



Aurélien Mauny - Chef - Les Jardins by La Cloche

J'ai toujours voulu faire de la cuisine. Pour moi, c'est un vrai refuge, qui me permet de laisser parler ma créativité. J'ai de nombreuses idées en tête, mais de nature plutôt introverti, la cuisine m'aide à m'exprimer pleinement, sans détours.

J'ai intégré Les Jardins by La Cloche il y a 12 ans. D'abord chef de partie légumes, j'ai évolué au sein de l'établissement et suis passé sous-chef, puis Chef. Aujourd'hui, j'aime veiller sur ma brigade, en véritable chef de famille.

Au cours de mes différentes expériences, j'ai appris qu'on pouvait faire de la bonne cuisine, sans travailler forcément des produits chers. Et, j'ai à cœur de rester fidèle à mes racines bourguignonnes. Je m'inspire donc des produits locaux, du savoir-faire de nos producteurs et de la richesse de notre terroir, tout en apportant, je pense, une certaine modernité avec des associations de saveurs plus inattendues.



Ralf Mestre - Chef - Le Central & Le Petit Central

J'ai grandi dans un environnement familial dans lequel j'ai toujours mangé des produits de qualité et très bien préparés. Un de mes grand-père était pâtissier, ma grand-mère nous régalaient avec une glace aux fraises exceptionnelle (à tel point que pour juger la qualité d'un glacier, je choisis toujours la fraise !), mon papa chasseur nous ramenait du gibier et on allait en forêt cueillir des champignons, quant à ma maman, elle excellait chaque jour en variant notre alimentation. Je pense que c'est cela qui m'a donné l'envie de cuisiner.



Je suis arrivé au Central en mai 2006. J'avais jusque-là travaillé dans plusieurs maisons pour faire mes armes, puis j'ai rencontré mon épouse et j'ai posé mes valises à Dijon.

L'inspiration c'est toujours le produit qui nous l'apporte, par sa fraîcheur, sa qualité et sa saisonnalité. La rencontre avec nos producteurs est essentielle, sans un produit de qualité nous ne sommes rien.



Stéphane Fouillot - Chef - Le Klub

J'ai toujours aimé manger ! Dès tout petit, j'ai commencé à cuisiner les produits du jardin, faire des confitures de fruits, des conserves de légumes... etc. Cela s'est donc présenté comme une évidence.

Je suis arrivé en tant que Chef au Klub fin octobre 2018, après 25 ans au Central où j'avais commencé en tant qu'apprenti, pour finir second. J'ai eu la chance de pouvoir évoluer au sein même du groupe Hôtels Bourgogne Qualité. Cela témoigne de leur confiance, c'est pour moi une belle réussite.

Le produit en lui-même est la principale source d'inspiration. Mais je regarde aussi beaucoup de magazines, de livres ou d'émissions culinaires pour piocher de nouvelles idées et m'ouvrir à de nouvelles saveurs.



Gonzalo Pineiro - Chef - Le Château Bourgogne

En Espagne (comme en France d'ailleurs !) la cuisine occupe une belle et grande place dans la vie quotidienne. J'ai donc toujours été fasciné par cela et toutes les recettes que l'on pouvait faire à partir d'un seul et unique produit.

J'ai d'abord fait mes armes en Espagne, puis, en 1995, j'ai choisi de quitter ma Galice pour suivre une jeune femme française, qui deviendra mon épouse. J'ai débuté au Château Bourgogne quelques mois plus tard, et j'ai franchi une à une les étapes pour devenir aujourd'hui Chef des cuisines.

Je puise toute mon inspiration dans mes influences méditerranéennes et dans les produits frais et de saison du terroir local. Ainsi, je peux créer des recettes originales, qui allient cuisine régionale et espagnole.





Damien Curie - Chef Pâtissier - Le Château Bourgogne

J'aime la gastronomie, j'ai toujours aimé faire la cuisine. J'apprécie le côté rigoureux d'une recette. J'ai d'abord fait un peu de cuisine, puis c'est en travaillant aux côtés de Régis Marcon que j'ai eu le déclic et que j'ai peaufiné mon propre sens de la pâtisserie. Elle exige cette rigueur indispensable, tout en laissant la place à l'empreinte du Chef. Cela m'a tout de suite convaincu.

Je suis arrivé au Château Bourgogne en tant que Chef Pâtissier en décembre 2019. Il a fallu prendre ses marques dans l'atelier, mais aussi avec mon équipe : Romain et Corentin. Aujourd'hui, nous avons un bon rythme, où chacun donne de sa personnalité dans ses desserts.

Mon inspiration part d'abord de la nature. J'ai la chance d'avoir un jardin, où je puise mes idées : des herbes, des fruits, des épices... Ensuite, je viens sublimer le produit. Je suis très curieux (et gourmand !) donc je goûte énormément. Il faut connaître les arômes et les saveurs pour bien les associer.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'D' followed by a long horizontal stroke that tapers to the right.