

## Yonne → Portrait

SAVEURS ■ Le restaurateur auxerrois du Bourgogne, nouveau membre de l'Académie culinaire de France

## L'ardoise gourmande du chef Gallet

Un Bib gourmand en 2008, une clientèle fidèle, la reconnaissance de ses pairs : avec sa cuisine de terroir revisitée, Eric Gallet a fait du Bourgogne une adresse que l'on recommande.

Véronique Sellès  
veronique.sellès@centrefrance.com

Christian Constant (Paris), Éric Fréchon (Paris), Bernard Loiseau (disparu en 2003) et Patrick Bertron (Saulieu), Jean-Luc Barnabet (Auxerre), Gérard Ferry (Los Angeles), Jacques et Laurent Pourcel (Montpellier)... : l'Auxerrois Éric Gallet a travaillé auprès de tous ces grands chefs.

À s'y frotter des années durant, il a su attraper un peu de leur poussière d'étoiles. Pour preuve, un an après avoir ouvert Le Bourgogne, l'Auxerrois décroche en mars 2008 un Bib gourmand, signe d'excellent rapport qualité-prix pour le guide Michelin. « Je n'ai pas attendu cette distinction pour conseiller à tous d'aller y manger, assure Jean-Luc Barnabet, l'ancien chef auxerrois du quai de la République. Éric est un garçon sérieux. Quand il travaillait chez moi, je savais qu'il ferait son petit chemin. Il propose une cuisine inventive avec des produits de qualité, de saison. Le tout à des prix abordables. J'ai encore la saveur d'une entrée à base de homard. Un régal ! »

Meilleur maître d'apprentissage de l'Yonne en 2009

À bientôt 40 ans, l'Icaunais, père de quatre enfants, s'est fait chef par goût des voyages. Une formation au CFA d'Orléans ; des maisons prestigieuses à Paris comme en province ; la Réunion, les États-Unis et en 2000, le retour

## BIO EXPRESS

## Septembre 1971

Né à Auxerre, puis grandit à Toucy.

## 1990-1992

Travaille durant deux ans avec le chef Bernard Loiseau, à Saulieu. En 1991, Le Relais Bernard Loiseau obtint sa 3<sup>e</sup> étoile.

## Mars 2007

Ouvre Le Bourgogne après avoir tenu Aux Plaisirs d'ailleurs et Le Frascati au centre-ville d'Auxerre.



**ARDOISE.** À la recherche d'une nouvelle adresse en 2007, Éric Gallet est emballé par la formule à l'ardoise que propose le restaurateur de la rue de Preully. Une fois l'établissement racheté, il conserve l'ardoise soigneusement, l'effaçant quatre à cinq fois par an pour renouveler ses deux menus, à 29 et 40 €. Un troisième, un peu plus cher, pourrait voir bientôt le jour. PHOTO FLORIAN SALESE

## EXTENSION

## Le Bourgogne en chantier à Auxerre

Rue de Preully, petit Bourgogne devient plus grand. Les travaux d'extension ont été lancés en janvier. En mai, le restaurant sera fermé pour rouvrir, réaménagé, en juin. L'établissement aura alors doublé de surface : cuisine, office et salle. D'une vingtaine de couverts, il passera à 35. « Le but est de rendre plus performant l'outil de travail », confie Éric Gallet. Difficile en effet pour le chef, son commis et ses deux apprentis d'évoluer sans se gêner dans une cuisine de 17 m<sup>2</sup>. « Nous allons pouvoir aménager une cave. Aujourd'hui, nous n'avons aucun espace pour stocker les bouteilles. »

aux sources. « J'ai ouvert Aux Plaisirs d'ailleurs au centre-ville d'Auxerre. J'avais envie de proposer de la cuisine réunionnaise, de travailler les épices. »

Quelques années plus tard, changement d'adresse et de produits. Seul au début – « J'avais envie d'un petit restaurant, que la maison tourne autour de moi » –, Éric Gallet a eu tôt fait d'offrir son équipe. « Lorsqu'il m'a proposé de le rejoindre, je suis venu manger une ou deux fois pour voir si le style de cuisine me convenait », raconte Richard Lameloise, maître d'hôtel et passionné de vins, rencontré chez Barnabet.

## Des clients fidèles

« Eric a été sacré en 2009 meilleur maître d'apprentissage, son apprenti Gaëtan Quillin (aujourd'hui à la Côte Saint-Jacques à Joigny) étant le meilleur de l'Yonne », confie Jean-Marie Lamoureux, professeur de cuisine au CIFA. Membre de l'Académie culinaire de France, il vient d'ailleurs d'y faire entrer Éric Gallet avec l'aide d'un autre membre émérite (600 en tout à travers le monde), le chef Christian Régner.

Cette reconnaissance, Éric y est sensible. Comme il l'est à la fidélité de ses clients : « Avec le Bib, nous en avons attiré de nouveaux. Et accru de 20 % l'activité. » Dans quelques jours, le chef effacera l'ardoise d'hiver pour mieux accommoder asperges, fraises... Mais printemps comme hiver, le client aura intérêt à réserver une semaine à l'avance pour pouvoir, le samedi soir venu, cajoler ses papilles. ■