

ARRIVEE DU CHEF TAKASHI KINOSHITA ET REOUVERTURE DE LA TABLE DE LA CUEILLETTE® AU CHÂTEAU DE CITEAUX

Meursault, Bourgogne-Franche-Comté- 13/12/2023

Le Château de Cîteaux est ravi d'annoncer la réouverture de sa table gastronomique, La Table de la Cueillette®, sous la direction du renommé Chef Takashi Kinoshita.



Crédit photo Christophe Fourquin ©

Pour Jean Garnier, propriétaire des lieux, « Cette nouvelle étape culinaire promet d'apporter une touche unique à la scène gastronomique française, en alliant l'excellence de la cuisine japonaise à l'héritage culinaire français.

Chef Takashi Kinoshita est une véritable icône de la gastronomie japonaise, reconnu pour sa passion inébranlable pour l'art de la cuisine et son engagement à maintenir les traditions culinaires tout en les adaptant au monde contemporain. Son arrivée à La Table de la Cueillette® est une occasion unique pour les amateurs de cuisine de découvrir une expérience culinaire exceptionnelle, où les saveurs de l'Est et de l'Ouest se rencontrent harmonieusement. »

La philosophie de Chef Kinoshita repose sur la création d'une partition culinaire qui allie plaisir et santé au fil des saisons. Sa cuisine se caractérise par l'utilisation judicieuse d'ingrédients frais et de saison, préparés avec une précision artistique.

La carte de La Table de la Cueillette® promet une expérience gustative incomparable, où chaque plat est une œuvre d'art culinaire, reflétant la créativité du Chef tout en respectant la pureté des saveurs.

Le Château de la Cueillette® et Chef Takashi Kinoshita sont unis par la volonté de proposer une expérience gastronomique authentique et raffinée, alliant le meilleur des deux mondes culinaires.

La réouverture de La Table de la Cueillette® marque le début d'une nouvelle ère pour le restaurant, avec une équipe déterminée à émerveiller les papilles de ses convives.

Ce nouveau restaurant gastronomique complète notre autre restaurant, le Bistrot de La Cueillette®.

Jean Garnier ne cache pas son enthousiasme : « Nous avons hâte d'accueillir les amateurs de cuisine gastronomique et de partager cette nouvelle expérience culinaire avec eux. Notre engagement envers l'excellence et notre passion pour la gastronomie se reflètent dans chaque détail de cette réouverture. Le Château de la Cueillette® et Chef Takashi Kinoshita sont fiers de dédier cette nouvelle aventure à tous les amoureux de la bonne cuisine et de l'innovation culinaire. Nous remercions chaleureusement tous nos clients pour leur soutien continu. »

À propos du Château de Cîteaux

Le Château de Cîteaux est un établissement prestigieux situé à Meursault, au cœur de la Bourgogne.

Il offre une expérience gastronomique exceptionnelle au sein de son restaurant La Table de la Cueillette®, désormais dirigé par le célèbre Chef Takashi Kinoshita.

Le Château de Cîteaux est déterminé à offrir une cuisine d'exception, alliant les traditions culinaires japonaises et françaises dans un cadre élégant et raffiné.

A propos du Chef Takashi Kinoshita :

Eduqué au goût et à l'excellence au Japon, adopté par la France des terroirs depuis son arrivée dans l'Hexagone, **Takashi Kinoshita a aiguisé son talent auprès des fines lames de la gastronomie française** : Jean-Pierre Billoux au Pré aux Clercs à Dijon, les cuisines de l'Élysée, la brigade du Meilleur Ouvrier de France Robert Bardot à Vaison-la-Romaine.

Jeune talent Gault et Millau en 2017, récompensé d'une étoile Michelin au Château de Courban dès 2018, membre de plusieurs confréries bourguignonnes et véritable ambassadeur de sa région d'adoption, **Takashi est avant tout un amoureux fou de la Côte d'Or, de cette Bourgogne de goûts et de couleurs qui ouvre grand le champ des possibles.**

De son Japon natal, il a ramené un œil neuf sur les traditions culinaires françaises et leurs siècles d'histoire, ainsi capable de composer avec le patrimoine comme nul autre.

Sa vision et sa technique d'orfèvre, il les met au service d'une interprétation libre, exempte d'habitudes ou d'automatismes, pour délivrer une version légère et digeste de la gastronomie française.

Partisan par essence, par nature et par culture d'une cuisine santé, il rencontre à La Table de la Cueillette® l'identité d'un lieu qui lui sied comme un costume sur mesure.

