

DIJON Consommation

Trois menus de chefs à emporter pour le réveillon du 31 décembre

Cette année, les chefs dijonnais se sont adaptés et proposent des menus à emporter pour la Saint-Sylvestre. Nous en avons déniché trois où il est encore possible de réserver des repas entre 31 et 90 € par personne.

■ **Un menu à cinq toques**
C'est une idée de Patrick Jacquier, à la tête du groupe Hôtels Bourgogne qualité. Pour les deux réveillons, cinq de ses chefs ont concocté ensemble un menu ! « C'est un menu un peu d'exception pour les fêtes », explique Ralf Mestre, le chef du *Central*. « Chacun apporte sa touche, et on a essayé au maximum d'utiliser des produits du terroir. » Pour le 31 décembre, le groupe hôtelier dijonnais propose, au choix, un menu en quatre ou cinq services, avec domino de foie gras, lotte de pêche bretonne, chapon fermier de bourgogne, trilogie de mignardises... Le groupe a écoulé 300 menus pour le réveillon de Noël, et s'attend au même volume pour la Saint-Sylvestre. « Les clients ont été enchantés », assure Ralf Mestre, associé pour l'occasion aux chefs Aurélien Mauny (*Les Jardins by La Cloche*), Stéphane Fouillot (*Le Klub*), Gonzalo Pineiro et Damien Curie (*Le Château Bourgogne*).

Tarifs : 59 € avec poisson ou viande / 69 € avec poisson et viande ; menu enfant : 12 €

Réervations : jusqu'au lundi 28/12 à 17 heures, sur <https://hotels-bourgogne.shop-and-go.fr> ou par téléphone dans l'un des points de retrait.

Retrait des commandes : jeudi, entre 9 heures et 18 heures

- *Les Jardins by La Cloche* (Grand Hôtel La Cloche - 14 place Darcy - Tél. 03.80.50.12.32)

- *Le Château Bourgogne* (Mercurie Dijon Centre-Clémenceau - 22 boulevard de la Marne - Tél. 03.80.72.31.15)

- *Le Central* (Ibis Styles Dijon Central - 3 place Grangier. Tél. 03.80.30.44.00)

- *Le Klub* (Ibis Dijon Gare - 15A avenue Albert 1^{er} - Tél. 03.80.43.01.12)

■ Un repas bio et local

Du côté de *La Menuiserie*, rue des Godrans, c'est un menu en grande majorité bio et local



François Boulicault, chef du restaurant *La Menuiserie*. Photo Vincent ARBELET

qui vous est suggéré. « On propose toute l'année une cuisine gourmande, avec du fait maison, mais aussi du bio et du local au maximum. Ce repas de fête est l'occasion de montrer nos valeurs et ce qu'on sait faire, avec un tarif plutôt accessible », défend le directeur du restaurant Antoine Barré-Foncelle. Qui va encore plus loin dans sa démarche développe-

ment durable, avec des plats quasiment tous conditionnés dans des contenants en verre consignés. « On a déjà enregistré une cinquantaine de commandes, on espère arriver à quatre-vingt d'ici lundi soir. » Au menu : velouté de potimarron, cochon confit au vin jaune et gâteau de pommes de terre aux pleurotes, succès praliné maison...

Tarifs : 31 €/personne + 11 € pour les contenants consignés.

Réervations : jusqu'au lundi 28/12 à 19 heures, sur www.lamenuiserieidijon.fr ou via commande@lamenuiserieidijon.fr

Retrait des commandes : au 28 rue des Godrans, le mercredi 30/12 entre 17 heures et 19 h 30.

Sébastien GRACIOTTI

UN MENU DE CHEF ÉTOILÉ

Pour le soir du 31, un menu à emporter chez un étoilé ? À *L'Asperule*, c'est possible. Keigo Kimura, une étoile au guide Michelin, proposait déjà un service de chef à domicile.

Pour les fêtes de fin d'année, il a concocté deux menus à emporter, dont il a peu fait la promotion. « Au départ, c'était surtout pour faire plaisir à nos habitués, mais ça peut aussi tenter d'autres personnes. »

Pour celui de la Saint-Sylvestre, Keigo Kimura propose des produits de fête (foie gras, saumon, Saint-Jacques, canard...) et allie, comme à son habitude, la gastronomie française à une subtile touche japonaise. Avec de l'ormeau au nori (algue rouge utilisée pour rouler les sushis maki) ou encore du homard au miso...

L'Asperule a vendu une trentaine de menus de Noël, et une dizaine est déjà commandée pour la Saint-Sylvestre.

Tarifs : 90 €/personne

Réervations : jusqu'au mardi midi, au 06.73.73.46.25 ou au 03.80.19.12.84, ou via dijon.asperule@gmail.com

Retrait des commandes : 43 rue Jean-Jacques Rousseau les soirs des 28-29-30/12, de 17 heures à 19 heures.

Et si vous louiez votre vaisselle ?

Si vous prenez à emporter votre repas du réveillon, pourquoi ne pas aussi louer votre kit vaisselle ? C'est ce que vous propose la jeune société dijonnaise Jumelle, qui s'est associée pour l'occasion à *La Menuiserie*. « L'idée, c'est que si vous ne pouvez plus aller au resto, le resto vient à vous, avec d'un côté les plats et de l'autre la vaisselle », résume Lysa Jumelle, qui a lancé en septembre ce service de location. L'ex-Parissienne a trouvé là sa reconversion à Dijon, après avoir été créatrice de dessins animés. « C'est de la vaisselle vintage, chignée », explique la jeune femme de 34 ans, qui fabrique aussi ses serviettes elle-même dans de vieux draps. « Mon truc, c'est de proposer des ambiances, des associations, d'accompagner les gens. » Elle a déjà amassé un joli stock, qui lui permettra - elle espère au printemps - de pouvoir répondre à des demandes pour des mariages de

plus de cent personnes.

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, Jumelle propose, pour accompagner le menu de *La Menuiserie*, un kit à 5 € par personne, qui comprend trois assiettes, trois couverts, un verre à eau, un verre à vin et une serviette. À récupérer au restaurant en même temps que son menu, et à ramener - sales, et oui ! - en même temps que les contenants consignés.

Sinon, ses tarifs vont de 4 à 8 € par personne (avec livraison à domicile) pour ses quatre gammes (fleurs, blanc, couleur, décors), auxquelles peuvent s'ajouter des objets décoratifs (bougeoirs, vases...) ou des ustensiles de service (plats, soupnières, carafes...).

Réervation des kits de vaisselle « Saint-Sylvestre » : jusqu'à mardi soir, sur jumellevaisselle@gmail.com ou via Facebook (jumelle) ; www.jumelle-vaisselle.fr



Lysa Jumelle vient de lancer sa société Jumelle, qui propose un service de location de vaisselle vintage sur Dijon. Photo DR