

L'ECHO-DALIES

Stéphane Bonnotte, producteur et réalisateur, est l'un des biographes de Louis de Funès et Roman Polanski. Cet ami-client depuis 20 ans nous présente

Nadine (épouse de Claude, belle-mère de Philippe) : La « Chef »

D'origine bretonne, Nadine travaille depuis 30 ans dans la restauration. C'est Claude qui jetant son dévolu sur elle, repère ses capacités en cuisine et son inventivité quand elle lui mitonne de bons petits plats. Il n'en faut pas plus pour qu'elle propose ses services dans des établissements dignes de ce nom. Après une expérience bourguignonne dans un restaurant gastronomique, elle devient la chef de l'auberge-restaurant du Val d'Héry en 1998 aux côtés de Claude. Elle se lance dans l'aventure des Caudalies où la réputation de sa cuisine n'est plus à prouver. Sa passion pour les fleurs et les plantes offrent souvent aux assiettes des parures colorées. La femme est discrète, pudique et humble ; sa cuisine est créative, fine et généreuse. Une Chef avec un grand C !

Claire (compagne de Philippe, belle-fille de Claude) : La « Gouvernante »

Franc-comtoise, elle fait la connaissance de Philippe quand ce dernier officie au Val d'Héry. Elle étudie à Poligny au Lycée Hôtelier et passe un Brevet Professionnel de gouvernante dont elle ressort major de promo.

Ses acquis et sa polyvalence lui permettent de faire ses armes d'abord dans un grand hôtel à Annecy, puis de rester plusieurs années aux côtés de Jean-Paul Jeunet, deux étoiles Michelin à Arbois.

L'idée de s'associer avec Philippe, Claude et Nadine sous un même toit la stimule. Sa passion pour l'art déco l'aide à imaginer les magnifiques chambres de l'Hôtel des Caudalies dont elle est la responsable aujourd'hui. Son sourire, sa gentillesse et sa bienveillance sont autant d'atouts pour avoir envie d'y revenir.

Claude (mari de Nadine, père de Philippe et beau-père de Claire) : Le « Patriarche »

Bourguignon d'origine, mais jurassien d'adoption aujourd'hui, Claude baigne dans la restauration depuis plus de 30 ans. Son passage entre 1989 et 1998 à la Rôtisserie du Chambertin (une étoile au Michelin) où il côtoie Pierre Menneveau et le Chef Jean-Pierre Nicolas, le forme et lui donne des ailes pour reprendre l'Auberge-Restaurant du Val d'Héry dans les hauteurs de Salins-les-Bains avec sa femme Nadine en cuisine. C'est en véritable patriarche, amoureux des siens, qu'il crée avec sa femme, son fils et sa belle-fille les Caudalies. Son sourire, son accueil et son professionnalisme auxquels s'ajoute (quand on gratte un peu) une éloquence sans pareil pour narrer des histoires ou anecdotes croustillantes, le rendent indispensable.

Philippe (fils de Claude, beau-fils de Nadine et compagnon de Claire) : Le « Sommelier »

Né à Besançon, Philippe adolescent de 16 ans découvre le métier de son père lorsque ce dernier vient s'installer dans le Jura et reprend l'Auberge du Val d'Héry. Claude voit tout de suite en lui des capacités à le seconder. En apprentissage en CAP BEP service à Gevingey,

Philippe passe ensuite un Brevet Professionnel Resto à Ambérieu en Bugey, puis une mention complémentaire sommellerie à Groisy (74). Et là, c'est le déclic, Claude le pousse à aller plus loin, à travailler ses dégustations et lui transmet sa passion des vins.

Mettant à contribution pendant des années sa mémoire et son NEZ, l'élève dépasse le maître et devient meilleur sommelier Jura Franche-Comté en 2005, finaliste au concours du Meilleur Ouvrier de France en 2007 et 2011, puis au Master of Port (2008, 2010, 2012). Philippe parle du vin avec les yeux pétillants, il distille des informations sur chaque nectar avec une précision déconcertante.

Sa bonne humeur, son amour pour les bonnes bouteilles et son acharnement à toujours vouloir progresser, le placent parmi les meilleurs sommeliers de France !