

CHAGNY

PIERRE & JEAN

LA CUISINE D'EN FACE



2 rue de la Poste
F-71150 Chagny
Tél. : +33 (0)3 85 87 08 67
contact@pierrejean-restaurant.fr
www.pierrejean-restaurant.fr



Il y a des murs sur lesquels l'envie de poser une échelle est irrésistible. Que se cache-t-il de l'autre côté ? Fort heureusement, une porte entrouverte vous évitera ces acrobaties ! La pousser vous fera découvrir un endroit préservé, un univers onirique.

Un jardin intérieur bordé d'une terrasse vous mènera chez *Pierre & Jean, La cuisine d'en face de La Maison Lameloise*.

Le chef Jérôme Lathulière est né à Roanne. Si son lieu de naissance lui prédisait une destinée de chef, personne dans sa famille n'était dans la restauration.

C'était sans compter sur les fromages de chèvre faits par sa grand-mère qui séchaient sous le tilleul et qui lui donnèrent le goût et la passion de la cuisine. Celle de la Bourgogne du sud où il a connu les bons produits a une grosse influence sur ses inspirations.

Il est arrivé en 2014 chez *Pierre & Jean*. Un parfait esprit de collaboration avec le chef Eric Pras de la *Maison Lameloise* s'est créé spontanément et naturellement.

Jérôme Lathulière pose ses idées et en parle avec Eric Pras, MOF - Meilleur Ouvrier de France. Ensemble, ils y travaillent pour arriver à des plats alliant le côté classique à une touche de modernité en suivant le rythme et les produits de saison.

Le passage de Jérôme en Corse a laissé des inspirations certaines : il a le plus profond respect pour l'identité culturelle et culinaire de l'Ile de Beauté, il aime s'en inspirer.

Il adore jardiner, il cultive des courgettes, des melons, ... La campagne ne le quitte pas, elle est omniprésente et essentielle.

Papa d'un petit garçon, il a appris à découvrir le vin grâce à son épouse qui travaille dans un domaine à Pommard.

Le soutien de la maison mère est entier : les vins à la carte seront choisis par Richard avec la collaboration de Frédéric Lamy et Sébastien, sommelier de la *Maison Lameloise*.

On ne peut que se sentir bien avec autant de générosité autour de soi.

Les murs en pierre naturelle, les tables en chêne clair, la touche de couleur donnée par les luminaires oranges et les chaises viendront renforcer ce sentiment de bien-être que l'on éprouve tout de suite en poussant la porte.

Déjeuner ou dîner à l'extérieur sur la terrasse sous la marquise restera un moment de convivialité inoubliable.

Une table à découvrir absolument !



Quasi de veau rôti et verveine, purée de pommes de terre et cajou, carottes fanes

Recette pour 8 personnes :

1,8 kg de quasi de veau
50 g de verveine séchée / 50 g de verveine
fraîche / 150 g de noix de cajou
900 g de pommes de terre
100 g d'échalotes
20 cl de vin blanc
30 cl de crème fraîche
60 cl de lait entier
50 cl de jus de veau
500 g de carottes fanes
25 g de beurre
1 carotte
1 oignon
Thym

Préparation :

Parer le quasi de veau,
confectionner un jus avec les parures.

Eplucher puis cuire les pommes de terre dans
de l'eau salée.
Egoutter puis passer au presse-purée.
Incorporer ensuite le beurre et le lait, rectifier
l'assaisonnement.
Torréfier les noix de cajou au four à 160°C puis
concasser et incorporer à la purée.

Cuire les carottes fanes à l'anglaise, glacer
puis tailler.

Sauce verveine

Faire suer les échalotes émincées et la ver-
veine séchée dans le beurre, déglacer au vin
blanc.
Réduire, ajouter un bouillon de légumes,
réduire puis ajouter la crème et le lait.
Mixer, passer au chinois et assaisonner.

Rôtir le quasi de veau au beurre et verveine,
cuire au four à 180°C pendant 3 minutes,
laisser reposer.

Dressage de l'assiette :

Dresser comme sur la photo.



Eglise Saint-Martin
et l'Octagon for Saint Eloi de Richard Serra - Chagny
Le canal du Centre



Eglise Saint-Jean de Narosse - Haut Santenay
Moulin de Sorine
Château de Rully

