

Le



accueille une grande signature aux fourneaux

Le Grand Hôtel La Cloche qui brille sur la métropole régionale accueille désormais Laurent Peugeot, grand nom de la gastronomie française, pour diriger la brigade de cuisine. Ce nouvel élan naturellement impulsé par une autre arrivée aux commandes de l'établissement il y a quelques mois Noël Lazarini, expert et passionné de restauration, va permettre aux Jardins by la Cloche de monter en gamme. L'expérience et le savoir-faire du chef étoilé Laurent Peugeot est connu et reconnu en Bourgogne !



Natif de Saône-et-Loire, il est tombé tôt dans la marmite, dont le fumet s'échappait de la cocotte de sa grand-mère. Il a débuté sa carrière en tant qu'apprenti chez Jean-Pierre Senelet au restaurant L'Ecusson à Beaune, puis a acquis le savoir-faire des plus grands chefs aux côtés de Roland Chanliaud (1 macaron) et de Jacques Lameloise (3 macarons). Poussé par une envie d'ailleurs, il s'est ensuite tourné vers l'Asie : Tokyo, Bangkok et Singapour notamment, où il s'est imprégné de rigueur et de saveurs. Ses voyages ont marqué sa touche culinaire, qui sublime le terroir aux accents japonais. De retour en Bourgogne en 2001, il devient propriétaire et chef du restaurant gastronomique

Le Charlemagne à Pernand-Vergelesses. Il obtient une étoile au guide Michelin en 2006. Il a été récompensé par de nombreux prix, comme le titre de Meilleur Jeune Chef de l'Année par magazine Le Chef en 2007 et le Trophée de l'Innovation par le Gault & Millau en 2014. Boulimique de travail, il ne recule devant rien et a ouvert plusieurs autres établissements, dont le SushiKai et le KOKI food & shop à Beaune. Début 2024, il décide de céder Le Charlemagne à son second, pour se consacrer à son activité de consultant et pour avoir du temps pour ces deux fils. C'est durant cet été que Le Grand Hôtel La Cloche l'appelle pour renforcer son équipe, dès la rentrée.

« Mon rôle au sein de la brigade, ce n'est pas que de signer la carte Mais aussi d'accompagner l'équipe en place. Je suis à la fois chef d'entreprise, cuisinier, gestionnaire et acheteur pour le restaurant. Nous retravaillons les cartes du restaurant ensemble, avec l'équipe. Nous souhaitons faire plaisir, avec de bons produits locaux, frais, cuisinés avec beaucoup de soin et de rigueur. »

Laurent Peugeot

LA nouvelle CARTE se construit PETIT A PETIT, PAS A PAS,
Autour DE PRODUITS EMBLEMATIQUES Du TERROIR, AVEC MODERNITE
ET gourMANDise.

Voici LES PREMIERES REALISATIONS :

Les plats signatures...



Foie gras de canard des Landes, pain d'épices, chutney cassis, pomme, gelée bourgeons de cassis de la ferme Fruirouge



Entrecôte Angus Maturée 30 jours, ail noir, jaune d'œuf confit



Escargots de Bourgogne, poireaux vinaigrette, croutons persillés, ail confit



Langoustines, artichauts poivrade et béarnaise yuzu



Pigeon de Bresse, cuisses en croquette, carottes des sables et sriracha



Bar de ligne, écailles croustillantes, cèpes bouillon et salsifis



Homard Bleu de Bretagne, gelée Kaflr lime, pomelos, Main de buddha



Galet noix de pécan, crémeux au chocolat noir Alpaco 66%, sauce chocolat fumée, glace caramel bourbon



Poire pochée au sirop de vanille bio de Madagascar, crèmeux cazette de Bourgogne, praliné et sa fraîcheur



Couronne Mousse au yaourt grec, crèmeux de Marrons, potimarrons rôtis au miel, graines de courge caramélisées et sa fraîcheur

La brigade en coulisse :



*HENRI FLETY
sous-chef de cuisine*



*LAETITIA CAUDRELIER,
1^{re} cheffe de partie*



*MANON LASSALLE
cheffe de partie*



MOHAMED HADDAOUI
chef de partie



MAUD PITOIS
cheffe de partie



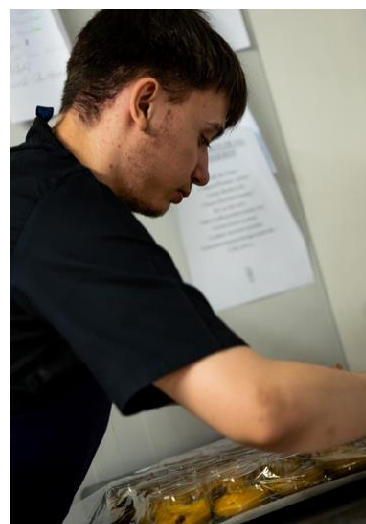
MATHILDE ROUGELIN
cheffe de partie



LARA SIMOES
demie-cheffe de partie



LEA FERCOQ
apprentie pâtisserie



ARTHUR EUDES
commis de cuisine

N'étaient pas présents lors du shooting :

*MATEO NUNES, demi-chef de partie - GUILLAUME REY, sous-chef de cuisine
LAURIE GAGNON, cheffe pâtissière - ROBERTO JACQUEMIN GUILLAUME, demi-chef de partie
JONATHAN NGAU, chef de partie - EMILIEN BONNAIRE, chef de partie*

**Fort de ce nouvel élan, le restaurant les jardins
by la Cloche propose une cuisine encore
plus savoureuse, gourmande et précise.**

Les photos en haute définition sont disponibles en cliquant [sous ce lien](#)