

# Yohann Chapuis reconquiert Greuze



En six mois d'activité, à 27 ans, Yohann Chapuis a su redorer le blason de Greuze : une institution à Tournus et dans la région.

**P**our surpris qu'il était lors de la sortie du Michelin 2009 et de l'annonce de cette distinction, Yohann Chapuis n'en a pas moins été fier d'avoir redoré le blason de cette institution qu'a été Greuze durant près d'un demi-siècle. Fier également d'avoir fourni à son équipe la juste récompense d'un travail collectif, remarquable dans sa constance. En intégrant les lieux avec son épouse, le jeune chef a greffé avec finesse et doigté son style à celui de la maison. Il a ainsi conservé des "classiques" de Jean Duchoux (soufflé au Grand Marnier, poulaarde de Bresse, quenelles de poisson...), mais en les revisitant et en les allégeant.

## Une carte entre classicisme et modernité

À côté : ses spécialités à lui. Fruit d'une savante alchimie de "tradition et de modernité", comme l'indique sa carte, où des "produits nobles" partent à la rencontre de "produits plus rustiques, issus du terroir". À l'image de ses pommes de terre écrasées mariées à

un bar de lignac, ou d'escargots amenant doucement le homard. Concevant son métier comme un "révélateur de goût", Yohann Chapuis n'hésite pas à glisser dans sa carte certains légumes oubliés (rutabagas, blettes, chavottes...), des plantes peu usitées (pimpernelle, tamaris...), ou quelques pièces de viandes délaissées (jarret de veau). Remis au goût du jour, ces produits sont par ailleurs sublimes à travers des montages d'assiettes surprenants et singuliers : "L'œil a changé. La présentation est primordiale aujourd'hui. Les choses ont beaucoup évolué ces vingt dernières années..." Pour autant, Yohann Chapuis ne sacrifiera pas sa vision du métier sur l'autel des nouvelles tendances ; farouche défenseur d'une cuisine "où le goût du produit ne doit pas être dénaturé", il ne sera jamais un adepte des épices à tout-va, ni des associations trop percutantes pour le palet des habitués. Conscient qu'il "just avance avec son temps", il n'en reste pas moins lucide. Et une institution comme Greuze se respecte et se hisse avec douceur dans ce nouveau siècle. ■

## RESTAURANT GREUZE

1 RUE ALBERT THIBAUDET  
 71700 TOURNUS  
 TÉL. : 03 85 51 13 52  
 FAX : 03 85 51 75 42  
 RESTAURANT-GREUZE.FR



Justant l'Hôtel Greuze, le restaurant de Yohann Chapuis fleurit bon l'authenticité, avec ses pierres apparentes et ses vieilles portes américaines. Avec la cathédrale, c'est l'autre emblème de la ville.

**CA 2008** (1<sup>er</sup> avril - décembre 2008) :  
 500 000 €  
**Ticket moyen** : 85 €  
**Marge de couverts/jour** :  
 50 couverts  
**Places assises** : 45  
**Effectif** : 7 personnes  
**Fermeture annuelle** :  
 2 semaines début décembre, 2 semaines fin janvier-début février  
**Repos hebdomadaire** :  
 mardi midi, mercredi journée, jeudi midi

## Bio express

**10 août 1978** : naissance à Paray-le-Monial (71)  
**juillet 1993** : début d'apprentissage chez Daniel Doucet à Charolles  
**Mars 2004** : entre chez Lameloise comme chef  
**1<sup>er</sup> avril 2008** : reprise du Restaurant Greuze à Tournus



Retrouver la recette du chef à la suite de cet article en tapant le code d'accès **RTT053** sur [hotellerie-restaurant.fr](http://hotellerie-restaurant.fr)

