



L A B O T T E
D ' A S P E R G E S

UN CUISINIER DE LA MÉMOIRE QUI TOUJOURS RÉINVENTE.

Natif du Loir-et-Cher, Stéphane Bureau a très tôt appris, et compris, les gestes qui font toute la noblesse d'une cuisine traditionnelle, qui parle à toutes les générations. Entre un grand-père cuisinier et un père charcutier-traiteur, l'enfant qu'il est alors sait déjà celui qu'il deviendra. Du Choiseul amboisien au Grand Véfour parisien, de la maison Lucas Carton au Château de Divonne, Stéphane Bureau va s'instruire, se construire pour mieux se révéler. Il y découvre combien les produits régionaux et de saison sont propices à une cuisine inventive, que des accords mets-vins très travaillés sont source d'excellence et que la recherche de la perfection est une quête incessante. Avec le respect de l'humain pour valeur cardinale, ce chef à l'esprit libre propose une carte qui mêle, avec beaucoup d'habileté, tradition, souvenir du geste et élans contemporains.



UNE CRÉATIVITÉ ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ VRAIE.

Inlassable quêteur de saveurs et de mélanges, Stéphane Bureau est de ces chefs qui ne s'arrêtent jamais. « Fais mieux demain » est son adage et sa cuisine en est la parfaite transcription. Des heures passées, enfant, à observer ce qu'il est possible de faire en charcuterie, il se veut volontiers aujourd'hui « charcutier gastronome ». Plat-signature de La Botte d'Asperges, sa poitrine de cochon cuite 12 heures avec miel et cumin dit à elle seule toute la finesse de ce morceau choisi, à la fois pour ce qu'il est et tout ce qu'il révèle. Adeptes des produits de la région, et des dressages audacieux, le chef présente le Selles-sur-Cher en cannelés, avec petits poireaux crayon et poivre rouge de Kampot. Et si le Roi rose de Touraine est un classique, Stéphane Bureau en donne une interprétation toute personnelle et y convoque de belles saveurs iodées.



UNE CUISINE ÉTHIQUE & DURABLE.

Sélectionné avec soin, chaque produit que le chef affectionne pour sa cuisine s'inscrit dans une démarche privilégiant le circuit court. Foie gras, escargots et même poissons de Loire proviennent de producteurs situés entre 4 et 10 km du restaurant, tandis que le miel est celui d'un apiculteur de Cour-Cheverny. Pour ses légumes et aromatiques, Stéphane Bureau a choisi Florian Slosse, un maraîcher tout proche, auprès duquel il choisit graines et variétés. Et lorsque sonne l'heure de la récolte, il vient lui-même chercher sa production éco-responsable, évitant ainsi d'inutiles emballages. Rien d'étonnant alors à ce que La Botte d'Asperges se soit vue décerner, en 2019, le certificat de labellisation "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants", un titre récompensant les actions concrètes du restaurant en faveur de l'environnement et l'engageant dans une philosophie de travail alliant cuisine du bon et du bien.



...

Outre le respect de ces produits comestibles, Stéphane Bureau pousse sa démarche responsable encore plus loin, en mettant tout en œuvre pour créer un espace de travail vertueux et tout aussi soucieux de son environnement. À la manière dont il nourrit ses convives, le chef soigne ses équipements d'usage quotidien en cuisine, ainsi que ses techniques de travail en cherchant toujours à maîtriser et à réduire au maximum leurs impacts sur la planète.

Les déchets organiques ? Pour rompre avec le gaspillage, le chef a initié toutes sortes de démarches... Des légumes utilisés dans leur totalité - la peau et les fanes de végétaux pouvant être utilisés en bouillons savoureux - ou encore servis en nourriture aux moutons de son élevage.

Les excès énergétiques ? Le chef a mis en place un système de cuisson de nuit - notamment pour les plats mijotés - beaucoup plus dense et moins énergivore, ainsi que des éclairages performants à base d'ampoules à basse consommation.

Les plastiques ? La Botte d'Asperges privilégie désormais des versions biodégradables et compostables de sac sous-vide afin de raisonner sa consommation et de diminuer son impact sur la nature.

VERS UNE QUÊTE DE L'ESSENTIEL : LE VÉGÉTAL

Éloge d'une nature préservée, l'univers poétique et culinaire de La Botte d'Asperges se lit comme un hommage évident à l'écosystème solognot. À travers sa cuisine, le chef Stéphane Bureau embrasse l'horizon de son terroir et invite à garder les yeux rivés sur l'essentiel : vivre et cuisiner au contact du vivant, du végétal. Au milieu de son terroir extraordinaire, il propose ainsi à ses convives un bouquet olfactif qui effleure la flore de sa région.

