



Une année au château (12/12)

Les fêtes à Courban, c'est magique

Pendant douze mois, nous avons suivi pas à pas la vie d'un hôtel-restaurant, le château de Courban, situé dans le nord de la Côte-d'Or. Pour ce douzième et dernier rendez-vous, nous nous sommes intéressés aux fêtes de fin d'année.

Bien que le plafond soit très bas et le temps humide, on comprend en arrivant au château de Courban que les fêtes de Noël sont omniprésentes. En poussant la lourde porte en bois qui nous amène dans le vestibule de l'hôtel-restaurant, on découvre un magnifique sapin avec ses guirlandes lumineuses et ses boules de cristal qui scintillent.

« C'est ma mère et ma tante qui s'en occupent »

« Qui dit fêtes de Noël, dit décoration », nous lance avec un grand sourire Frédéric Vandendriessche, le directeur de cette belle maison du nord de la Côte-d'Or. Il poursuit : « Il y a une vraie symbolique avec toutes ces décorations. Cela ressemble un peu à un rituel. Ça fait partie de notre ADN. » De-ci, de-là, on remarque des petites saynètes neigeuses avec des petits ours blancs qui apportent encore davantage de magie et de gaieté à l'en-

droit. La mise en place de tous ces décors se fait en famille, à l'image de tout ce qui se passe au château de Courban. « C'est ma mère et ma tante qui s'en occupent », précise encore Frédéric Vandendriessche.

En se rendant dans la partie restaurant, un autre sapin se distingue, plus imposant que le premier. Là encore, il brille de mille feux. « Les clients apprécient vraiment », souligne-t-il encore. Ajoutez le feu qui crépite dans la cheminée et vous avez le combo parfait pour passer un moment agréable lors de ces fêtes de fin d'année. Si le château est fermé historiquement les 24 et 25 décembre, sa dernière soirée de l'année civile, le 31 décembre, est un vrai événement. « C'est notre soirée de l'année. C'est notre plus gros menu, là où nous faisons le plus de couverts », raconte Frédéric Vandendriessche.

« Elle est exceptionnelle »

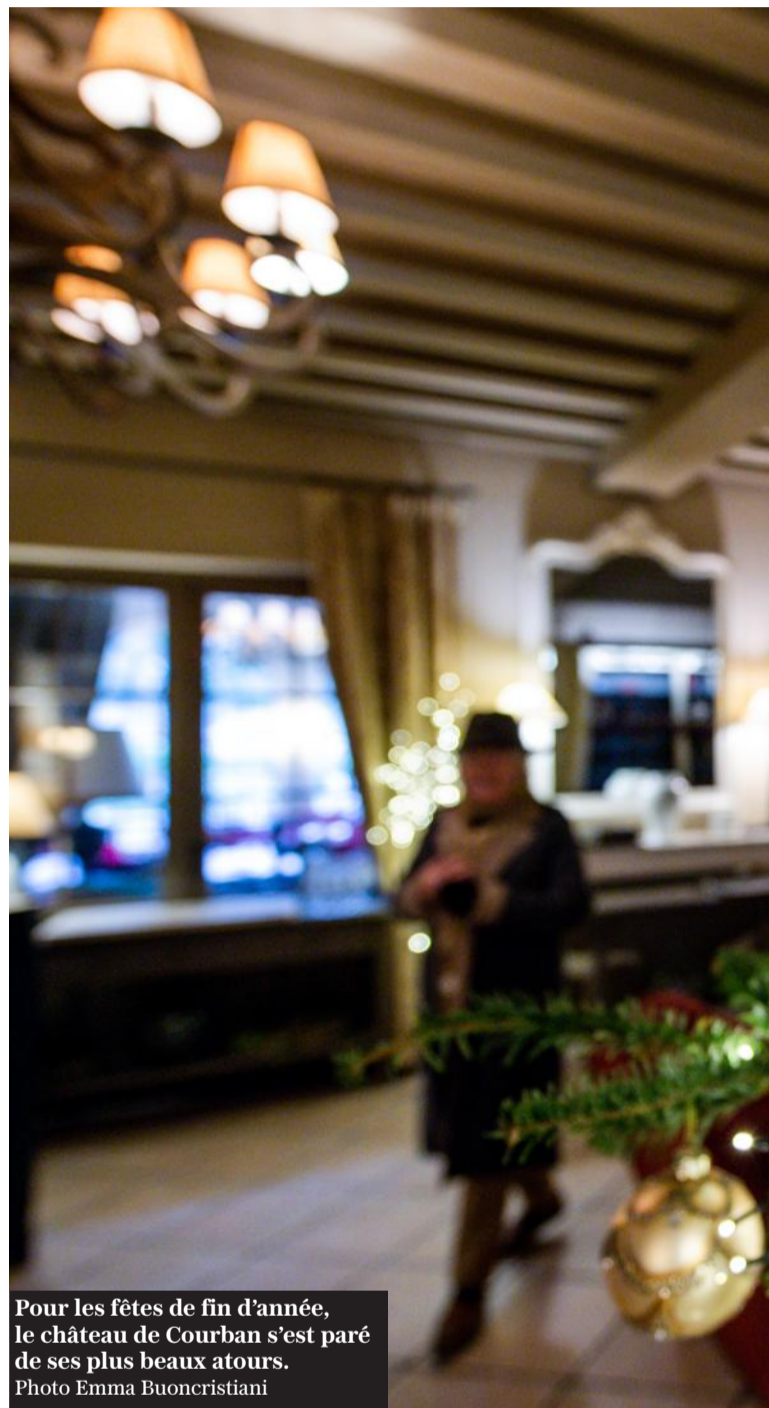
C'est essentiellement une clientèle d'habitues qui se presse ce soir-là pour déguster un menu unique de sept plats, conclu en apothéose par les desserts réalisés par la cheffe pâtissière Sae Hasegawa. « C'est un peu le feu d'artifice du repas », souligne le directeur, tout en se souvenant de cette cloche en sucre sur la-

