

Cyril Boulet possède l'expérience du cuisinier passé par les grandes maisons : Jung (le Crocodile en Alsace), Meneau (L'Espérance à St Père sous Vézelay, 3 étoiles au Michelin et 19/20 au Gault Millau), Robuchon( à Paris), Troisgros (à Roanne), où il a gardé la rigueur et le sens des saveurs de la haute gastronomie. Pourtant, en 2003, il s'installe à Chalon/ Saône pour ouvrir un bistro. Parce qu'il n'aime ni l'élitisme, ni la compétition à tout prix et qu'il pense que proposer une cuisine simple en utilisant les techniques des grandes maisons peut être intéressant. Certes, il est plus difficile de mettre en valeur la joue de bœuf que la langoustine. Mais pour lui, il s'agit davantage de se remettre perpétuellement en question.

Car la gastronomie est plus une question d'envie, de travail, de réflexion que de moyen. Cyril Boulet prouve que petit budget ne veut pas forcément dire petite cuisine.

Qu'un produit cher n'est pas forcément bon. Qu'il est définitivement question de ce que l'on offre aux clients plus que de ce qu'on leur vend. Car la convivialité, la générosité, le talent ne s'achètent pas.

\*\*\*\*\*

### **Petit futé 2004**

A la discrétion raffinée du dehors répond la douceur des deux salles de restauration, laissant la part belle au pigment de la région. L'endroit à ses habitués, ravis de retrouver les tables dressées avec élégance et la grande ardoise du moment où le coup de craie marque les suggestions du marché. Toutes les propositions ont en commun des plats cuisinés avec cœur et passion. Une sélection d'intitulés alléchants y associe inspirations terroir pas pompeuses et audaces jamais prétentieuses pour une cuisine française d'aujourd'hui.

Ne pas manquer la carte des vins sélectionnée par un caviste réputé.

### **Petit futé 2006-2007**

Les AS : Félicitations à ces établissements qui ont gagné leur place en haut du tableau d'honneur cette année. Qu'ils continuent ainsi !

Bientôt 4 ans de présence sur notre île, pour cet agréable établissement, qui d'ores et déjà peut se targuer d'une très bonne réputation. Murs en pierres roses apparentes en écho à la douceur des tons de cet intérieur et une sage décoration qui allie à la fois élégance et simplicité.

Dans les assiettes ? On se délectera d'une cuisine du marché combinant à la fois gastronomie et région. Dans les verres ? Une sélection des meilleurs crus de Bourgogne.

Que dire du service et de l'accueil, si ce n'est qu'ils sont le reflet d'un restaurant qu'il faut absolument visiter, revisiter et revisiter...

\*\*\*\*\*

### **La jeune garde des Chefs (Food Business)**

C'est une nouvelle génération qui a reçu la nouvelle cuisine et les fast-food en héritage, qui zappe et vie avec son temps. Oui, il existe une jeune garde qui innove, qui a du talent et dont la cuisine est plus accessible.

Ce sont des cuisiniers qui font ce métier avec pugnacité et en ayant assez de distance pour ne courir ni après l'argent, ni après la réussite et n'aspirent qu'à exercer en toute indépendance leur métier qu'ils ont choisi par conviction, et à faire partager leur passion.

Dans le registre de ceux qui font avancer la cuisine en révélant le caractère du « café », qui tient plus du Bistrot chic que du gastro toc à la cuisine raffinée et créative, il y a Cyril Boulet à Chalon-sur-Saône...

Le but est de recréer une culture gastronomique autour de la jeunesse ainsi que, par effet, autour de leur parents. Avec ,toujours un leitmotiv : « aller à l’essentiel du goût ».

\*\*\*\*\*

### **Le Figaro - jeunes talents-**

Enfant déjà, il humait avec délectation les casseroles de sa grand-mère et de sa mère. Cyril Boulet a grandi dans une famille où l’on aime manger. Ainsi, était-il tout naturel, pour ce gastronome originaire du Jura, d’embrasser la carrière de chef cuisinier....

....Doté d’une certaine indépendance d’esprit, il aime entre tout cuisiner le poisson, confectionne des recettes mariant produits de la mer et produits du terroir bourguignon : « les produits de la mer sont pour moi, avant toute chose, une possibilité de recherche, de création et d’originalité. Ils me permettent une grande liberté d’expression due à la diversité des saveurs ».....

.....Pour autant, Cyril Boulet s’intéresse à toutes les cuisines, d’ailleurs le voyage et la découverte de nouvelles saveurs, font partie intégrante de son travail.

\*\*\*\*\*

### **L’Express mag : « Les 100 meilleurs bistrotts à moins de 30 € »**

C’est derrière les marmites d’un modeste bistrot aux murs de pierre rose que Cyril Boulet mouille son tablier. Et si l’ardoise revendique une belle cuisine ménagère, ses plats.... ,trahissent un métier appris sur le bout des doigts et une culture infaillible du bon produit.

\*\*\*\*\*

### **Bourgogne Aujourd’hui**

....Une cuisine du marché à la mode, plutôt futé mais surtout très adroite, réalisée avec de bons produits et sagement tarifée....

\*\*\*\*\*

**Sa Philosophie ?** Avant tout, un grand respect du produit dans la simplicité des bases classiques bien maîtrisées et une interprétation personnelle originale.