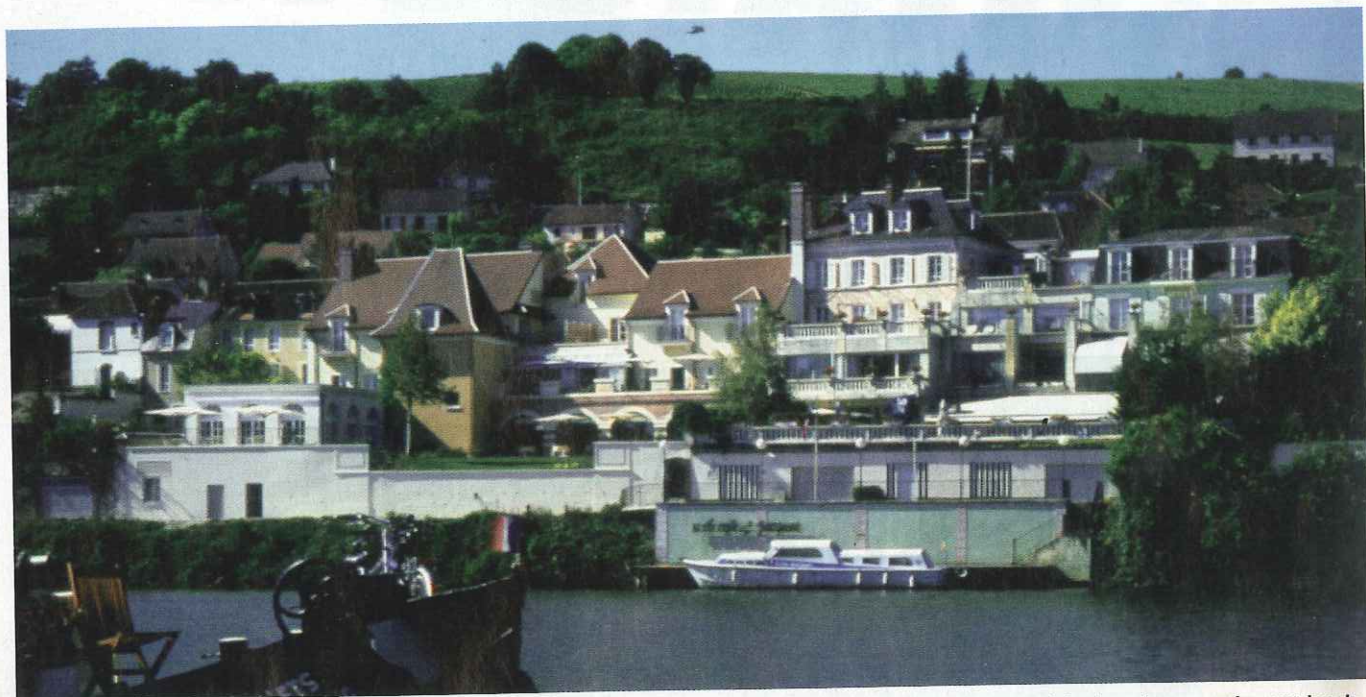


En passant par le Lorain

La Côte Saint-Jacques, Relais & Châteaux qui fleure bon la Bourgogne



Niché sur les charmantes rives de l'Yonne, l'établissement de Jean-Michel Lorain cultive un savoir-faire de qualité qui place la cuisine française au premier rang dans le monde. On comprend que le président Sarkozy veuille l'inscrire au patrimoine mondial de l'Unesco.

Jean-Michel Lorain, le trois étoiles de la cuisine française, à la Côte Saint-Jacques de Joigny n'aime pas trop les interviews. D'une modestie insigne, il préfère le savoir-faire au faire savoir. Quand vous l'interrogez sur lui, il botte en touche ; seule compte la qualité de ses plats. A ce propos, ne lui parler pas d'escargots bourguignons, sinon

il s'indigne : « qu'on arrête de tromper les gens... les escargots, ici, ça fait longtemps qu'on n'a plus le droit de les ramasser. D'ailleurs, nos « petits gris », ils viennent tous de Bretagne (Bassou), car les escargots de Bourgogne ne supportent pas l'élevage. Dans ce cas, ils ne se reproduisent pas... Alors oui, on peut les ramasser en

été mais c'est pour l'usage domestique ». Authentique...

Le grand chef étoilé adepte du parler vrai se montre confiant sur l'avenir de la cuisine française « Il est devant nous, continuons à innover en s'appuyant sur nos fondamentaux et nos traditions... ». Le fond de sauce, véritable spécialité ne s'improvise pas. A Joigny, les plats sont riches mais miracle, ils apparaissent légers. La salle et sa décoration, tradition classique pleine vue sur l'Yonne plait toujours autant, mais l'essentiel est ailleurs.

Peu loquace, Jean-Michel Lorain préfère être jugé sur les actes. Diriger un établissement 3 étoiles ne s'improvise pas surtout qu'il a fallu continuer d'investir et d'entreprendre. Un vrai travail de pèlerin, ceux de Saint-Jacques de Compostelle passaient d'ailleurs par là, d'où le nom de « Côte Saint-Jacques »...

Le petit-fils à sa grand-mère qui après guerre avait trouvé sa voie ici (d'une famille en provenance de Lyon et Chatillon sur Seine) est loin de démeriter. Il a même mis 4 millions d'euros sur la table pour refaire le bâtiment princi-

