CÔTE-D'OR
Édition Haute Côte-d'Or

UNE ANNÉE AU CHÂTEAU DE COURBAN (1/12)

Au château, règne l'esprit de famille

Pendant douze mois, nous allons suivre pas à pas, mois après mois, la vie d'un hôtel-restaurant : le *Château de Courban*, qui se situe dans le nord-ouest de la Côte-d'Or. Pour ce premier volet, nous partons à la découverte du lieu et de ses propriétaires, la famille Vandendriessche.

En cette fin de mois de janvier, l'air est piquant. Sur la route départementale 996 qui conduit à Courban, la neige n'a pas rendu les armes et même si au fil des kilomètres, elle disparaît, c'est pour laisser place à une campagne déplumée et toujours en sommeil. Le ciel est bas et gris. Vue comme ça, la carte postale n'a vraiment rien d'affriolante. Mais en descendant de voiture, la bâtisse que l'on découvre nous fait de l'œil, bien qu'elle n'ait pas encore rouvert ses portes aux clients.

Nous sommes accueillis par Pierre Vandendriessche, 78 ans, celui avec qui tout a commencé il y a vingt-cinq ans. D'un pas alerte, il nous emmène immédiatement faire le tour du propriétaire. Ici, le colombier totalement rénové en une chambre cossue. Là, le restaurant gastronomique s'ouvrant sur un jardin avec piscine. Nous croisons Frédéric, son fils âgé de 47 ans et désormais aux commandes du *Château de Courban*.

Retour dans la cour principale où l'hôtel se reflète dans le bassin créé par Pierre Vandendriessche. Plus loin, on aperçoit le bassin de nage. Cet entrepreneur décorateur de profession a pratiquement tout imaginé et réalisé lui-même. « Je suis un créateur énervé », glisse-t-il avec un grand sourire. Le froid nous pousse dans le salon de l'hôtel, où un feu de bois réchauffe agréablement l'atmosphère. Frédéric Vandendriessche nous rejoint pour nous conter, avec son père, cette belle histoire de famille.

« Je voulais sentir le truc, voir si la maison résonnait en moi »

« À 53 ans, j'en ai eu marre de mon métier et je me suis dit qu'il fallait faire autre chose », raconte Pierre Vandendriessche. Il lorgne d'abord sur la Dordogne, puis tombe sur une annonce qui propose une maison à vendre avec deux étangs dans la région, mais il n'est pas séduit. Il revient tout de même en Bourgogne huit jours plus tard. « Je cherchais dans l'Auxois. » Et puis, quelqu'un l'appelle à son hôtel, à Dijon, pour lui dire qu'il a trouvé la perle rare. « Je me souviens l'avoir visitée un mardi soir de la fin du mois de mars 1998. J'ai été emballé tout de suite et j'ai couché sur place. Je voulais sentir le truc, voir si la maison résonnait en moi. » L'affaire est vite conclue pour ce qui devait être à l'origine une maison de famille.

> « C'est très joli, mais il fallait une table pour attirer les clients. »
> **Frédéric Vandendriessche, directeur du *Château de Courban***

Les chasseurs et les chambres d'hôtes

« Ce sont les chasseurs qui ont donné l'impulsion pour la création de chambre d'hôtes », se remémore encore Pierre Vandendriessche. Au printemps suivant, cinq chambres sont créées. « Et puis un jour, je me dis pourquoi pas créer une chambre dans le jardin », explique celui qui a une idée à la minute. C'est en 2000 que la bâtisse ouvre ses portes. « Je crois qu'on a eu de la chance. C'étaient les débuts d'Internet. J'ai aussi eu la chance de m'appeler Vandendriessche, un nom d'origine flamande, sachant que la route des Belges (pour descendre en vacances dans le sud de la France, ndlr) passe non loin d'ici. »

Son fils cadet rejoint l'aventure

Jérôme est le fils cadet de Pierre Vandendriessche. Il est le premier de ses deux fils à rejoindre le navire de Courban en 2004. Il va y rester jusqu'en 2018, avant de partir voler de ses propres ailes. Il est actuellement directeur de l'hôtel Mercure d'Orléans. « Jérôme, ici, il a occupé toutes les fonctions. C'était un peu l'homme à tout faire : gestion, réception… C'était mon assistant sur tous les plans », évoque avec émotion son père, touché par son départ.

