

**TOURNUS.** Yohann Chapuis seul Bourguignon en lice pour le titre de Meilleur Ouvrier de France.

# Le chef du Greuze en finale

Pour sa deuxième participation au concours, Yohann Chapuis a réussi à se hisser en finale de la prestigieuse épreuve.

Il y avait bien eu quelques « fuites » laissant espérer un bon résultat, mais la nouvelle lui est parvenue samedi par courrier officiel : Yohann Chapuis, le chef du restaurant Greuze de Tournus, ira en finale du concours du Meilleur Ouvrier de France, les 4 et 5 mai prochains à Marseille. Et « une finale, ça ne se joue pas, ça se gagne ».

C'est dire si Yohann Chapuis est motivé, lui qui a travaillé avec Pierre Orcier et Gérard Vignat, deux chefs au col bleu blanc rouge, et pour qui ce titre est un rêve de gosse.

La demi-finale disputée à Paris s'est très bien déroulée. « Je suis content de ce que j'ai fait. Il fallait préparer un poisson et une viande : un carrelet entier à glacer au beurre de homard, avec moules coques et coquillages et une pie de canard. Ce sont deux recettes as-



Yohann Chapuis rêve d'un col bleu blanc rouge, comme ceux de Pierre Orcier et Gérard Vignat aux côtés desquels il a travaillé. (Photo Bernard Lohet)

“ En faisant des concours, on apprend énormément grâce aux choses imposées. ”

Yohann Chapuis

sez classiques à la base, qu'on ne fait presque plus aujourd'hui, mais qui demandent beaucoup de technique. Tout ce que j'avais prévu s'est bien passé, j'étais prêt dans ma tête depuis un mois ! Il y eut juste une petite frayeur : j'avais sélectionné un homard, il est tombé, une patte s'est cassée. Il a fallu aller en pêcher un autre dans un vivier. Sans le homard, c'était foutu ! Quand j'ai envoyé mes plats, ce fut un gros soulagement. Il y a tellement de pression, la même que chaque jour, mais là, c'est un jury de chefs trois étoiles qui vous juge ! »

## REPÈRE

Formé à la maison Doucet à Charolles, Yohann Chapuis, a officié à La Belle Époque à Paris, chez Pierre Orcier à Lyon, à l'Auberge des Templiers à Bézard au sud de Paris, à La Pyramide à Vienne, puis comme chef chez Lameloise à Chagny, tous restaurants 2 ou 3 étoiles avant de reprendre le Greuze, à Tournus, en avril 2008.

reux pour toute l'équipe de son restaurant, surtout pour son sous-chef, Julien Burdin qui l'a aidé à se préparer et l'a suivi à Paris. Julien Burdin qui a d'ailleurs terminé récemment deuxième Français du Prix Taittinger, un prix que Yohann avait remporté en 2004. Et il a une pensée pour Jean Ducloux « qui serait content de voir que la maison repart ».

Et maintenant, préparation pour la finale. « Si ça ne passe