

L'arrivée du chef

Jean-Bruno Gosse

à La Table des Climats,

Cité Internationale

de la Gastronomie et du Vin

de Dijon...

Communiqué de presse – Dijon, le 17 juillet 2024

L'arrivée de Jean-Bruno Gosse,

chef étoilé à Loiseau des Ducs entre 2022 et mai 2024,

illustre l'ambition du Groupe Epicure d'installer durablement

à la Table des Climats un projet gastronomique ambitieux

autour d'une expérience « vinostronomique » unique,

alliant le meilleur des produits emblématiques de la région à la richesse des vigneronns et climats de Bourgogne.

Cette nouvelle étape s'inscrit dans la continuité du projet

lancé à l'ouverture de l'établissement sous la Direction Culinaire

du Chef Eric Pras, triplement étoilé à la Maison Lameloise,

et du Chef de cuisine Kevin Julien.

Le Groupe Epicure donne carte blanche au Chef Gosse et ses équipes pour son projet « vinostronomique », comme il le fait dans chacune des régions dans lesquelles il est implanté en accompagnant des chefs emblématiques de leur gastronomie régionale, à l’instar du Chef Denis Martin au restaurant étoilé The Marcel à Sète ou des projets gastronomiques du Groupe à Lyon et Toulouse.

UNE NOUVELLE ETAPE A LA TABLE DES CLIMATS

Le chef Jean-Bruno Gosse succède au chef de cuisine Kevin Julien, qui oeuvrait sous la Direction Culinaire du chef Eric Pras, triplement étoilé à la Maison Lameloise, depuis l’ouverture en mai 2022 du restaurant “vinostronomique” La Table des Climats, au cœur de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon.

Le Groupe Epicure remercie très chaleureusement le chef Kevin Julien pour sa technicité, sa rigueur et son énergie ; ainsi que le Chef Eric Pras pour son talent, son engagement depuis l’origine du projet et ses valeurs, qui ont permis au Groupe de lancer puis d’installer rapidement cette adresse singulière au sein des établissements gastronomiques de Dijon.

A PROPOS DE JEAN-BRUNO GOSSE

Né en 1989 en Baie de Somme, Jean-Bruno Gosse entame sa carrière, après une licence en arts et un BTS en Arts Culinaires, au sein de restaurants étoilés sur la Côte d’Azur d’abord, notamment à Vence avec le chef 2 étoiles Michelin Yannick Franques au Château Saint-Martin & Spa, et ensuite à Courchevel pour l’ouverture d’un palace.

De 2013 à 2016, en rejoignant la brigade du chef étoilé Philippe Augé à l’Hostellerie de Levernois en Côte d’Or, Jean-Bruno découvre la Bourgogne, qu’il adopte immédiatement. Un vrai coup de cœur. Il y trouve tous les trésors nécessaires au

développement de son talent : des produits variés issus d'un terroir riche, un choix pléthorique de vins. Et rencontre son public, avec une forte sensibilité épicurienne.

Il parfait son parcours en Suisse auprès du chef 2 étoiles Michelin Jérémy Desbraux à la Maison Wenger, et, rattrapé par l'immense chef Georges Blanc, revient en Bourgogne pour l'ouverture de la brasserie « Le Pré aux clercs » à Dijon : une brasserie 100% fait maison qui fleure bon la Bourgogne. Il y découvre ainsi la capitale bourguignonne pendant 5 ans, tissant par la même occasion son réseau de producteurs locaux.

En avril 2022, Jean-Bruno Gosse rejoint le groupe Loiseau et prend la tête des cuisines du restaurant étoilé Michelin Loiseau des Ducs. Il y exprime l'élégance de la Bourgogne et travaille avec raffinement les plats typiques du terroir, tout en les revisitant, à l'image de l'un de ses plats signature : « L'œuf meurette cuit par le froid » (lauréat du Prix de la Créativité aux Championnats du Monde en la matière). En conservant l'étoile Michelin pendant les deux années passées à Loiseau des Ducs, Jean- Bruno Gosse réalise son rêve de jeune cuisinier en devenant chef étoilé.

A 35 ans, en juillet 2024, il décide de relever le défi « vinostronomique » que lui propose le Groupe Epicure à La Table des Climats : prolonger l'ambition gastronomique de l'établissement tout en conservant l'ADN qui a fait le succès de cette adresse à travers l'accessibilité de la gastronomie pour tous et la valorisation du « Repas Gastronomique des Français », patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO, au cœur du quartier emblématique de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin.

LA VISION DE JEAN-BRUNO GOSSE A LA TABLE DES CLIMATS

« L'intitulé d'un plat doit se retrouver au cœur de l'assiette.

Mes maîtres mots ? Promesse et Respect. »

Jean-Bruno Gosse

Au cœur des salles voûtées en pierres apparentes,
vue plongeante sur la cuisine de Jean-Bruno Gosse...

Sa philosophie ? Il a toujours été attiré par les vraies valeurs de la cuisine : l'authenticité, l'honnêteté, et une certaine gastronomie à la française défendue par des icônes comme Paul Bocuse, Pierre Gagnaire ou encore Bernard Loiseau. Résolument locale, et passionnément créative.

Ses indispensables ? Des goûts francs et de bonnes sauces.

Sa volonté ? Continuer à transmettre son amour de la Bourgogne et des produits bourguignons.

Ses produits ? Entre terre, mer et eau douce : il marie volontiers ses produits chouchous tels que la gambas, le sandre, la sole ou encore le ris de veau à un maraîchage de saison...

Sa « vinostronomie » ? L'expérience totalement immersive dans un Terroir de Bourgogne à travers tant son vin que ses produits (ex. : le terroir de Chambertin à découvrir tant par son vin que par son pigeon).

Grands crus comme domaines confidentiels, avec une large offre de vin au verre (technologie Enomatic), cette approche est développée main dans la main avec le sommelier des lieux, Hugues Picot.

Sa tentation ? Sensible à la cuisine végétarienne (sa compagne étant végétarienne depuis de nombreuses années), le chef prête attention à proposer des alternatives sans viande et sans poisson et transforme même ses recettes signature à la manière végétarienne...

Rendez-vous dès le 17 juillet 2024

pour découvrir l'étendue des talents de Jean-Bruno Gosse

au service de la gastronomie bourguignonne « vinostronomique »

à la Table des Climats !

Informations pratiques

Ouvert du mercredi au dimanche au déjeuner et au dîner (sauf dimanche soir)

La Table des Climats

12, parvis de l'Unesco, 21 000 Dijon

Tél. : 03 80 41 74 98 / e-mail : contact@latabledesclimats.fr

www.lestablesetlacavedelacite.fr

60 couverts répartis dans 2 salles à l'intérieur, au rez-de-chaussée, avec vue sur la cuisine du Chef, la terrasse et la Grande Chapelle

1 salle-à-manger privée au premier étage, jusqu'à 30 convives

Terrasse de 60 couverts.

Privatisation possible selon différents formats, jusqu'à 300 personnes

Traiteur hors site

Carte et Menus

Pour tous les services, Le Chef propose une sélection de menus à partir de 59€ TTC, et un choix de plats à la carte (la carte sera mise en place fin juillet).

Dès aujourd'hui, au déjeuner, du mercredi au vendredi, un menu à 39€ est proposé (entrée, plat, dessert).