

10 TABLES QUI FONT BOUCHE !

À BESANÇON



Dossier de presse - 2024

www.boosteurdebonheur.besancon.fr



Besançon

10 TABLES QUI FONT BOUCHE !

Quand **la capitale du Temps se met à l'heure de la gastronomie**, cela donne une sélection de bonnes adresses à retrouver aux quatre coins de la cité comtoise. **Terrasses ensoleillées, cuisines créatives et salles soigneusement décorées font le bonheur des Bisontins et des visiteurs de la ville aux sept collines.** Des rives du Doubs aux vieilles pierres du centre historique, et des hauteurs de la Citadelle de Vauban à l'ombre bienfaisante du parc Micaud, **Besançon fait vibrer les papilles des gourmands de tous les horizons**, au fil d'établissements offrant une symphonie culinaire orchestrée de mains de chefs !



LOISEAU PREND SON ENVOL DANS LA CAPITALE BISONTINE

Loiseau du Temps

L'installation d'un grand nom de l'art culinaire hexagonal marque clairement le renouveau gastronomique de Besançon. Magnifiquement hébergé dans l'ancien conservatoire de la ville, sur la place de la Révolution, « Bistrot chic » à la décoration sobre, Loiseau du Temps met dans les assiettes un terroir franc-comtois et bourguignon sublimé par une **cuisine conviviale et gourmande**, pour une soixantaine de convives qui ne boudront pas leur plaisir.

www.bernard-loiseau.com

En cuisine - Blanche Loiseau

Fille cadette du chef triplement étoilé Bernard Loiseau, Blanche élabore des plats qu'elle aurait envie de manger elle-même. Souriante et détendue, la jeune femme de 26 ans sait pouvoir compter sur l'expérience des quatre autres établissements Loiseau, tous ouverts en Bourgogne, dans lesquels elle a fait ses premières armes. Plusieurs de ses plats, comme le chou farci à la saucisse de Morteau, sont d'abord un hommage au terroir... comtois !



UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE SINCÈRE

Le Saint-Cerf



Plats de saison, carte courte, décor flambant neuf : **le Saint-Cerf a donné depuis son ouverture un nouvel élan à la restauration bisontine**. Ici on est volontiers végétarien le temps d'une assiette aux influences mâtinées d'Asie et l'on se régale d'une **cuisine créative**. Mais c'est l'**engagement sincère et écoresponsable** de l'établissement qui le distingue entre tous, comme l'indique aussi **l'étoile verte Michelin qui veille sur sa destinée depuis 2021**.

www.facebook.com/lesaintcerf/

En cuisine - Xavier Choulet

Diplômé de l'école Ferrandi, il a usé son tablier aux côtés du MOF Éric Trochon et de bien d'autres chefs, avant de revenir dans sa ville natale. **Le chef Xavier Choulet** y ouvre Le Saint-Cerf en 2017 avec sa compagne Ségolène Demoly. Animés tous deux par des **convictions environnementales bien ancrées**, ils ont engagé la **gastronomie bisontine sur une voie résolument verte**, pour le plus grand bonheur des gastronomes avertis. Finesse, précision, plaisir et surprise sont au rendez-vous.



L'ART CULINAIRE APPRIVOISÉ

Le Sauvage

L'hôtel-restaurant **Le Sauvage ****** porte avec fierté une histoire qui remonte au Moyen Âge, entre hôtel aux belles façades et fenêtres en plein cintre, et restaurant à la **bistronomie chic** et innovante. Les assiettes gourmandes composées par **Hugo Mathieu** suivent les saisons, ne contiennent que des ingrédients d'excellence, et s'apprécient encore davantage depuis la terrasse avec vue panoramique sur la ville.

www.lesauvage-besancon.fr/le-restaurant

En cuisine - Hugo Mathieu

Maître Restaurateur et Toque Blanche Lyonnaise, Hugo Mathieu a travaillé à Lyon, à Dijon et en Australie avant de mûrir son projet de restaurant. Au sein de l'hôtel familial dans sa ville natale de Besançon, il propose une **cuisine semi-gastronomique qui valorise les terroirs**, celui de sa région comme ceux de l'étranger. Obsessionnel des produits frais, le chef n'est jamais loin de son potager, ni des légumes du marché...



LA PASSION TRANSMUTÉE EN SENSATIONS

L'Alchimie

Au croisement de l'animation de la rue des Granges et de la rue Bersot, un établissement fait cohabiter **plaisir des yeux et des papilles dans un écrin de vieilles pierres**. À **L'Alchimie**, Méline et Joh rassemblent leurs passions pour la cuisine et la photographie autour de **menus éclectiques**, composés dans un souci de fraîcheur et de proximité. La carte renouvelée régulièrement suit le rythme des saisons, tandis que les expos photos suivent le rythme des envies ! Des **couleurs et des saveurs** attendent les convives, pour un instant d'**évasion artistique et gourmande**.

www.restaurantlalchimie.com

En cuisine - Joh Beudaert

Figure de la cuisine bisontine, Joh Beudaert a roulé ses couteaux et ses planches à découper au fil d'une vingtaine d'années de pratique. Le nom de son établissement est un hommage au restaurant de Pontarlier où il a fait ses armes sous la houlette du chef Pierre-Yvan Boos. Mais si les **saveurs jurassiennes** continuent de l'accompagner, elles côtoient dans ses **assiettes passionnées** celles de ses racines du **Nord** comme les apports de la **culture antillaise**.



