



Un nouveau chef pour le château de Courban

CUISINE. Depuis début mars, le château de Courban, en Côte-d'Or, à quelques encablures de Châteauvillain, a un nouveau chef. Nicolas Thomas succède à Takashi Kinoshita et prend les rênes de la brigade avec de nouvelles idées et aspirations.

C'est un site hors du temps, enchanteur, sur les terres du Parc national de forêts. Depuis début mars, les cuisines du château de Courban, aux confins de la Haute-Marne et de la Côte-d'Or, ont un nouveau chef.

Nicolas Thomas a fait une arrivée remarquée dans l'établissement tenu par Mylène et Frédéric Vandendriessche. Dans le milieu de la gastronomie, le jeune chef fait figure de prodige. Violoncelliste professionnel dans une première vie, il s'est découvert une nouvelle et fulgurante vocation en déjeunant dans un restaurant étoilé de Toulouse, sa ville d'adoption. Depuis ce coup de cœur, s'écrit une symphonie qui se tient dans l'assiette, avec un ballet mêlant couleurs, textures et saveurs.

Après une formation pour adultes en lycée hôtelier, Nicolas Thomas connaît un parcours fulgurant. Lancé à son compte, le chef décroche sa première étoile au Michelin en 2018 pour son restaurant, La Promenade, à Verfeil, aux abords de Toulouse. L'établissement n'a pas survécu au Covid, ce qui a conduit le chef étoilé vers d'autres horizons.

Démarche collaborative

Après un passage par les cuisines de la Flibuste - un restaurant également étoilé de la Côte d'Azur - où il a très vite rebondi, Nicolas Thomas a pris les commandes de la table gastronomique du château de Courban début mars 2023. Un défi que le nouveau chef aborde avec enthousiasme. « Je suis à l'écoute et en phase d'observation. Je ne suis pas d'un tempérament à dire "ça marche comme ça" », livre-t-il, se disant plus volontiers adepte des démarches collaboratives.

En prenant la tête de la brigade, il ne dirige pas seulement une cuisine. « Le château de Courban, c'est une philosophie. Il y a une âme. Je dois m'adapter tout en amenant mes idées. » Le chef n'est pas seulement le cuisinier de Courban. Il se doit d'insuffler des nouveautés en conservant l'esprit mais aussi d'incarner le château, par son image et sa cuisine. Un rôle complet, qu'endosse le chef bien conscient de la charge mentale accompagnant



Le chef Nicolas est arrivé au château de Courban début mars. (Photo Klaus Roethlisberger).

ce challenge. Pour l'heure, le chef Nicolas découvre la région et son terroir. Tout naturellement, sa cuisine se teintera de couleurs et saveurs locales. Exigeant, minutieux, il se réjouit de l'arrivée du printemps... et de ses fruits et légumes. Avec une appétence particulière pour les asperges, « vertes ou blanches, peu cuites, elles sentent le printemps, dans un goût délicat et franc ». Le tout avec une gamme d'accords très vaste.

Restauration « gastronomique et contemporaine »

Adepte d'une restauration qu'il décrit comme « gastronomique et contemporaine », Nicolas Tho-

mas a élaboré un premier menu digne de l'étoile tout récemment renouvelée par le guide Michelin.

« J'aime la ruralité. Être à Courban me donne le sentiment de retomber sur mes pattes. J'aime l'ambiance du château qui fait plus penser à une belle maison de famille qu'à un hôtel. C'est très épanouissant et les choses ont un sens que j'apprécie », reprend le violoncelliste, en parfait accord avec le site.

Les textures, comme les saveurs

Dans l'assiette, le chef Nicolas s'attache aux textures de la même manière qu'au goût, soigneux « de faire rebondir les saveurs ». Pour le visuel, il mise sur les couleurs et souhaite un rendu « au plus proche du produit annoncé ». Et même pour les plats comptant dix ou quinze produits, le chef travaille chaque ingrédient de façon individuelle et avec soin. Dans ce qu'il définit comme son « épicerie de base », sans dévoiler de grands secrets,

« J'AIME LA RURALITÉ. ÊTRE À COURBAN ME DONNE LE SENTIMENT DE RETOMBER SUR MES PATTES. »

le chef évoque les agrumes, employés pour l'assaisonnement ou encore les branches de sapin. Il aime échanger avec ceux qui ont dégusté ses plats. Aussi, les clients pourront le rencontrer et livrer leurs impressions, plus spécialement concernant les produits bourguignons qu'il explore depuis son arrivée. Sans trop en dévoiler, il annonce de belles surprises qui mettront, à n'en point douter, les sens en éveil.



L'établissement est tenu par Mylène et Frédéric Vandendriessche. (Photo Lionel Dupouy).

« LE CHÂTEAU DE COURBAN, C'EST UNE PHILOSOPHIE. IL Y A UNE ÂME. JE DOIS M'ADAPTER TOUT EN AMENANT MES IDÉES »

Sylvie C. Staniszewski
s.chapron@jhm.fr