

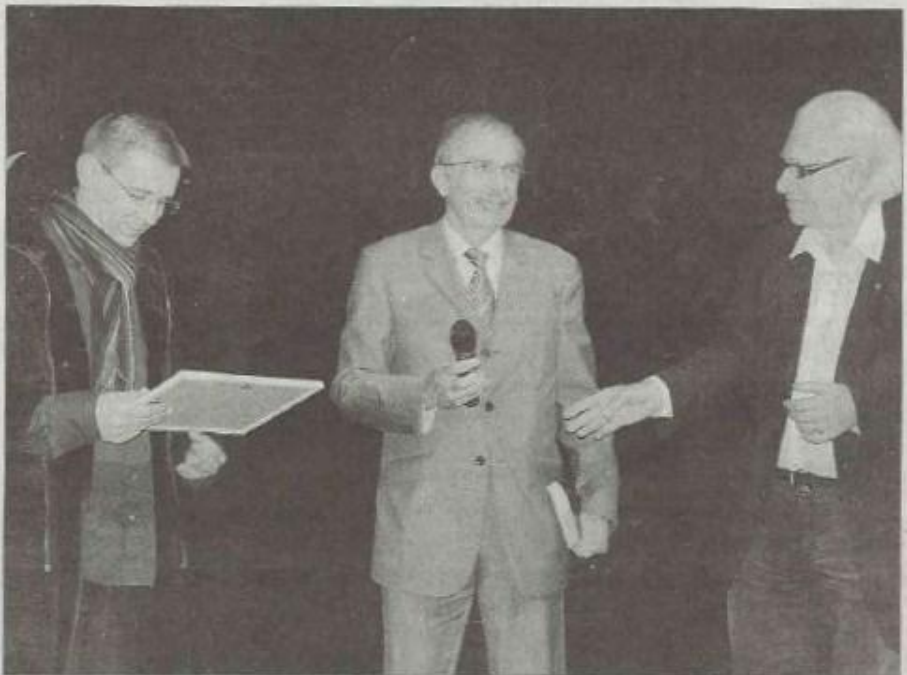
Yohan Chapuis : l'esprit manager pour le Greuze de Tournus

La restauration de haut niveau ? L'entreprise la plus rigoureuse qui soit. Exemple à Tournus, au Greuze.

La Saône-et-Loire gourmande se porte bien. Deux jeunes chefs étoilés en moins de quatre ans, Jérôme Brochet à Montceau et Cédric Burtin à Sennecey et, dans la lignée, quelques beaux talents qui montent en puissance et nous promettent encore de beaux jours à leur table. Parmi eux, Yohan Chapuis qui, depuis le printemps dernier officie aux cuisines du Greuze à Tournus. Etre dans un guide grand public, comme le *Champéard* 2009 avec une appréciation flatteuse et une note de 13/20 c'est, dit-il « de la reconnaissance pour le travail d'une équipe et un encouragement à toujours faire mieux. » Alors que l'on parle de crise, de restrictions de budgets, lui s'estime satisfait « je suis dans la droite ligne de mon business-plan et les perspectives ne sont pas mauvaises pour la fin d'année. » Et même si les chiffres de l'été font apparaître une baisse de fréquentation touristique en Saône-et-Loire (comme pratiquement partout en Bourgogne), le Greuze tire son épingle du jeu. Situation géographique (en bord d'auto-route ça aide), la réputation de la maison et effet de curiosité pour ce jeune chef qui chausse les bottes d'une légende... tout est réuni pour un succès. Et qu'on se rassure, le talent est au rendez-vous.

Le guide sous le bras

Le Greuze ce lieu mythique de la cuisine



Arnaud Lamuel récompensé lors des Trophées 2009 du Guide Champéard par Bernard Pomillon, directeur Général de Sicarev