

Haute Côte d'Or > Venarey-les-Laumes

0

Venarey-Les Laumes. Le Bistrot de Louise vient de faire son entrée dans le prestigieux guide. Le Guide Michelin les honore

le 03/03/2012 à 05:04 par Maxime CourchéVu 968 fois



Régis Bolâtre, sa femme Angélique et Baptiste Galoseau, chef-cuisinier du Bistrot de Louise, posent en cuisine. Photo LBP

À l'instar de quelques restaurants de haute Côte-d'Or, Le Bistrot de Louise est désormais cité dans le fameux Guide Michelin.

Les gérants du Bistrot de Louise ne boudent pas leur plaisir. Ce restaurant de Venarey-Les Laumes vient de faire son entrée dans le Guide Michelin. La nouvelle est tombée en début de semaine, à quelques jours de la mise en vente du célèbre guide rouge, édition 2012. « On est loin de l'étoile, mais c'est une belle récompense pour tout le travail effectué depuis que nous avons ouvert les portes de l'établissement », se réjouit Régis Bolâtre, patron de l'enseigne. Chef-cuisinier de l'Auberge du Cheval blanc à Alise-Sainte-Reine qui, elle, conserve cette année son bibendum, Régis Bolâtre a lancé Le Bistrot de Louise il y a deux ans avec son épouse. Aujourd'hui, cette adresse est notée d'une fourchette dans le Guide Michelin.

Des menus abordables

À dire vrai, son enseigne n'a pas la prétention de boxer dans la catégorie des restaurants étoilés. En lançant cette nouvelle adresse dans le chef-lieu de canton de Venarey, le couple Bolâtre souhaitait se démarquer de la maison familiale, l'Auberge du Cheval blanc. Proposer des menus moins chers que dans leur restaurant d'Alise, tout en conservant une cuisine de qualité, accueillir dans un cadre moderne des clients du coin, travaillant dans des bureaux, des commerces ou sur des chantiers, telles étaient les premières idées des gérants. Une initiative qui, pour le moins, a bien marché. « Quelqu'un, qui travaille et cherche à se nourrir simplement le midi, mérite autant qu'un client prêt à dépenser 60 € pour son repas », résume Régis Bolâtre.

Maintenir les acquis

Pour mener à bien cet essaimage, ce cuisinier a fait appel à un de ses hommes de confiance. Baptiste Galoseau a démarré derrière les fourneaux de l'Auberge du Cheval blanc avant de prendre les rênes du restaurant de la rue Eugène-Edon. « Cette notation du Guide Michelin me rend très heureux, explique le cuisinier de 30 ans. Je suis reconnaissant envers mes patrons qui m'ont donné l'opportunité de faire la cuisine que j'aime dans cette maison. »

Les restaurateurs de Venarey-Les Laumes ne ressentent pas de pression accrue après cette entrée dans le Guide Michelin, « même s'il faut reconnaître que le fait d'être noté par des inspecteurs nous rend parfois anxieux », avoue Angélique Bolâtre. « Il n'y a pas de grands et de petits cuisiniers, ajoute d'un ton décidé son époux. Ce qui compte, c'est la qualité des produits et le respect de la clientèle. » Nul doute que le Bistrot de Louise continuera à servir ses hôtes sans prétention et avec savoir-faire. Ces défenseurs d'une cuisine du terroir n'ignorent pas que cet accomplissement tombe plutôt bien pour une ville comme Venarey-Les Laumes. Surtout à quelques semaines de l'ouverture du très attendu MuséoParc d'Alésia.

En deux ans, ce bistrot, qui porte le nom de la fille du couple propriétaire des lieux, a su faire parler son image. À l'instar du bibendum de l'Auberge du Cheval blanc, maintenu depuis la reprise de l'établissement par Régis Bolâtre, ces restaurateurs heureux souhaitent conserver ce qu'ils viennent d'acquérir avant de voir plus haut. Une mission qu'ils ont l'intention de remplir chaque jour.