



JEAN-PIERRE BILLOUX

CHEF D'ORCHESTRE D'UN OPÉRA GOURMAND

Il ne faut, bien sûr, pas être un chef ordinaire pour assurer au quotidien la destinée de cette grande table dans un cadre classique et un décor charmant de style XIX^e siècle, évoqué et modernisé par les amphithéâtres. Mais Jean-Pierre Billoux n'est, justement, pas un chef ordinaire !

Un parcours ordinaire pour chef hors du commun !

Son parcours, plutôt classique, débute à Digoin par un apprentissage de trois années à l'hôtel de la Gare où il rencontra celle qui deviendrait son épouse et qui aujourd'hui œuvre efficacement à ses côtés, Marie-Françoise Bonnevay, fille du maître des lieux. L'endant que Marie-Françoise apprenait les

bases de son métier à l'école hôtelière de Strasbourg, Jean-Pierre Billoux affinait son apprentissage à Dole dans les cuisines du Grand Hôtel Chandioux avant de faire son service militaire, période de dix-huit mois incontournable à l'époque, aux fourneaux du mess des pilotes de la BA102.

C'est très jeune, à 21 ans, qu'il retournera à Digoin prendre en main la direction de l'hôtel de la Gare suite au décès de son beau-père. Son destin de chef démarra donc en 1968 avec toute l'énergie et la passion qu'on lui connaît encore à ce jour, avant que le couple ne vendre l'établissement en 1986 pour pallier les déficiences économiques de la Bourgogne du Sud et vienne s'installer à Dijon, dans cette maison prestigieuse qu'est l'hôtel de la Cloche. Jean-Pierre Billoux y diri-

gea ainsi la cuisine pendant huit ans avant de se décider à racheter le Pré aux Clercs, fermé depuis un an après avoir été vendu à plusieurs reprises.

Quelques travaux de structure, un nouveau départ, une nouvelle carte, une cuisine inventive et raffinée alliant classicisme et découverte et c'est la réussite une fois de plus pour ce chef modeste et silencieux, capable et respectueux, créatif et talentueux ! Il suffit de jeter un coup d'œil à la carte pour sentir s'émousser une envie de visiter Dijon, la Bourgogne, le palais des Ducs ou les hospices de Beaune, juste afin de se donner un prétexte valable pour se rendre au Pré aux Clercs ! Quoi de plus savoureux en effet que ses œufs cocotte aux truffes fraîches d'été, de plus intrigant que sa paupiette de homard



breton aux aubergines confites, de plus délicieux que son anguille rôtie avec sa polenta aux olives noires accompagnée d'un jus aux poires tapées ? Si l'on souhaite rester dans une dégustation de cuisine bourguignonne légèrement plus classique, alors on se plaira à découvrir sa meurette d'escargots à l'ancienne, son steak de sandre cuit sur la peau à la moutarde de Bourgogne, ou son poulet au vin rouge selon Alexandre Dumaine. Évidemment, on est ici dans un restaurant qui cote 17/20 au Gault et Millau et qui a une étoile au Michelin... donc peu de risques de se tromper en faisant un choix sur la carte !

Force tranquille, goût d'entreprendre...

Jean-Pierre Billoux aurait pu en rester là, continuer son chemin tranquillement devant son piano en laissant libre cours à une imagination fertile pour accommoder au plus juste les meilleurs produits de la terre et de la mer. Mais l'homme n'est pas de cette veine !

Force tranquille, capacité de gérer, de développer, envie de transmettre et de donner, voici tout Jean-Pierre Billoux, qui décide de préparer l'avenir de son fils Alexis, passionné de cuisine comme lui et qui lui rend bien sa complicité.

C'est un vrai plaisir de les voir déviser sur leur profession, partager les petits soucis du quotidien du Pré aux Clercs, faire mille et un projets ou organiser l'intendance du "Bistrot des Halles" que Jean-Pierre Billoux a ouvert juste en face de l'extraordinaire marché de Dijon ! En plein cœur de la ville, au milieu de cette mouvance typiquement bourguignonne d'amateurs de bons produits, on découvre ce bistrot "façon 1880" qui propose une carte juste de vraie cuisine traditionnelle bourguignonne : pâté en croûte à l'ancienne ou jambon persillé aux pieds de veau, cabillaud à la crème de moutarde ou meringue au cassis, arrosés des meilleurs crus de la région, tout ici est décliné à l'ancienne dans une atmosphère décontractée mais authentique.

Et c'est ainsi une autre facette du talent de Jean-Pierre Billoux, toujours avec la même envie de faire partager son goût pour la cuisine bien faite, sa tendance à vouloir prolonger les savoir-faire, à défendre l'authentique, à promouvoir la tradition en l'adaptant aux goûts et aux nécessités du jour, que l'on appréciera ici !

