



Découvrez les conseils de Cédric Burtin pour sublimer la Figue

Ça y est, l'été est bien installé ! Ses longues journées, sa chaleur enveloppante, ses siestes à l'ombre d'un arbre. Et surtout ses bons fruits et légumes, gorgés de soleil, et leurs recettes fraîches et légères pour se régaler sainement.

Le Chef deux étoiles Cédric Burtin livre ses meilleurs conseils autour de l'un des produits phares de l'été : la figue. Sa relation avec le produit, ses fournisseurs, ses astuces pour bien la choisir, comment la cuisiner, avec quoi l'accompagner, vous saurez tout.



La relation du Chef avec la figue

La figue inspire immédiatement le jardin à Cédric Burtin, lui qui nous distille ses meilleurs conseils installés devant les figuiers de son établissement. Il aime d'ailleurs cuisiner les choses qui l'entourent, de l'étable à vaches de son papa, jusqu'au fruits et légumes de son jardin.

" On a des figuiers tout autour de la maison, donc c'est un fruit qui m'inspire beaucoup. Mais pas seulement le fruit, les feuilles également ", prévient le Chef.



Trois astuces autour de la Figue

Bien la choisir

Il existe de nombreuses sortes de figues, des plus vertes et fermes au plus rouges et fondantes et leur maturité pourra faire évoluer leur utilisation.

" Le meilleur moyen pour les choisir, c'est d'être devant le figuier, et de les goûter. Quand tu les ramasses, qu'il fait 25 degrés et que le fruit est à la même température, c'est là que tu as tous les arômes et que tu sais si elle est prête ou pas ", conseille-t-il.

Bien la cuisiner

Ce que préfère Cédric Burtin, c'est la cuisiner pour des propositions salées plus que sucrées, avec sa chair aussi charnue que moelleuse. Et aussi pour son aspect visuel graphique et ses jeux de textures, une fois coupée.

« Je m'éclate à la travailler en aigre-doux, sous la forme de condiment. La figue apporte vraiment de l'équilibre grâce à sa douceur. Sa version crue est aussi très intéressante parce qu'elle va apporter de la fraîcheur. Avec la feuille de figue et son côté plus végétal, je fais des vinaigres ou je viens l'incorporer à une sauce », confie Cédric Burtin.

Bien l'associer

La douceur de la figue lui permet de se marier avec beaucoup de choses, des viandes ou des poissons. Le côté lactique de certains fromages s'associe aussi très bien avec ce fruit.

" J'ai accompagné un pigeon avec une figue dont on avait bien fait surconfire le cœur, avant d'y ajouter les abattis du pigeon. J'aime aussi accompagner des poissons ou des coquillages avec la figue ", explique le Chef.



À propos de Cédric Burtin

En 2008, le chef Cédric Burtin choisit de s'installer dans un lieu symbolique de sa Bourgogne natale : le Moulin de Martorey, une bâtisse du 19^e siècle, héritière d'un ensemble de 13 moulins établis sur l'Orbize depuis le 12^e siècle.

Ce moulin, où les habitants de Chalon-sur-Saône venaient moudre leur blé, incarne la richesse du patrimoine historique et culturel de la région. En y installant son restaurant, Cédric Burtin marque son attachement à la préservation de ce patrimoine et trouve dans ce cadre pittoresque une source d'inspiration pour sa cuisine, où tradition et innovation se rencontrent.

Le restaurant, à l'intérieur chaleureux mêlant bois et pierre, propose deux ambiances distinctes : la salle du moulin, avec ses rouages anciens, et une verrière lumineuse donnant sur la rivière dans un cadre bucolique. L'accueil soigné de l'équipe en salle reflète l'exigence et la chaleur de cette adresse.

Dans sa démarche culinaire, Cédric Burtin cultive des liens étroits avec les producteurs locaux, ancrant sa cuisine dans une vision engagée et authentique.

Les ingrédients, soigneusement choisis, s'accordent pour créer une symphonie de saveurs, portées par des sauces soyeuses qui exaltent chaque bouchée.

Son menu rend hommage à une Bourgogne contemporaine, vibrant de créativité et d'émotion, pour une expérience gustative à la fois intense et raffinée.





3 bonnes raisons de découvrir l'univers de Cédric Burtin

- **Une table 2★ MICHELIN** : excellence culinaire confirmée en 2025, dans un écrin bourguignon singulier.
- **Une cuisine engagée et locavore** : circuits courts, savoir-faire des producteurs (Charolais, fromages locaux, herbes et légumes du coin et ferme à but de bien-être animal et zéro déchet sur place).
- **Une expérience sur-mesure** : menus “surprise” guidés par la saison et l’inspiration du Chef, pour une immersion totale dans son univers.



Restaurant Cédric Burtin

Chemin de Martorez

71100 Saint Remy