

Trophée Champagne JACQUART 2010

**Yannick Bourgeois-Faucon, L'Auberge du Château à Bully,
« L'Etoile Montante de la Gastronomie » en région Lyonnaise**

La Maison JACQUART a créé en 2005 à Paris le **Trophée Champagne JACQUART de l'Etoile Montante de la Gastronomie** en vue d'encourager les jeunes Chefs.

Ce trophée a pour vocation de récompenser un Chef de moins de 35 ans officiant dans son propre établissement et promis à un bel avenir.

Afin de conforter sa notoriété sur la région Rhône-Alpes, **la Maison JACQUART** a souhaité lancer, en 2010, la première édition lyonnaise de ce Trophée.

Le verdict vient de tomber : le lauréat s'appelle **Yannick Bourgeois-Faucon**. Il dirige, avec son épouse, depuis 2005, **l'Auberge du Château à Bully**, petit village en pierres dorées situé à 30 kms de Lyon.

L'élection de Yannick Bourgeois-Faucon n'est pas le fruit du hasard mais l'aboutissement d'un processus de sélection très rigoureux. Pour le choix des candidats, **la Maison Jacquart** a souhaité faire appel aux valeurs sûres de la gastronomie lyonnaise.

Désireux de voir leur art perdurer et de contribuer à l'éclosion d'une nouvelle génération de talents, dix grands Chefs lyonnais ont accepté de proposer chacun un « nominé » correspondant aux critères du concours. Il s'agit de **Philippe Gauvreau, Guy Lassausaie, Nicolas Le Bec, Mathieu Viannay, Pierre Orsi, Christian Têtedoie, Davy Tissot, Joseph Viola, Laurent Bouvier, Franck Delhoum**.

Six clients « mystère », tous spécialistes de gastronomie, ont composé le jury.

Ils ont eu en charge de visiter ces restaurants et d'attribuer à chacun des notes relatives à la qualité des mets mais également au cadre, à l'accueil, au service, à la présentation et à l'originalité des recettes.

De cette sélection exigeante et au cœur d'une première édition lyonnaise de haut-niveau, **Yannick Bourgeois-Faucon** est sorti vainqueur, en enchantant les papilles du jury **Trophée Champagne JACQUART**.

Est-ce sa salade de langoustines aux petites rattes, sa pièce de veau de lait servie rosée et ses petits légumes du marché, son tronçon de barbue accompagnée de sa salade de céleri rave au parfum de truffe qui ont fait la différence ?

Nul doute que la personnalité de ce Chef hors-norme est également pour beaucoup dans ce succès. **Yannick Bourgeois-Faucon** ne s'en cache pas, il est un Chef atypique !

Après avoir fait ses armes chez les plus grands, de Guérard à Chapel et plus récemment chez Gilles Goujon à Fontjoncouse (le seul nouveau 3 étoiles Michelin de la promotion 2010), Yannick choisit de s'installer, en 2005, dans cet ancien café-restaurant niché sur la place de Bully, au pied du château Renaissance auquel il emprunte son nom.

Là, il laisse libre cours à son talent, n'hésitant pas à changer sa carte six à sept fois par an, au gré de ses envies et de son inspiration, privilégiant les produits de saison et accordant une confiance totale à ses fournisseurs locaux pour obtenir une qualité irréprochable.

Ici, pas de place pour « l'esbroufe » : de la carte à l'assiette, on respecte les goûts et la valeur des produits.

Avec son 'menu du marché', et seulement 25 couverts, Yannick cultive l'art d'une cuisine de passion, de générosité et de saveurs authentiques...

Quatre des Chefs récompensés depuis la création du **Trophée Champagne JACQUART** ont reçu, depuis, leur première étoile. Gageons que le jury lyonnais ait fait preuve du même esprit visionnaire !