

Janvier

Février

Mars

Avril

Mai

Juin

Une année
au château
de
Courban
9/12

Courban

Une brigade internationale

Pendant douze mois, nous suivons pas à pas la vie d'un hôtel-restaurant, le château de Courban, situé dans le nord de la Côte-d'Or. Pour ce neuvième volet, nous rencontrons quelques membres du personnel très international de l'établissement et nous vivons les mouvements qui rythment la vie du château.

À Courban, on aime cultiver l'art de la diversité. Venir passer du temps au château, c'est aussi s'offrir un joli voyage à travers le monde. D'une part avec la clientèle qui fréquente l'établissement. D'autre part avec le personnel qui travaille au quotidien à Courban. Angleterre, Japon, Mexique, Pologne... Nous sommes conviés à un périple planétaire.

« C'est avant tout une question d'ouverture d'esprit », fait remarquer Frédéric Vandendriessche, directeur du château de Courban, qui rappelle que tout a commencé avec Takashi Kinoshita, chef du restaurant de 2015 à 2023. Avec ce dernier, une escouade japonaise a in-



Au château de Courban, comme en témoigne le Polonais Mariusz Szyszko, les nationalités se côtoient avec bonheur. Photo Emma Buon...

vesti la cuisine du château. Autre raison à ce pluralisme, le parcours personnel de Frédéric Vandendriessche, notamment un tour du monde au milieu des années 1990 et, en particulier, un passage prolongé au Mexi-

que. De celui-ci, il a gardé des contacts ainsi qu'une ouverture d'esprit incomparable.

Deux mariages à Courban

Au fil des années, le château a vu se succéder des Indiens, des

Britanniques, un chef de cuisine turc, un autre mexicain, un homme à tout faire polonais, sans oublier bien sûr les Japonais. « À mes yeux, tout cela est d'une grande richesse culturelle et intellectuelle. Personnel-

lement, cela m'a enrichi. Avec les Japonais, j'ai découvert une culture immense. C'est juste exceptionnel. C'est un peu pareil avec les Mexicains. »

Ce brassage a aussi permis de belles rencontres. C'est ainsi

Christian Caron succède à Lorenzo Alutto

L'expérience de Lorenzo Alutto en tant que sommelier du château de Courban aura tourné court. En effet, l'homme originaire de Barbaresco dans le Piémont italien ne sera resté que quelques mois dans l'établissement du nord de la Côte-d'Or. Arrivé au printemps, il est reparti au cœur de l'été, le château de Courban mettant fin à la collaboration. Pour le remplacer, Frédéric Vandendriessche a fait appel à un habitué de la maison, Christian Caron. Ce dernier a déjà officié à Courban de mai 2022 à janvier 2023. Il sera seul dans sa tâche puisque Maiko Kobayashi qui avait déjà travaillé avec lui, lors de son premier passage, est partie à la mi-septembre.

Originaire de Carentan dans la Manche, Christian Caron est âgé de 64 ans et possède une très solide expérience dans le vin et les établissements haut de gamme.

« Sommelier, c'est un métier de contact. Et moi, j'adore les gens, j'adore partager, comprendre ce qu'ils aiment. De ce fait, je pose beaucoup de



Christian Caron est le nouveau sommelier du château de Courban. Photo Château de Courban

questions J'essaie de faire du sur-mesure et de m'adapter à leurs goûts, mais aussi à leur budget », explique-t-il au sujet de sa philosophie de la profession. Une philosophie qu'il a construite au fil des années et des très nombreuses expériences qui l'ont amené à exercer son métier-passion à travers le monde.

Depuis ses premiers pas dans l'univers de la restauration et l'hôtellerie à *L'Auberge normande* à Carentan et *La Crémaillère* à Saint-Lô alors qu'il n'avait qu'une quinzaine d'années, jusqu'au château de Courban, sa vie professionnelle a été jalonnée de rencontres riches et d'établissements d'envergure. « Très tôt, j'ai été séduit par la diversité des vins, leur histoire, mais aussi les régions viticoles. Tout cela me plaisait », avoue-t-il. Mais son apprentissage en autodidacte ne le satisfait pas et il choisit de partir pour la Grande-Bretagne, en école hôtelière. D'une part, pour apprendre les rudiments des métiers de l'hôtellerie et d'autre part, pour parfaire son anglais. Il va

rester sept ans de l'autre côté du *Channel* (la Manche), passant par Oxford ou l'université de Cambridge.

De retour en France, au début des années 1980, il passe le concours pour intégrer le lycée viticole de Mâcon, duquel il ressort diplômé. Il part alors en Haute-Savoie rejoindre son meilleur ami et un premier concours de circonstances le conduit chez Marc Veyrat à Annecy. « Une expérience qui m'a enrichi. » Ses pérégrinations vont ensuite le conduire aux îles Caïman, au Canada, dans le Jura suisse, à Anguilla au nord de Saint-Martin, avant qu'il ne pose ses valises au château de Beaulieu** aux côtés du chef Marc Meurin. Il va y rester vingt-quatre ans, de mai 1998 à décembre 2021. À la suite de la vente de l'établissement, il quitte son poste. Et comme sa vie est émaillée de rencontres heureuses et décisives, un ami le conduit à Courban, où il fait la connaissance de Frédéric Vandendriessche, qui le convainc de poser ses valises au château.



ale au service du quotidien

Julie Steele, l'élégance britannique



crisiani

que deux employées mexicaines ont trouvé l'amour à Courban et se sont mariées. Histoire de boucler la boucle de ce tour du monde.