Des cabines de bronzage à Courban

Frédéric Vandendriessche, celui qui tient désormais les rênes du *Château de Courban* avec son épouse Mylène, débarque en 2009 de son Nord natal. « De 2004 à 2009, je me suis occupé de centres de bronzage. Une activité qui fonctionnait à plein à cette période-là avant de connaître des difficultés. J'ai vendu ma société en 2009 et je suis venu à Courban pour passer la saison. » Amateur « du bien-manger et du bien-voyager », il s'interroge au bout de six mois de présence sur place sur l'avenir du lieu. « C'est très joli, mais il fallait une table pour attirer les clients », explique-t-il. Le chef Ismail Yilmaz, en provenance d'Auxerre, est recruté avec cette ambition « de créer une destination culinaire vers Courban et ça l'est aujourd'hui », conclut-il fièrement. Cette montée en puissance du lieu – le chiffre d'affaires double entre 2009 et 2014 – s'accompagne d'une remise à niveau de toutes les chambres à disposition.

Takashi Kinoshita et la première étoile

Après le départ d'Yilmaz en 2014, la volonté de la famille Vandendriessche est « de continuer de monter en gamme », explique son actuel directeur. Après différents échecs, Frédéric Vandendriessche se décide à passer une annonce dans la revue *Hôtellerie*. « Le lendemain, un chef japonais y répond et quand je découvre son CV, je me rends compte que tout colle. Il a notamment travaillé avec Jean-Pierre Billoux au *Pré aux Clercs* à Dijon, fait l'ouverture du *Barrière* à Lille… Je crois qu'on était fait pour se rencontrer », raconte Frédéric Vandendriessche. « Takashi Kinoshita arrive à Courban et, immédiatement, nous avons cet objectif commun d'obtenir une étoile *Michelin*. » Ce sera chose faite au mois de février 2018. « C'est un peu le Graal. Cela reste, encore aujourd'hui, un moment exceptionnel. Les deux moments les plus forts dans ma vie, jusqu'à présent, sont la naissance de mon fils et l'obtention de cette première étoile. »

Jean-Yves ROUILLÉ

Frédéric

Des Nordistes en Bourgogne

À l'énoncé de leur nom, on imagine aisément que leurs racines sont plutôt dans le nord que dans le sud de la France voire outre-Quiévrain. Pierre et Frédéric Vandendriessche nous le confirment.

Pierre Vandendriessche est né à Lille en 1945. « Notre nom a des origines flamandes », précise-t-il, mais c'est bien dans la cité lilloise que l'homme va faire une grande partie de sa carrière. Il se définit comme un entrepreneur décorateur. Il sera ainsi le PDG des entreprises Teffri, spécialisées dans la peinture, l'aménagement et la miroiterie. Affable et courtois, Pierre Vandendriessche a cette proximité avec les gens qui facilite le contact. Une proximité qui l'encouragera à se présenter aux élections municipales de Châtillon-sur-Seine en 2001 face au maire sortant Hubert Brigand. À la tête du Pucs, le Parti pour l'union à Châtillon-sur-Seine, il réunira tout de même 26 % des suffrages. Insuffisant toutefois pour prendre la mairie.

Pierre et Frédéric Vandendriessche sont tous deux nés dans la cité lilloise. Photo *LBP*/E. B.

Frédéric, son fils aîné, est originaire de Lille, où il est né en 1976. Il a, pour sa part, touché à plusieurs métiers avant d'arriver à Courban. Dans sa jeunesse, de 16 à 25 ans, il a ainsi accompagné un décorateur dans de nombreux hôtels trois étoiles. Aussi chaleureux que son père, il ajoute : « C'est aussi un milieu que je connaissais bien en tant que client ». Alors, après la fin de son aventure avec sa société de centres de bronzage, c'est presque naturellement qu'il s'est lancé dans la grande aventure du *Château de Courban*.

Vandendriessche, actuel directeur du *Château de Courban*, et son père Pierre devant la bâtisse acquise en 1998. Photo *LBP*/Emma BUONCRISTIANI

Quelques siècles d'histoire

La bâtisse qui abrite aujourd'hui le *Château de Courban* a une longue histoire derrière elle. Datée de 1820, cette maison de vignerons a été construite sur les cendres encore fumantes d'un château qui existait avant la Révolution française. Seul vestige de cette époque, un magnifique colombier, où se trouve désormais une chambre.

