actuLot

Cahors : un nouveau chef formé chez Robuchon arrive au restaurant étoilé du château de Mercuès



La saison des truffes est ouverte ©Getty

Publié le 29/11/2024

Dès janvier 2025, le château de Mercuès, avec son restaurant étoilé à côté de Cahors et son restaurant bistronomique, va recevoir un nouveau chef formé chez Joël Robuchon.

Le Château de Mercuès, dans le Lot à côté de Cahors, annonce l'arrivée de son nouveau Chef, Clément Costes, qui prendra officiellement les commandes de la cuisine des restaurants gastronomiques et bistronomiques dès janvier 2025. L'arrivée de Clément Costes au Château de Mercuès coïncide avec l'édition 2025 du festival « Toques & Truffes ». Dès janvier, il prendra part à ce festival dédié à la truffe noire melanosporum et aux grands Malbecs de la Maison Vigouroux.

De Joël Robuchon au Lot

Originaire de la Côte d'Azur, épicurien passionné, et fort d'un parcours d'exception, Clément Costes, chef de cuisine de 34 ans, a su s'imprégner des influences les plus prestigieuses tout en développant une identité culinaire forte, ancrée dans le terroir du Sud-Ouest qui a bercé les vacances de son enfance.

Une première expérience au Relais de La Poste à Magescq (plus ancien restaurant 2 étoiles Michelin) fut le point de départ d'une carrière rythmée par des établissements alliant prestige et haute gastronomie. Après des années de formation auprès de chefs

emblématiques comme Joël Robuchon, Jean Coussau et Stéphane Carrade, une collaboration marquante au sein de l'équipe doublement étoilée de l'Hôtel Haaitza à Pyla-sur-Mer et plusieurs années au Château Fage, il rejoint le Château de Mercuès avec la volonté de proposer une cuisine sincère, généreuse et locale.

Cuisine classique revisitée

Les convives des restaurants gastronomiques et bistronomiques du Château de Mercuès découvriront une cuisine fidèle aux bases classiques mais revisitée avec audace, où chaque plat est une exploration sensorielle des produits du terroir lotois.

Un amour particulier pour les sauces, les herbes, les fleurs et parfois même les fruits, témoigne de la passion du Chef pour l'art culinaire. Son approche se veut avant tout lisible et accessible, où la recherche des saveurs et la cohérence des associations priment sur la technique pure.

Valoriser les produits locaux

Pour Clément Costes, la cuisine ne se résume pas à une compétition mais à un partage authentique des plaisirs. Son engagement est de créer une cuisine qui résonne profondément avec la région, valorisant les producteurs locaux. Il s'attache à rechercher les meilleurs produits, et à tisser des liens durables avec ceux qui les cultivent, pour offrir à chaque plat un véritable goût du terroir.

Dès janvier 2025, la 11e édition du festival de vin et de gastronomie signé Famille Vigouroux, « Toques & Truffes », mettant en valeur la truffe noire tuber melanosporum, se tiendra au Château de Mercuès et au Château de Haute-Serre.

De nouvelles expériences gourmandes et variées à découvrir et des événements exclusifs et inédits seront organisés pour l'occasion.

Source :
https://actu.fr/occitanie/mercues_46191/cahors-un-nouveau-chef-forme-chez-robuchon-arrive-au-restaurant-etoile-du-chateau-de-mercues_61986107.html