● Dossier réalisé par
Jean-Yves Rouillé

C'est au mois de mai dernier que Julie Steele est arrivée dans l'équipe du château de Courban, en charge de la communication et du marketing ainsi que de la gestion du site. Elle raconte : « Avec Frédéric [Vandedriessche], cela fait des années qu'on se croise. Je cherchais un nouveau projet et lui cherchait à développer le tourisme anglais ». En résumé, toutes les planètes étaient alignées pour que tout le monde s'accorde. Et c'est ainsi que la demoiselle de Loughborough, dans les Midlands en Angleterre, a démarré cette nouvelle aventure après dix années passées à l'Abbaye de La Bussière aux côtés de la famille Cummings.

« Ici, c'est comme une belle maison de famille. Les chambres sont magnifiques, le jardin, le spa... Et puis j'aime beaucoup cette région », se réjouit-elle. Plus largement, elle est tombée amoureuse de la France, il y a très longtemps.

Tout a commencé avec son père charmé par la Bourgogne alors qu'il avait 35 ans, en goûtant une bouteille de gevey-chambertin.

Ses premiers pas en France et dans la région, elle les fera sur une péniche-hôtel, achetée par la société de l'Orient-Ex-



Julie Steele a intégré l'équipe du château au mois de mai dernier. Photo E.B.

press, du côté de Saint-Jean-de-Losne, puis elle continuera en créant sa société d'œnotourisme, grâce à laquelle Julia Steele découvrira et intégrera l'Abbaye de La Bussière en 2005.

Lorsqu'on l'interroge pour savoir si elle n'a pas le mal du pays, elle réplique aussi sec : « Très tôt, j'ai su que je voulais faire ma vie ici. J'aime la France. Il y a une qualité de vie incroyable. J'adore le repas du di-

manche midi suivi d'une belle balade. Quand je repars en Angleterre, j'ai très envie de revenir en Bourgogne. Ici, je me sens chez moi. Une des seules choses qui me manquent, ce sont les pubs de campagne ! ».

Mariusz Szyzko, le savoir-faire polonais



Mariusz Szyzko est l'homme à tout faire de Courban, depuis 2008. Photo E. B.

S'il n'y avait pas eu son ami Stan, sans doute que Mariusz Szyzko ne serait jamais venu à Courban. En 2002, il, le contacte pour savoir s'il ne peut pas lui donner un coup de main pour des travaux d'enduit au château de Courban, alors en plein chantier. L'homme de Slupsk, sur les bords de la Baltique, accepte. Un vrai coup de foudre. Il y reviendra ensuite à plusieurs reprises sur ses vacances, avant qu'il ne soit embauché en 2008. Depuis, il n'est jamais retourné en Pologne. « Cela ne me manque pas », confie-t-il. Il s'est marié, a fondé une famille, il a trois enfants, et coule une vie heureuse dans le Châtillonais. Nettoyer la piscine, réparer une poignée de porte, faire de l'enduit, de la peinture, il est l'homme à tout faire du château de Courban, devenu absolument indispensable à son bon fonctionnement.

Au fil des années, il s'est aussi familiarisé avec la gastronomie locale. « J'aime beaucoup le fromage, le bœuf bourguignon », sourit-il. Pour sans doute rien au monde, il n'échangerait sa vie d'aujourd'hui avec celle d'avant, soufflant, « ici, c'est un peu comme une famille. »

Ana Carrera-Saenz, l'enthousiasme mexicain

Il y a d'abord ce sourire. Éclatant. Associé à une joie de vivre intense et un amour de son travail comme cheffe de salle. Arrivée ici en 2018 avec son amie Elsa, qui vit aujourd'hui à Madrid, Ana Carrera-Saenz a rapidement fait l'unanimité grâce à sa gentillesse et sa conscience professionnelle.

Mais ce n'est finalement qu'en 2022 que la jeune fille, originaire de Tehuacán dans l'État de Puebla au Mexique, sera embauchée au château de Courban. « J'ai vraiment découvert la passion de la restauration et trouvé le métier que je voulais faire. J'en suis vraiment très fière. Au Mexique, le service n'est pas un métier d'importance. » Et elle le détaille avec passion : « Mon rôle est de conduire le client dans un voyage gastronomique ».

Curieuse, elle s'est aussi laissée guider pour découvrir le vin, qu'elle n'aimait pas forcément au départ. Elle a également fait la découverte du fromage. « Je crois que le langres est mon préféré. »

Comme d'autres employés de la maison, elle loue l'esprit



Ana Carrera-Saenz, très sérieuse et attentive aux consignes d'Olivier Novelli avant le début du service. Photo E.B.

de famille qui règne à Courban. « Mes patrons, je ne les vois pas comme tels, mais plutôt comme des amis. » Elle poursuit : « Quand tu es au bon endroit, tu peux être toi-même et j'ai trouvé ça ici. » Une forme de stabilité qu'attendait cette jeune femme de 35 ans.

Elle qui, plus jeune, a essayé d'être avocate, anthropologue, est passée par le Colorado aux États-Unis en tant que jeune fille au pair et parle « 3,5 langues », comme elle le dit en souriant (espagnol, anglais, français et un peu d'allemand), fait, aujourd'hui, la fierté de ses parents.