CÔTE-D'OR
Edition Haute Côte-d'Or

UNE ANNÉE AU CHÂTEAU DE COURBAN (2/12)

Nicolas Thomas, un ch

Nicolas Thomas, le nouveau chef du château de Courban, proposera son premier service jeudi 2 mars. Photo *LBP*/Emma BUONCRISTIANI

Pendant douze mois, nous allons suivre pas à pas, mois après mois, la vie d'un hôtel-restaurant, le château de Courban, qui est situé dans le nord de la Côte-d'Or. Pour ce deuxième volet, nous retrouvons Frédéric Vandendriessche, son directeur, en compagnie du nouveau chef Nicolas Thomas, qui succède à Takashi Kinoshita.

La vie est faite de rencontres. De hasards parfois, d'opportunités aussi. Celle de Nicolas Thomas en est jalonnée. On pourrait y ajouter des envies aussi. Beaucoup. Et une détermination sans faille qui le guide depuis ses plus jeunes années. Contrairement à d'autres, avec lui, il n'y a pas la belle histoire du plat qui mijote des heures sur la cuisinière de la grand-mère ou du papa qui régalait toute la famille avec des desserts à tomber par terre. Cette passion, cet amour est venu sur le tard.

Virage à 180 degrés

C'est à 24 ans que sa vie va basculer. À un âge où beaucoup se lancent dans la vie active, diplômes en poche, lui opte pour un virage à 180 degrés. Tout est parti d'un reportage vu sur TLT (Télé Toulouse). « J'ai vu ce reportage sur un petit restaurant étoilé, nommé *En marge*, installé à Toulouse (la ville où il a grandi, ndlr). Cela m'a intrigué et j'ai décidé d'y aller grâce à l'argent mis de côté à la suite de mon arrêt de la cigarette. »

Ce qu'il va découvrir l'a « ébranlé », raconte-t-il plus de quinze ans après. Il poursuit : « J'ai découvert l'art de recevoir, un chef (Frank Renimel), le travail des sommeliers, les associations de saveurs, les textures, les couleurs… » C'est un peu comme un tremblement de terre dans sa tête.

Lui qui, depuis ses 5 ans, fait de la musique, du violoncelle, et a monté marche après marche les escaliers de la réussite pour devenir un musicien d'orchestre de talent s'interroge alors sur la suite de sa carrière. Et plus largement sur le sens à donner à sa vie. Et très vite, moins de deux ans, les choses se décantent. « Je n'ai pas beaucoup d'explications à ce changement de direction mais juste une conviction. Quand vous savez que quelque chose est fait pour vous, vous avez envie d'y aller car vous savez que vous ne vous trompez pas. »

Il délaisse la musique de chambre pour la cuisine, intègre le lycée hôtelier de Toulouse et retourne chez Frank Renimel en apprentissage. Dès lors, tout s'enchaîne à la vitesse de l'éclair. Il devient chef de partie dans un autre établissement toulousain, poursuit par un poste de second dans un gastro de la ville rose, puis prend les manettes d'un établissement dans le Lauragais, avant qu'en 2012, il n'ouvre son propre établissement à Verfeil, *La Promenade*, à une vingtaine de minutes à l'est de Toulouse.

> “ Quand vous savez que quelque chose est fait pour vous, vous avez envie d'y aller car vous savez que vous ne vous trompez pas ”
> **Nicolas Thomas, nouveau chef du château de Courban**

L'étoile en 2018

L'histoire s'écrit en lettres d'or jusqu'à ce que le Covid ne vienne l'interrompre. Il se voit contraint de fermer en mars 2022. Mais avant cela, cet autodidacte surdoué a décroché sa première étoile. En 2018, comme Takashi Kinoshita à Courban. Sa traversée du désert va être de courte puisqu'il va se relancer à peine deux mois plus tard à Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes) avant, donc, de prendre la direction du château de Courban en ce début d'année 2023.

« Mon éducation musicale a développé ma sensibilité »

Ces différentes expériences et aléas ont permis à ce jeune chef jamais à court d'idées de perfectionner son savoir-faire. « Mon éducation musicale a développé ma sensibilité. J'ai juste eu cette chance d'être perméable à toutes ces sensations », explique celui qui se définit comme un artisan cuisinier. Il continue : « Une recette, c'est un peu comme un chemin. Moi, ma démarche est de prendre le chemin de traverse juste à côté pour apporter autre chose. » Avec toujours cette ambition de placer le client au centre de son projet. « Notre travail est de faire sentir aux gens que ce sont eux qui sont extraordinaires d'avoir franchi la porte du restaurant. J'adore les clients d'une première fois. » Cette première fois, ce sera pour le 2 mars.

Jean-Yves ROUILLÉ

hef au diapason

Takashi Kinoshita et Courban, une ascension commune

L'histoire entre Takashi Kinoshita et le château de Courban s'est nouée un jour de février 2015. Après plusieurs revers successifs, Frédéric Vandendriessche se décide à passer une annonce dans la revue *Hôtellerie*. Le lendemain, il reçoit le CV d'un chef japonais qui avait travaillé pendant sept ans (2002-2009) aux côtés de Jean-Pierre Billoux au *Pré aux Clercs* à Dijon. « Tout collait. Je crois qu'on était faits pour se rencontrer », se souvient le directeur du château de Courban. L'histoire va durer huit ans et permettre à l'établissement d'obtenir une étoile au *Guide Michelin* en 2018.

