



L'excellence discrète

Depuis le 1^{er} février, Maxime Lesobre est au piano du **Château de Courban**. Rencontre avec un chef dont la cuisine va droit au but.

Diskrete Erstklassigkeit

Seit dem 1. Februar steht Maxime Lesobre am Herd im **Château de Courban**. Begegnung mit einem Küchenchef, dessen Küche direkt ins Ziel trifft.

Par Von Hervé Lévy – Photos de von Christophe Fouquin & Laurent Duquesne

L'endroit est magique. La famille Vandendriessche en a fait un havre de paix et d'élégance posé sur la ligne de partage entre Bourgogne et Champagne, au cœur de paysages où les champs s'étalent à perte de vue dans de doux ondolements. Hôtel charmant, le Château de Courban abrite une table gastronomique qui a connu quelques récentes turbulences. Elle devrait retrouver, dès le millésime prochain, son Étoile au *Guide Michelin* sous la houlette du bien nommé Maxime Lesobre, qui fêtera son 35^e anniversaire en août, récemment installé dans l'établissement avec pour désir de se « reconnecter à la nature ». Titi parisien qui a fait toute sa carrière dans la capitale – si l'on excepte une mission éclair au Château Louise de la Vallière, en Touraine,

pour l'ouverture de la table –, notre homme a travaillé avec les plus grands, d'Alain Passard à Michel Rostang, sans oublier Frédéric Robert. Il considère du reste le chef de La Grande Cascade comme son « père en cuisine. Il tient le couteau tous les jours et symbolise ce que j'ai envie de devenir : un cuisinier discret, qui ne se la raconte pas, mais cultive l'excellence. J'ai le désir de me faire plaisir et que ça se sente dans les assiettes », résume-t-il.

C'est ce credo qui se déploie dans l'ancienne grange du château – métamorphosée en orangerie baignée d'une douce lumière –, avec des plats comme un duo d'asperges *al dente*, blanche et verte enlacées et grillées – avec ce « petit coup



de barbecue qui change la donne ». Le couple végétal est accompagné d'une classique sauce hollandaise à laquelle un trait de yuzu confère un salutaire coup de fouet, l'ensemble errant avec joliesse sur la ligne de crête entre tradition bien intégrée et échappées contemporaines, grâce notamment à une pluie de graines de sarrasin soufflées. La composition est puissamment architecturée et texturée, se déployant dans des circonvolutions esthétiques du meilleur aloi, hésitant entre une toile de Joan Miró et l'expressionnisme abstrait d'un Willem de Kooning. Il en va de même d'un lieu jaune (avec déclinaison d'artichauts, shiso rouge et extatique crème de barigoule), mûré pendant quatre jours sur l'arête, affinage permettant de concentrer la salinité naturelle du poisson pour des saveurs inégalables. Enfin, mention spéciale à la pâtissière Sae Hasegawa, qui œuvre à Courban depuis 2015 : mêlant chocolat et banane, elle crée un dessert d'anthologie à la surprenante légèreté, dans lequel caramel et gingembre jouent une partition où le piquant le dispute au sucré.

Der Ort ist magisch. Die Familie Vandendriessche hat aus ihm eine Oase der Stille und Eleganz gemacht, die auf der Trennlinie zwischen dem Burgund und der Champagne liegt, im Herzen von Landschaften, in denen sich die Felder in zarten Wellungen ausbreiten, so weit das Auge reicht. Neben einem charmanten Hotel beherbergt das Château de Courban ein gastronomisches Restaurant, das vor Kurzem einigen Wirbel erlebt hat. Es sollte ab dem kommenden Jahrgang unter der Leitung von Maxime Lesobre seinen Stern im *Guide Michelin* wiederfinden, der im August seinen 35. Geburtstag feiern wird und sich vor Kurzem in der Institution installiert hat, mit dem Wunsch „sich wieder mit der Natur zu verbinden“. Der gebürtige Pariser, der seine gesamte Karriere in der Hauptstadt verbracht hat – wenn man von einer Blitz-Mission im Château Louise de la Vallière, in der Touraine, zur Eröffnung des Restaurants absieht – arbeitet mit den Größten zusammen, von Alain Passard bis Michel Rostang, ohne Frédéric Robert zu vergessen. Er sieht nebenbei bemerkt den Küchenchef von La Grande Cascade „als

seinen Vater in der Küche. Er hält das Messer jeden Tag und symbolisiert das, was ich gerne werden möchte: Ein diskreter Koch, der nicht angibt, sondern die Erstklassigkeit kultiviert. Ich will mir Freude machen und das soll man auf den Tellern merken“, fasst er zusammen.

Dieses Kredo, das sich in der ehemaligen Scheune des Schlosses entfaltet – die in eine Orangerie verwandelt wurde, welche in zartem Licht badet – mit Gerichten wie einem Spargel-Duo, *al dente*, weiß und grün ineinander verschlungen und gegrillt – mit „diesem kleinen Hauch Grill, der alles verändert.“ Das Gemüsepaar wird von einer klassischen Sauce Hollandaise begleitet, der ein Spritzer Yuzu einen wohltuenden Schwung verleiht, das Ensemble wandert auf schöne Weise auf dem Grad zwischen gut integrierter Tradition und zeitgenössischem Ausreißer, insbesondere dank eines Regens aus gepufftem Buchweizen. Die Komposition hat eine starke Architektur und Textur, entfaltet sich in ästhetischen Windungen, zwischen einem Gemälde von Joan Miró und dem abstrakten Expressionismus eines Willem de Kooning. Genauso verhält es sich mit einem gelben Seelachs (mit einer Deklination von Artischocken, roter Perilla und verzückender Barigoule-Creme), der vier Tage lang gereift ist, ein Reifeprozess, der es erlaubt den natürlichen Salzgehalt des Fisches zu konzentrieren, für einen unvergleichlichen Geschmack. Und schließlich eine besondere Erwähnung der Patisserie Sae Hasegawa, die seit 2015 in Courban wirkt: Mit einer Kombination aus Schokolade und Banane schafft sie ein legendäres Dessert von überraschender Leichtigkeit, in dem Karamell und Ingwer eine Partitur spielen, in der die Schärfe mit der Süße ringt.

Le Château de Courban est situé 7 rue du Lavoir (Courban). Ouvert tous les soirs ainsi que le dimanche midi. Menus de 79 à 145 €. Das Château de Courban liegt in der 7 rue du Lavoir (Courban). Jeden Abend geöffnet, sowie sonntags mittags. Menu von 79 bis 145€. chateaudecourban.com