UNE CERTAINE IDÉE DE LA GOURMANDISE

L'Unalôme

2 entrées, 2 plats, 3 desserts : sur une **carte courte** qui évolue au gré des saisons et des arrivages maraîchers, on choisit la bouchée de nature végétarienne qui ravit les papilles. Unalôme, alimenté en énergies renouvelables, connecté à un **réseau de producteurs locaux**, attentif à son impact sur l'environnement et travaillant des **produits biologiques**, partage un **positionnement engagé** autour d'assiettes respectueuses autant que délicieuses.

www.lunalome.restaurant

En cuisine - Thibaut Pointe

De ses années de travail sur les routes, en tant qu'éclairagiste du spectacle, **Thibaut a gardé des valeurs de solidarité et de connexion avec le monde**. Passé par l'institut Paul Bocuse, ce cuisinier reconverti décline dans chaque assiette sa **vision de l'alimentation basée sur le végétal et le respect du vivant**. **Produits locaux, circuits courts** et partage des bénéfices font de son établissement une pépite originale autant que durable, à découvrir sans attendre.



LA CANTINE DE CEUX QUI SAVENT PRENDRE LEUR TEMPS

Les Gamins

Avec sa jolie façade bleutée contrastant avec la pierre de Chailluz, **Les Gamins** accueille ses convives dans une ambiance chic et contemporaine récemment revisitée. On y savoure une cuisine fraîche et inventive concoctée avec des **produits locaux et de saison**, colorée de saveurs étonnantes et accompagnée d'une **belle carte des vins**.

www.facebook.com/lesgamins

En cuisine - Éloi Drouet

Cuisine française qui voyage vers des saveurs exotiques : **Arnaud Billerey et Clotilde Mulin** ont ancré leur restaurant dans le paysage bisontin. Fraîchement distingué « restaurant de qualité » par le Collège Culinaire de France, l'établissement a su évoluer et porter fièrement **l'engagement du chef, Eloi Drouet, pour la qualité des produits** et la transparence du fait-maison.



L'Ô À LA BOUCHE

L'Ô

La salle du rez-de-chaussée est agréablement lumineuse et décorée de souvenirs de voyage, mais l'étonnement attend les convives dans **la salle voûtée** où ils peuvent descendre et s'installer, avec vue imprenable sur les pierres de taille comme sur les plus belles bouteilles. « **Cuisine fusion** » aux influences métissées, plats équilibrés et servis en justes proportions, **assiettes volontiers végétariennes** : L'Ô se savoure avec gourmandise, tout simplement !

www.lo-restaurant.fr

En cuisine - Sylvain Piguet

De l'océan Indien aux Antilles, de la Corse à l'Afrique, en passant par Paris ou Courchevel, le parcours du chef **Sylvain Piguet** s'apparente à un **périple culinaire autour de la planète**. Il a en rapporté une curiosité insatiable et une créativité sans limites, qui lui permettent de composer des **assiettes originales**, dont **les saveurs marient les ingrédients comme les cultures**. Il est aussi celui qui n'envisage pas un instant de terminer un service sans s'enquérir du ressenti de chacun de ses convives...



EN DUO C'EST ENCORE MEILLEUR

Bleu de Sapin

Chaque midi, **Bleu de Sapin** concocte un nouveau **menu à quatre mains**. Chaque soir, les plats de la carte (courte) composés à partir de produits de saison, ravissent les convives. Dans une **ambiance boisée, sobre et conviviale**, on apprécie la mise en avant de producteurs locaux, au fil d'une **cuisine fraîche et juste**. Pour en profiter, mieux vaut réserver car l'endroit est prisé par une clientèle fidèle et habituée...

www.bleudesapin.fr

En cuisine - Charlène Bassaler et Thibaud Devillers

Ils se sont rencontrés à Poligny et y ont obtenu leur diplôme : **Charlène Bassaler en pâtisserie et Thibaud Devillers en cuisine** sont le duo qui préside à la destinée de Bleu de Sapin. L'Asie et la Nouvelle-Zélande ont accueilli leurs pérégrinations, tout comme le Canada ou, plus près de Besançon, la table étoilée du Château de Germigney. **Inspirés par les produits frais**, ils sillonnent aujourd'hui la France à la recherche de **saveurs de caractère**, qu'ils partagent au fil d'assiettes intégralement cuisinées maison.