Pendant près d'un siècle, cet imposant édifice a ainsi vécu au rythme de la vigne et du vin. À la fin du XIXe siècle, Alexandrine Tisserand, qui l'occupait jusqu'alors, la vendit à un viticulteur nommé Chappuis. Dans les années suivantes, la maison fut rachetée par Adèle Barbier, née Hugot, et son époux, procureur à Paris. Elle devint leur maison de campagne et permit à Adèle Barbier de voir son frère Henri, avocat, conseiller général de Haute-Marne et responsable du travail des prisonniers de la prison de Clairvaux, située à environ 25 km de Courban. Pendant la Seconde Guerre mondiale, ce sont les Allemands qui occupèrent la bâtisse.

Le colombier abrite désormais une chambre. Il est le seul édifice qui rappelle le château brûlé pendant la Révolution française. Photo *LBP*/E. B.

Un cousin d'Adèle Barbier, Jean Morillot, originaire d'Autricourt, en Côte-d'Or, et directeur à la Banque de France, la racheta en 1956. Avec sa fille Jacqueline, qui achètera la pharmacie de Montigny-sur-Aube en 1976, ils l'occupèrent pendant leurs vacances de 1956 à 1976, puis continuèrent d'entretenir cette maison qui n'a jamais été habitée à plein temps. Dans les années 1980, tout le mobilier fut vendu aux enchères.

Jean Morillot mourut en 1997, soit un an avant que Pierre Vandendriessche ne fasse l'acquisition de l'endroit. Et pour la petite histoire, Jacqueline Morillot participa aux premières années de l'aventure du château.

BILLET

Par Jean-Yves ROUILLÉ

Cette année, on se met à table

Dire que le plaisir de la table est un incontournable de notre culture est un euphémisme. Il en est un maillon essentiel. Alors après avoir passé une année dans les vignes au domaine Bart à Marsannay-la-Côte, il semblait comme une évidence de se tourner vers la gastronomie pour repartir vers de nouvelles aventures. Il n'y a même sans doute pas meilleur moyen que celui-ci pour créer ce lien social indispensable à notre équilibre. Ensemble, autour d'une table, on mange bien sûr, mais on rit, on pleure, on chante parfois, on se parle beaucoup, on s'engueule, un peu, avant de se réconcilier à grands coups de fourchette plantée dans un délicieux gratin ou un œuf meurette. Bernard Loiseau aimait à dire que son métier était « de parfumer un instant la vie des gens ». C'est aussi ce bonheur de faire plaisir qu'on retrouve au *Château de Courban*. Dans ce lieu à nul autre pareil, on se délecte de mets aussi simples que raffinés, mais le plaisir du partage reste le même. *Courban*, c'est plus qu'un restaurant, c'est un endroit unique en son genre où l'on peut s'abandonner à la rêverie. Un endroit que nous allons prendre le temps de découvrir, une année durant. Il est l'heure de se mettre à table.

COURBAN EN CHIFFRES

- Courban se situe à **90 km** de Dijon et un peu plus de **15 km** de Châtillon-sur-Seine. Le village est à la confluence de la Côte-d'Or, de la Haute-Marne et de l'Aube. Il se trouve au cœur du Parc national de forêts.
- Le *Château de Courban* est planté au cœur d'une propriété d'**un hectare**.
- Sa superficie est de **300 m² au sol**, soit **un total de 900 m²** puisque la maison est sur **trois niveaux** (rez-de-chaussée et deux étages). L'ensemble des parties habitables est de **1 800 m²**. L'hôtel est classé **quatre étoiles**.
- Le bâtiment possède **15 chambres** et on en trouve **10 autres** sur la propriété, soit un total de **25**.
- Il met à disposition des clients un spa Nuxe avec sauna, hammam, Jacuzzi, **trois cabines de soin**, une salle de détente et une boutique.
- Le restaurant du *Château de Courban*, **une étoile** au *Guide Michelin*, est dirigé par le chef japonais Takashi Kinoshita. Il a sous ses ordres une brigade de **12 personnes**.
- La salle de restauration peut accueillir jusqu'à **50 couverts**.
- Chaque année, **17 000 personnes** viennent dîner au *Château de Courban*.
- **Trente employés** travaillent toute l'année à *Courban* et une quarantaine lors des périodes chargées.

Le *Château de Courban* s'étend sur un hectare. Photo *LBP*/E. B.