quelle était accroché un ballon gonflé à l'hélium. « Sae a un rôle fondamental dans ce repas », insiste-t-il encore alors que Christine Vandendriessche, sa mère, ne tarit pas d'éloges sur la pâtissière : « Elle est exceptionnelle. » La principale intéressée, montagne de talent et de modestie, explique pour sa part : « J'essaie toujours de rester dans des compositions de saison. »

Toujours d'une grande finesse, ces desserts sont aussi un moment magique, à l'image de cet opéra dont Frédéric Vandendriessche se souvient encore avec des étoiles dans les yeux. « Il était présenté caché dans un paquet-cadeau en chocolat. Sous les yeux du client, on flambait au whisky l'emballage en chocolat qui fondait et dévoilait le dessert. »

Chocolat et clémentine

Cette année, il sera encore question de chocolat, comme le révèle Sae Hasegawa. « Nous allons marier le chocolat à la clémentine. Il s'agira d'un parfait glacé à la clémentine avec une mousse au chocolat. » En revanche, pour la forme et le décor, le mystère restera entier jusqu'au 31 décembre. Ces desserts d'un soir, elle y réfléchit durant toute l'année mais ce n'est qu'à



Pour les fêtes de fin d'année, le château de Courban s'est paré de ses plus beaux atours.
Photo Emma Buoncristiani

partir du mois de novembre que les choses s'enclenchent réellement. Et pour se mettre en appétit, les clients de la soirée pourront découvrir, trô-

nant fièrement dans la salle de restaurant, cette remarquable maison réalisée en cookies, pain d'épices et gelée royale.

● Jean-Yves Rouillé

Quand le château entre en hibernation

Le réveillon de la nouvelle année à peine avalé et digéré, le château de Courban va fermer ses portes pour presque un mois. Comme une hibernation. Une tradition également.

Du jour au lendemain, l'hôtel-restaurant va se vider de ses clients, de son personnel, laissant l'endroit presque nu. « À cette période, la maison est triste », confie Christine Vandendriessche, l'épouse de Pierre Vandendriessche. Frédéric, leur fils, l'actuel directeur de l'hôtel, insiste : « Courban, sans ses



À partir du 7 janvier et jusqu'au 2 février, le château de Courban va fermer ses portes pour sa traditionnelle coupure hivernale. Photo E. B.

clients, sans son personnel, c'est presque flippant. Il fait froid mais ça permet aussi de se reconcentrer sur le boulot. »

L'heure des travaux

Car cette période n'est pas inactive pour tout le monde. Elle permet de faire un large tour d'horizon du lieu et de faire tous les travaux nécessaires pour que le château soit de nouveau pimpant pour accueillir les clients à partir du mois de février. Frédéric Vandendriessche détaille : « On enlève tous les draps, on

vide les chambres, tous les frigos aussi. Et on en profite pour faire des travaux qu'on ne peut pas faire durant l'année comme vitrifier des parquets, refaire des plafonds... » Un grand coup de neuf et de propre indispensable à la bonne marche d'un endroit comme celui-là. Alors, pour les vacances au soleil, il faudra repasser. Sae Hasegawa, la cheffe pâtissière, profitera tout de même de cette période, après un stage de confiture mi-janvier, pour aller voir sa famille au Japon.



Les fêtes de Noël sont présentes dans toutes les pièces du château, comme en témoigne ce sapin installé dans le hall d'entrée. Photo E. B.

Douze mois vus par Frédéric Vandendriessche



Frédéric Vandendriessche (au premier plan), directeur du château, et son père, Pierre. Photo E. B.

C'est autour de la table de la cuisine historique du château de Courban que nous nous sommes retrouvés avec Frédéric Vandendriessche, le directeur des lieux, son épouse Mylène, son père Pierre et sa mère Christine pour dresser un bilan de cette année que nous avons passée en leur compagnie. Douze mois à raconter la vie d'un hôtel-restaurant dans les colonnes d'un quotidien départemental.

« Cette aventure, c'est d'abord une fierté pour nous », se réjouit Frédéric Vandendriessche. Il rajoute : « cela a permis de parler de tous nos collaborateurs. » Et de citer immédiatement ce

cliché pris dans la cour du château et réunissant le personnel féminin pour le troisième épisode de la série, au mois de mars.

Son père, Pierre, qui est à l'origine de l'histoire de l'hôtel-restaurant, insiste : « Cela a vraiment valorisé tous les gens en interne. » Frédéric Vandendriessche poursuit : « Au départ, nous ne savions pas trop où nous allions mais aujourd'hui, si c'était à refaire, nous le referions. C'est quelque chose qui nous a suivis dans notre quotidien et nous nous sommes aperçus que le temps passait très vite (rires). Cela restera une très belle expérience. »



La cheffe pâtissière Sae Hasegawa présente avec beaucoup de fierté sa maison en cookies et pain d'épices qui trône dans la salle du restaurant. Photo E. B.



Les décorations de Noël, indispensables pour faire vivre l'esprit des fêtes de fin d'année. Photo E. B.