LA BONNE CUISIN(N)E DE CASINNE

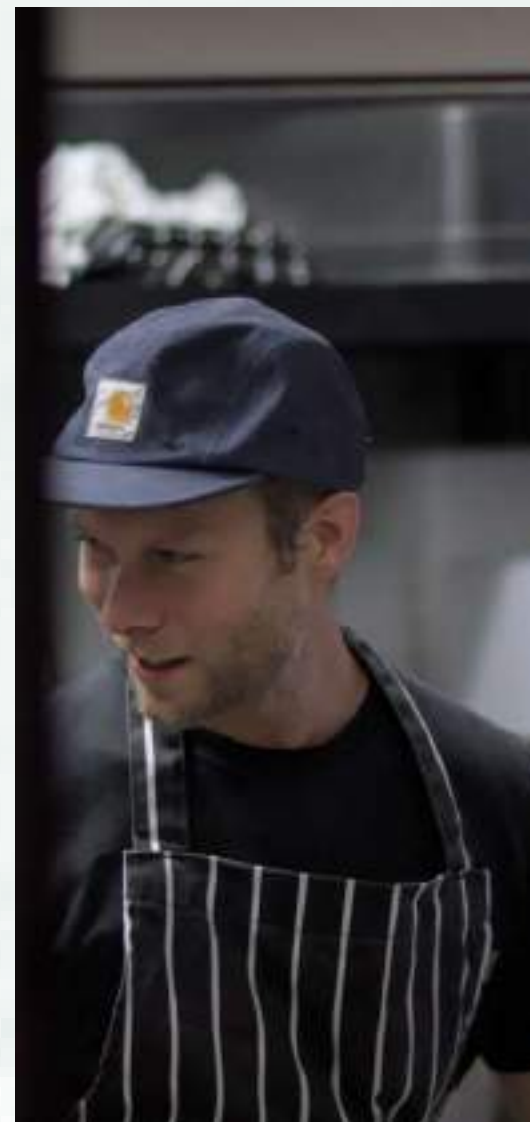
Casinne

Du food-truck originel, on est passé à une **salle tout en sobriété décorée** dans un esprit bistrot. Ici on goûte les assiettes originales et colorées composées par **Étienne Bellot**, qui permettent de picorer dans l'ensemble de la carte. **Justesse des assaisonnements, créativité des cocktails, choix impeccable des produits, frais et de saison, saveurs originales** des tapas : vite, les plats changent toutes les semaines et les prix sont mini !

www.casinne.eatbu.com

En cuisine - Etienne Bellot

Il a garé son food-truck et troqué son nomadisme culinaire pour un restaurant de poche dans lequel il développe des **recettes bios, locales et parfois végétariennes**. Quelques plats cosmopolites, souvenirs de voyages en Asie et de ses dix années passées en Angleterre, agrémentent la carte au fil de ses inspirations. **Étienne Bellot** s'est installé entre quatre murs, mais laisse toujours **voyager sa cuisine**.



DES ASSIETTES D'AUTEURS QUI INVITENT LA NATURE EN VILLE

Épicéa



Derrière la **porte de bois sculpté d'une bâtisse historique de Besançon** se dévoile un **univers singulier**, fait de **cuisine ouverte** et de **réflexion approfondie** dans l'élaboration des plats. Le projet **Épicéa** est pensé autour d'une **restauration différente et profondément respectueuse de la nature**. Cueillette sauvage, techniques de **fermentation** et conservation des aliments, partenariats avec les éleveurs locaux : le **couple de chefs est présent à chaque étape** du menu auprès de ses convives pour **expliquer, échanger, partager...** et parachever une démarche gastronomique autant qu'engagée. Une cuisine touchante, vraie et presque joyeuse.

www.restaurant-epicea.fr

En cuisine - Camille et Bastian Loridat

Originaires de Franche-Comté, ils ont laissé leurs expériences en France et autour du monde les inspirer pendant dix ans avant que ne vienne l'heure d'ouvrir **Épicéa** à Besançon. Dans une **salle chaleureuse et naturelle à leur image**, la cuisine largement ouverte laisse admirer le **travail de Camille et Bastian autour du végétal** notamment, mais pas seulement. Attentifs à **l'éthique, à la provenance de leurs produits, à la cohérence de l'approche gustative**, les deux jeunes chefs ont imaginé **trois « expériences » immersives** à l'attention de leurs convives, proposées avec accords mets/vins.





CONTACTS PRESSE

Agence aiRPur

Charline Gindre & Pascal Margueron

M. +33 (0)7 86 37 68 54

cgindre@agence-airpur.fr

Crédits photos : Les Gamins, Jonathan Thevenet, Le Saint-Cerf, Lucas Müller, Hugo Mathieu, Melune, William B Photos, L'Unalôme, Laure B Photographie, Bleu de Sapin, Casinne, Epicéa.