

Château Saint-Jean, un renouveau gastronomique.

A Montluçon, le Château Saint-Jean rouvre le 15 Octobre les portes de son restaurant gastronomique, La Chapelle, étoilé au Guide Michelin et triplement toqué au Gault & Millau. Soucieux de fournir une prestation de qualité constante, la prestigieuse table de l'hôtel unique en son genre, sous la nef, avait quelques temps fermé ses portes pour manque de personnel. Aujourd'hui la gourmandise et le raffinement sont à nouveau les maîtres-mots de ce lieu exceptionnel, qui au XIIème siècle fut une chapelle des Templiers.

Le chef Olivier Valade et son équipe, mettent en avant les produits du riche terroir environnant.

Ce cuisinier, possède un joli curriculum vitae. On y apprend que son passage dans de prestigieuses cuisines, a formé le jeune homme dès ses débuts dans la profession. Un service militaire dans la cuisine du Premier ministre, à l'hôtel Matignon; puis sous-chef au Relais Bernard Loiseau, à Saulieu, un passage au restaurant Hélène Darroze à Paris et le restaurant Le Divellec, dans lesquels il a été second de cuisine.

A la Chapelle, la grosse langoustine royale rôtie ravit les papilles avec son cœur de chou Pak Choï. Le homard laqué à la bière de Montluçon a du peps avec son jus au gin. Côté desserts le jeu d'agrumes aux pastilles de Vichy, associé à la fraise Mara des bois poivrée, est enchanteur et surprenant.