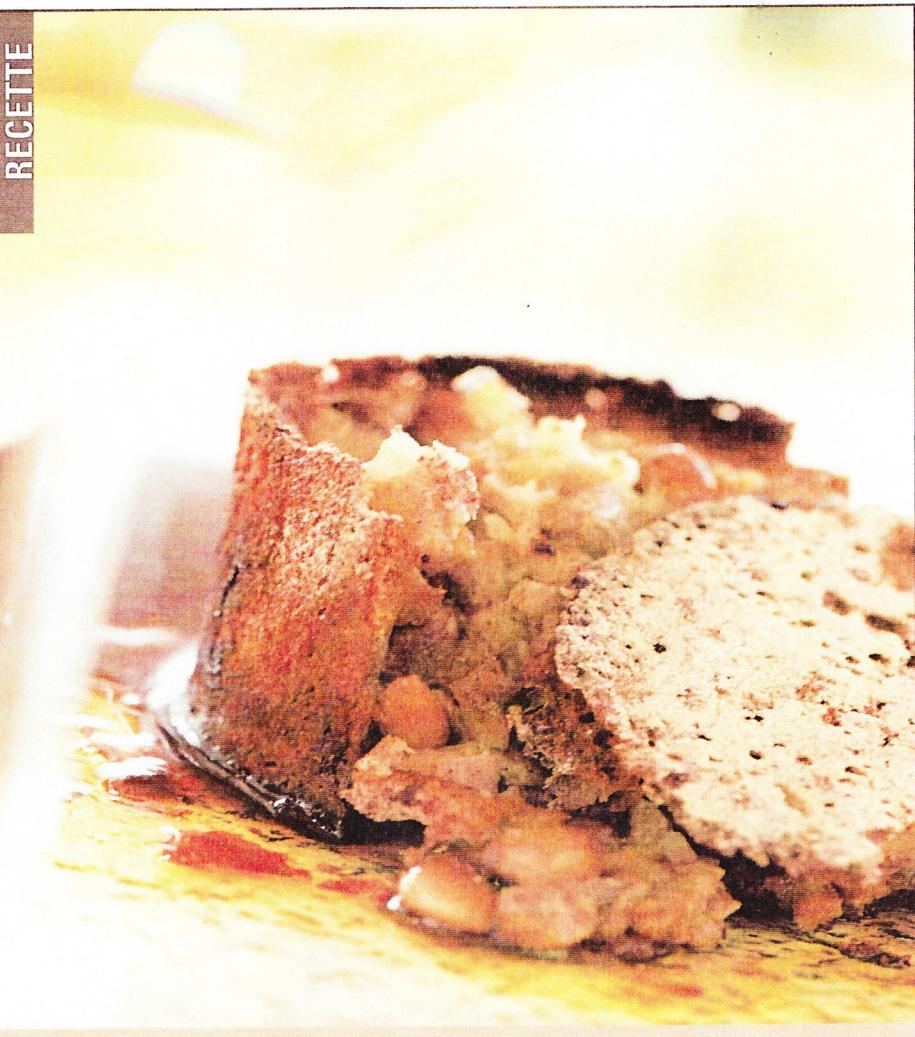
Alexis suit son père, le découvre, l'aide, le soutient et c'est dans ce partage que la famille Billoux, père, mère, fils, conduit de main de maître les deux établissements tout en restant humains, sensibles et abordables.

Opéra gourmand !

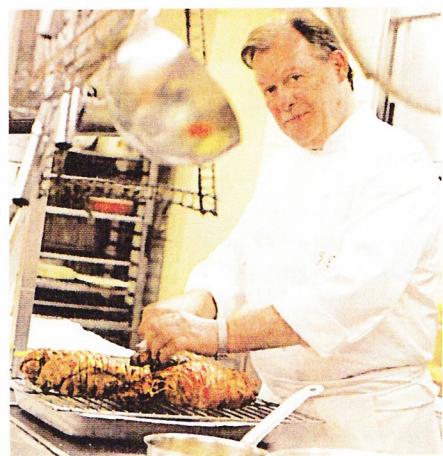
Déjeuner au Pré aux Clercs, c'est retrouver l'âme de ce nom... voguer sur la poésie d'un opéra en bouche ! C'est découvrir une cuisine



RECETTE



ans fausse note, c'est se délecter d'un moment de paix et d'harmonie pour repartir en pleine forme vers le quotidien. Rencontrer Jean-Pierre et Marie-Françoise, c'est rencontrer de vraies personnes, des passionnés, des mureux de leur métier, des êtres qui le font bien, pour leur plaisir et celui de leurs hôtes. À découvrir avec leur fils dans la même passion, c'est admettre qu'il existe encore aujourd'hui, dans ce monde si difficile et indifférent, des personnes qui se mettent au service des autres et qui y réussissent, avec brio !