Puisant tout de cette nature omniprésente, le chef a imaginé un menu entièrement végétal, de l'entrée au dessert, révélant la perfection des récoltes de ses producteurs locaux, nourries de l'énergie de la terre et du soleil. De la graine à l'assiette, il se concentre sur la puissance évocatrice du végétal qu'il va retranscrire plus tard dans des recettes originales offrant à ses convives une expérience de tous les sens.

“À la Botte d'Asperges, on ne savoure pas simplement une cuisine, on y déguste les effets du temps et des saisons. Chacune de mes recette agit comme un concentré d'énergie, façonné par les éléments de nos terres abondantes et sublimé dans l'assiette ” Stéphane Bureau



...

Cuisinier cohérent, il porte également une attention toute particulière aux herbes aromatiques qui accompagnent chacun de ses plats... Des saveurs sauvages qu'il se procure auprès de son amie et cueilleuse Amandine Lebert de L'Herbandine - à Céré la Ronde en Touraine - une passionnée de botanique qui lui a transmis son amour des plantes comestibles, qu'elle se procure lors de ses nombreuses balades en forêt.

Lierre terrestre, ail des ours ou encore épiaire des bois, la cuisine du chef Stéphane Bureau joue ainsi avec les parfums de cueillette fraîchement coupées dont il régale ses hôtes pour le plus grand plaisir de découvrir. Pleine de vitalité, ces belles végétales constituent une source nouvelle de créativité et de goûts pour le chef qui explore ce que la nature produit de mieux.



L'ENVIE DE TRANSMETTRE

Pour le chef Stéphane Bureau, cuisiner et servir, c'est être le passeur d'une nature créatrice. Engagé à transmettre ses convictions et son amour du bon, il imagine chacun de ses menus comme une réflexion sur le monde qui l'entoure. Affectionnant les richesses de son terroir et le talent des femmes et des hommes qui le travaillent, ses assiettes révèlent bien plus que le goût des produits qu'elles honorent. Elles éveillent les passions, créent une synergie qui surprend, une émulation intérieure entre le convive, le producteur et sa cuisine. À travers elle, chacun peut y voir et apprécier le labeur des producteurs locaux, leur savoir-faire et leur passion de la terre.

En se mettant au service de la nature et de ses artisans, la cuisine de Stéphane Bureau va bien au-delà du simple "Faire goûter", elle transmet à toutes les générations une mémoire du goût au service de la nature et de l'humain.



La Petite d'Anges
Stéphane B...

EN SALLE, UNE SOURIANTE GASTRONOMIE.

C'est au Château de Divonne, à la fin des années 1990, que Stéphane Bureau a rencontré Maud. Issue des Grandes Etapes Françaises, elle est aujourd'hui, comme elle le dit elle-même, « la maîtresse de maison » de La Botte d'Asperges. Véritable prolongement de l'esprit que le chef insuffle à sa cuisine, entre excellence de l'exécution et simplicité maîtrisée, le service en salle se déroule dans une atmosphère épurée où il est bon de prendre le temps.

Dès l'accueil, l'équipe arbore un sourire sincère. Chaque plat fait l'objet d'une explication précise et attentionnée, et tout est mis en œuvre pour que les convives se sentent à l'aise dans cette maison qui sait recevoir et beaucoup donner. Et qui permet de découvrir des assiettes idéales pour un menu gastronomique et accessible, à prix très doux.



CARTE DES VINS : S'OUVRIER POUR DÉCOUVRIR.

Échanger, rencontrer, découvrir, prendre le temps qu'il faut... Maud et Stéphane Bureau aiment s'intéresser aux viticulteurs dont ils sélectionnent les vins avec une attention soignée. Leurs deux palais, différents et complémentaires, assurent ainsi un choix des plus éclairés pour construire une carte gage d'accords parfaits. Composée de valeurs sûres et de belles découvertes, cette carte, courte et exigeante, révèle un vrai travail de recherche qui s'attache à exprimer toutes les nuances d'une région. S'ils privilégient les vins du Val de Loire, avec 10 références à leur carte, tels L'Innommable (Guy Allion 2018) et l'Instinctive 2018 d'Isabelle Pangault, Maud et Stéphane Bureau proposent aussi Bordeaux rouge et Bourgogne, dont un magnifique Hautes Côtes de Nuits (Les dames de Vergy 2016).



LA PARITÉ COMME POINT D'ÉQUILIBRE.

Si la recherche du parfait équilibre est constitutive de la cuisine du chef Stéphane Bureau, elle s'exprime aussi dans la composition même de l'équipe toute entière de La Botte d'Asperges.

Quatre femmes et quatre hommes sont l'âme des lieux, et cette parité voulue et assumée reflète toute l'humanité que le chef tient à donner à son restaurant. Un chef attaché au respect de l'autre, loin de la dureté qu'il put connaître dans ses vies antérieures. Comme en cuisine, donc, la partition est ici parfaitement équilibrée. Sans fausse note et toujours, toujours, avec un grand sourire.



DOSSIER DE PRESSE
2021