Alors que l'aventure s'achève, Takashi Kinoshita, installé dans un canapé du château de Courban, confie : « C'est une très belle histoire. Je me souviendrai toujours de ce premier entretien avec Monsieur Frédéric. J'étais arrivé avec une demi-heure d'avance. Je m'étais promené dans les environs à la recherche d'un café que je n'avais pas trouvé (rires). » Comme il se rappelle cette remarque de Pierre Vandendriessche, à son arrivée. « Il m'a dit : "C'est lui, le chef !" »

Takashi Kinoshita dans les cuisines du château de Courban, où il a passé huit années. Photo *LBP*/E. B.

Des récompenses en cascade

Il poursuit : « Pendant ces huit années, j'ai grandi avec le château. » Frédéric Vandendriessche complète : « Lorsque Takashi est arrivé, nous avions un objectif commun, l'étoile au Michelin. C'était notre challenge. »

Avant elle, obtenue en 2018, le chef japonais a eu l'opportunité de montrer son immense savoir-faire, récoltant de nombreuses récompenses. Demi-finaliste du concours du Meilleur ouvrier de France (MOF) en 2015, Grande table de l'année en 2016 par le groupe Alain Ducasse, jeune talent du guide *Gault et Millau* et grande table de l'année de la région Bourgogne-Franche-Comté en 2017, avant, donc, le Graal en 2018. La suite s'écrira presque sur le même rythme, même si la période du Covid viendra logiquement freiner certaines ambitions.

Avec sa brigade 100 % japonaise, Takashi Kinoshita a su imposer son style avec talent et beaucoup de travail. « Je veux vraiment remercier toutes les personnes avec qui j'ai travaillé à Courban. C'est une très grande fierté pour moi d'avoir travaillé ici », insiste celui qui a fait ses armes à Tokyo avec Minoru Adachi (restaurant *Bizen*), avant de passer chez Billoux puis par *Le Moulin à l'huile* de Robert Bardot à Vaison-la-Romaine.

Ce père de six enfants n'entend pas faire un break alors que l'histoire avec Courban s'achève. La suite ? « Elle n'est pas encore définie », coupe-t-il dès qu'on aborde le sujet. Il précise toutefois : « Mon ambition est de rester en Côte-d'Or avec deux objectifs. Je veux une deuxième étoile et je veux devenir MOF. » Ambitieux programme.

HISTOIRE D'UNE RENCONTRE

Lorsqu'en 2018, lors d'une soirée du *Guide Michelin* à Paris, Frédéric Vandendriessche a croisé la route de Nicolas Thomas, il était sans doute à mille lieues d'imaginer que cinq ans plus tard, ce dernier deviendrait le nouveau chef du château de Courban. Son établissement tout juste auréolé d'une première étoile, Frédéric Vandendriessche était sur son petit nuage. Et puis, il y a quelque temps, lorsque la question de la succession de Takashi Kinoshita s'est posée, après une séparation d'un commun accord entre les deux parties, l'idée a germé dans la tête du directeur du château de Courban, grâce, aussi, au concours du maître d'hôtel et Meilleur ouvrier de France Olivier Novelli. La découverte de la cuisine de Nicolas Thomas dans son ancien établissement *La Flibuste*, à Villeneuve-Loubet, a achevé de le convaincre. « Je ressens la même adéquation qu'avec Takashi Kinoshita il y a huit ans », se réjouit le directeur du château de Courban. À partir de jeudi 2 mars, Nicolas Thomas sera à la tête des cuisines du château de Courban, pour le début d'une nouvelle aventure.

Les chantiers de 2023 au château

L'année 2023 est celle du changement pour le château de Courban, et pas seulement parce qu'un nouveau chef arrive en cuisine.

- **L'orangerie du parc**. C'est le grand chantier de ce premier semestre, avec l'ouverture, prévue à partir du mois de juillet, d'un bistrot, *Le Bistrot du parc*. Il sera ouvert, comme le restaurant gastronomique, uniquement le soir et le dimanche midi. Les clients pourront y déguster des plats mijotés en hiver, des salades en été… dans le cadre d'un menu entrée, plat, dessert à 45 €.
- **Un déshydrateur**. Cet outil va permettre de recueillir toutes les matières organiques issues de la cuisine et de les transformer en compost. « Cela va nous permettre de réduire de 80 % nos déchets », explique Frédéric Vandendriessche.

Dans le même ordre d'idées, il y a aussi une volonté affichée de limiter les emballages afin d'être plus vertueux.

- **Un jardin potager**. Au-delà de l'année en cours, il y a enfin la volonté de créer un jardin potager qui viendra compléter le jardin d'herbes aromatiques existant.

342973100
21A03 - V1