick Berton aux éditions Alain Ducasse

Patrick Bertron est né et a grandi en Bretagne. Mais c'est à la Bourgogne qu'il a fini par s'attacher. Ces deux terres ont modelé son identité, sa sensibilité gustative et la manière de concevoir sa cuisine.

Ses souvenirs d'enfance en Bretagne sont rattachés aux produits et à la gourmandise avec laquelle on les préparait. Le dimanche, il «partait à la mer» : toute la journée il humait ces odeurs iodées et sauvages, tandis qu'il ramassait les coquillages de roche. Ces trésors de la mer étaient tout de suite grattés et consommés le jour même. D'une grande richesse agricole (notamment maraîchère), la Bretagne a aussi fait connaître à Patrick les produits du sol et les animaux de la ferme qui constituaient traditionnellement le repas dominical de la famille. C'est lui qui cherchait les œufs et le poulet à la ferme, qui ramassait les châtaignes...



Huîtres à l'étuvée jus marin et concombre, tapioca de mon enfance, comme un risotto

De ces instants, Patrick en retient la fraîcheur et le goût exact du produit. La cuisine était aussi simple que le produit était de qualité. Ses plats s'en ressentent évidemment.

Son arrivée en Bourgogne, et plus précisément dans le Morvan, a beaucoup changé Patrick.

Il découvre une terre sauvage, faite de forêts et de lacs, au climat austère qui marque brutalement les saisons. Les hivers sont très froids, et les étés très chauds. En hiver, c'est la période des racines, de la chasse, du bœuf. L'automne accueille les cèpes. Le printemps, l'ail des ours, le sureau...

Patrick, fou de vélo, s'aventure souvent dans le Morvan. Il aime cette nature à l'état pur, sauvage, racée. Ses odeurs le marquent : le foin, le sous-bois, les vaches. Ce terroir, il le retranscrit dans ses plats : comme son bœuf de Charolles

cuit au foin du Morvan, en croûte d'argile de l'Auxois. Il aime également utiliser l'huile de sapin qui rappelle cette odeur de forêt.



Pièce de bœuf charolais tartare au poivre de cassis, jus au foin

La Morvan est au cœur de la Bourgogne : Patrick est donc aussi influencé par cette merveilleuse région. La cuisine y est festive, généreuse. Il veut se rattacher à cette convivialité et à cette culture du vin, avec une place particulière pour les sauces qui sont très travaillées pour rehausser la gourmandise du plat.

Ces deux terres ont marqué leur empreinte sur Patrick : au fil de sa carte, il explore ces deux terroirs pour faire découvrir aux convives ses racines, qui font toute sa richesse.

Soucieux de mettre en valeur les produits que la nature lui offre, il crée l'émotion : Huîtres à l'étuvée, jus marin et concombre, tapioca de mon enfance comme un risotto, Pièce de bœuf Charolais tartare au poivre de cassis, jus au foin...

Best Of Patric, Bertron

Ed Alain Ducasse

octobre 2017

14€

**RELAIS & CHÂTEAUX, VILLA LOISEAU DES SENS**

4 avenue de la Gare

21210 SAULIEU

[www.relaischateaux.com/loiseau](http://www.relaischateaux.com/loiseau)