

## Gastronomie

# Avec Maxime Lesobre, le château de Courban tient son nouveau chef

Après une année 2023 très compliquée qui a vu le château de Courban se séparer de son chef historique Takashi Kinoshita puis le passage éphémère de Nicolas Thomas à sa place, l'établissement du nord de la Côte-d'Or tient son nouveau chef. Il s'agit de Maxime Lesobre.

Frédéric Vandendriessche a retrouvé le sourire. Il faut dire que l'année 2023 n'avait pas été très propice dans le registre des bonnes nouvelles. Tout avait commencé avec la séparation avec le chef historique du château de Courban, Takashi Kinoshita, il y a tout juste un an. Il était remplacé au printemps dernier par le jeune chef étoilé Nicolas Thomas. Mais là, l'histoire n'allait pas plus loin que la fin de l'année.

**« Un jeune chef qui a de la détermination, de l'envie »**

En janvier, lorsque le château a fermé ses portes pour sa traditionnelle interruption annuelle hivernale, Frédéric et Mylène Vandendriessche ne savaient pas trop comment la suite allait s'écrire. D'autant que le Guide Michelin leur précisait en toute logique qu'ils perdaient leur étoile, eu égard au départ de leur chef. « D'ailleurs, pour la



Maxime Lesobre est le nouveau chef de cuisine du château de Courban. Photo J.-Y. R.

première fois, le Guide Michelin a fait la différence entre les étoiles perdues en raison d'une baisse de qualité ou parce que le chef précédent est parti. Cela change beaucoup de choses »,

explique Mylène Vandendriessche.

À l'essai à partir de la réouverture du Château de Courban au début de mois de février, Maxime Lesobre a rapidement con-

vaincu tout le monde par son professionnalisme. Mylène Vandendriessche encore : « Je pense que c'est un jeune chef qui a de la détermination, de l'envie. Il est fils de boucher et cela se ressent dans sa façon d'être. C'est quelqu'un qui a la banane. Il est toujours lumineux, dynamique et sérieux ». De son côté, Frédéric Vandendriessche souligne : « Avec Maxime, quelque part, nous sommes sur une nouvelle génération de chef. Un des raisons qui nous a convaincus de le choisir, c'est qu'il ne veut pas reproduire les plats qu'il connaît mais il veut créer les siens ».

## Formé à l'école Ferrandi

Âgé de 34 ans, Maxime Lesobre, originaire de Paris, XIII<sup>e</sup>, a fait ses classes au sein de la prestigieuse école Ferrandi entre 2005 et 2009 avant de fréquenter de nombreuses maisons renommées afin d'apprendre et d'acquérir de l'expérience. C'est ainsi qu'il est notamment passé par *Le Laurent\** (1 étoile Michelin) aux côtés d'Alain Pegouret, par le *Royal Monceau\** en tant que demi-chef de partie avec Laurent André ou bien encore à *L'Arpège\*\*\** d'Alain Passard en tant que chef de partie au poste légumes. De 2019 à 2022, il est chef de cuisine au restaurant gastronomique *Boutary*, à Paris dans le

VI<sup>e</sup> arrondissement avant d'être recruté par Yannick Alléno pour l'ouverture du relais et château Louis de la Vallière à Reugny, en Touraine. Il y restera jusqu'en 2023.

## Le produit au centre de sa cuisine

Le voilà aujourd'hui officiellement installé comme le nouveau chef du château de Courban. Pour sa part, Maxime Lesobre expliquait ce qui l'avait séduit dans ce nouveau poste : « Avec Frédéric et Mylène Vandendriessche, nous avons la même vision de l'entreprise. Nous avons les mêmes valeurs. Pour moi, ce qui fait une grande maison, c'est son personnel et ici le personnel n'est pas qu'un numéro, c'est une famille ».

Quant à la perte de l'étoile, elle n'est pas entrée en ligne de compte, cela a même été une source de motivation pour lui.

Et lorsqu'on l'interroge sur sa cuisine, il rétorque aussitôt : « Le produit. Je vais chercher des choses ancestrales, des choses simples ». Comme ce travail autour du céleri, ou encore la maturation de la viande et du poisson. Comme le confient Mylène et Frédéric Vandendriessche, « avec Maxime Lesobre, nous sommes très heureux d'ouvrir une nouvelle page de l'histoire du château de Courban ».

● Jean-Yves Rouillé

## Dijon

# Le grand gala au théâtre des Feuillants

Le grand gala est le dernier rendez-vous de la saison de L'Atelier Lyrique de Bourgogne. Dimanche 17 mars au théâtre des Feuillants, le public pourra ainsi découvrir des extraits des plus célèbres opéras et opérettes, une façon de parfaitement clôturer la programmation à Dijon. Le grand gala se produira également à Besançon le 28 mars.

Au cours de cette belle après-midi, le public pourra entendre notamment *Carmen*, *La Traviata*, *La Bohème*, *Les Noces de Figaro*, *Roméo et Juliette*, *Le Chanteur de Mexico*, *Don Giovanni*, *La Veuve Joyeuse*, *Les Contes d'Hoffmann* ou encore



Le grand gala de l'Atelier lyrique de Bourgogne est à découvrir dimanche 17 mars au théâtre des Feuillants. Photo DR

*Faust*. Comme à l'habitude, la direction musicale de l'orchestre de l'Atelier Lyrique de Bourgogne sera assurée par Bruce Grant, la mise en scène par Carlo di Angelo et les chorégraphies par Caroline Queyras.

À noter que pour ce spectacle, les élèves des Beaux-Arts de Dijon fabriqueront des décors dans le cadre d'un projet pédagogique fondé entre l'Atelier Lyrique de Bourgogne et l'École Nationale Supérieure d'Arts de Dijon (ENSAD).

Dimanche 17 mars à 15 heures au théâtre des Feuillants. Tarifs : de 15 à 44 €. Infos & réservations : [www.atelierlyriquedebουργogne.fr](http://www.atelierlyriquedebουργogne.fr)