

LA TOUKETA ENTAME LA SAISON AUTOMNE-HIVER AU CHÂTEAU OLLIEUX-ROMANIS ET DEVIENT « LES OLLIEUX »

Après deux saisons d'été au cœur des vignes, la Touketa vient s'abriter dans les murs de Château Ollieux-Romanis et devient « Les Ollieux ». Aux fourneaux, Arnaud Roques arrive à 39 ans pour établir une cuisine gastronomique en lien avec l'état d'esprit d'une propriété viticole en plein développement, dans un restaurant d'une vingtaine de couverts.

Le restaurant accueille une carte des vins Artisans-Partisans, issus du Domaine et des vigneron partenaires.

UNE CUISINE D'INSTINCT

Les produits sont sourcés dans les environs ou sur la propriété. La cuisine s'adapte aux saisons et à ce que peuvent proposer les potagers. Arnaud précise : « *j'aime cette cuisine gourmande de grand-mère et aimerais retrouver cette cuisine d'antan : Ragout, blanquette, navarin, le tout fait maison pour redonner le bon goût, le juste goût.* » Dans la cuisine d'Arnaud, trône une rôtissoire qui pourra accueillir, sur commande, porcelet, poulet ou canette. Arnaud poursuit : « *rôtisseur c'est un métier qui me plaît. C'est une cuisine à la bonne franquette et conviviale.* »

AUTONOMIE ET ÉTHIQUE

Aux Ollieux, la recherche de l'autonomie est un maître-mot. Les jardins potagers, les plantations d'arbres fruitiers, le poulailler et le troupeau de moutons s'intègrent dans une démarche globale cohérente avec la vision de Pierre Bories et ses équipes ; emmener les femmes et hommes d'Ollieux et l'ensemble de la propriété vers une éthique cohérente avec un engagement sociétal fort. La cuisine s'intègre dans cette vision.

Arnaud Roques, itinéraire d'un Chef inspiré

Arnaud fait son apprentissage chez M. Rodriguez à Carcassonne puis revient pendant 8 ans avant son départ en retraite cette année. Passé par les cuisines de Franck Putelat, du Bateau Ivre, de Michel Guérard ou Gilles Goujon, Arnaud Roques est un excellent cuisinier qui souhaite compléter une parfaite maîtrise technique par ses influences culinaires familiales vietnamiennes.

Artisans Partisans, vaste terrain d'expression pour figures libres en Languedoc

Nouvelles vignes des Ollieux et parcelles historiques se côtoient pour donner naissance à des cuvées gourmandes, joyeuses et festives, à l'image du domaine du Champ des Murailles. Ils illustrent aussi l'esprit d'ouverture et de liberté d'Artisans Partisans. Ces bouteilles sont l'expression même de la créativité qui anime les équipes autour de Pierre Bories et des amis vigneron qui le suivent dans ce projet au long cours : proposer des vins de plaisir qui ont « la gueule » des terroirs qui les voient naître, signés par des compagnons de route sincères et fidèles. La cuisine définie à Ollieux-Romanis, qu'elle soit d'été ou d'hiver, complète idéalement l'offre Artisans-Partisans dans son état d'esprit et dans ses partis-pris.