PRÉ AUX CLERCS
3, place de la Libération - 21000 Dijon
tél. : 03 80 38 05 05 - Fax : 03 80 38 16 16

BISTROT DES HALLES
1, rue Bannier - 21000 Dijon
tél. : 03 80 49 94 15

PROPORTIONS

- > 2 canettes, environ 3,4 kg
- > 250 g de pain d'épices
- > 50 g de beurre

> 400 g de poires

> 180 g d'oignons

> 60 g de noisettes

> 2 pincées de poivre séchuan

> Cannelle

> 2 dl de vinaigre de vin rouge

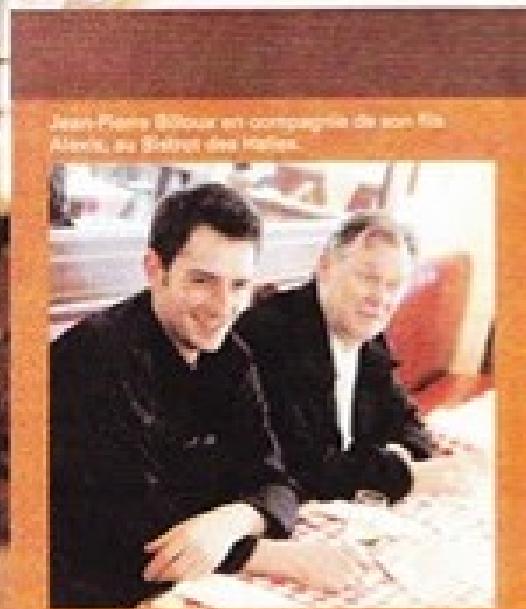
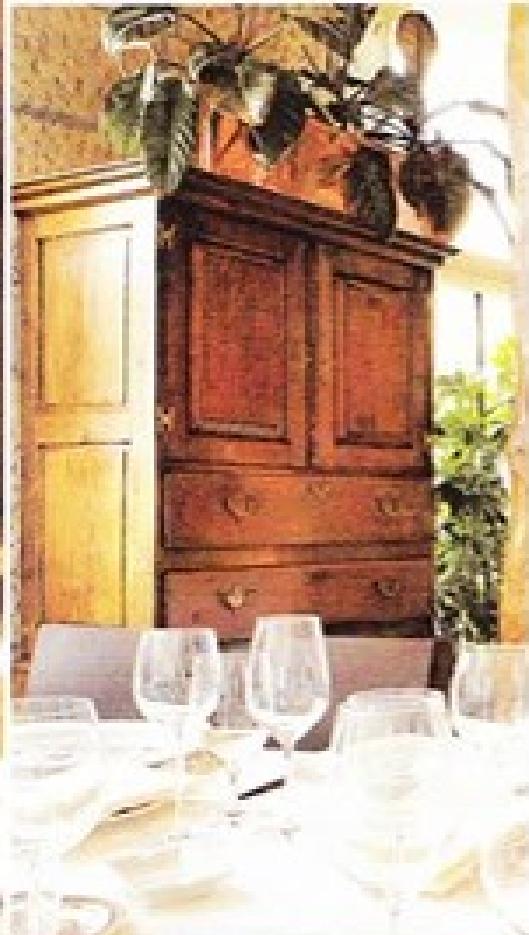
> Sucre glace

PRÉPARATION

- > Faire rôtir la canette vert cuit.
- > Lever les cuisses et finir de les cuire.
- > Hacher l'oignon, le faire cuire au beurre avec le poivre séchuan, doucement pendant environ 10 minutes. Ajouter les poires coupées en petits dés et continuer de cuire 10 minutes.
- > Débarrasser les cuisses, les éplucher, les désosser et couper la chair en petits morceaux.
- > Ajouter au hachis poires et oignons.
- > Beurrer les moules en porcelaine de 20 cm de diamètre. Tailler le pain d'épices fin de chemiser le moule, imbiber avec le vinaigre légèrement réduit.
- > Répartir la moitié du hachis dans les moules.
- > Installer la moitié des filets de canard que vous avez escalopés, dresser le reste du hachis et le reste des filets. Continuer avec un disque de pain d'épices que vous imbibez de vinaigre. Mettre au four.
- > Faire cuire au minimum 20 minutes à four 220 °C.
- > Démouler, saupoudrer avec un mélange sucre glace cannelle et glacer à la salamandre.



À LA TABLE
d'un grand chef



Jean-Pierre Billoux en compagnie de son fils Alain, au Pré aux Clercs.



VISITER DIJON, CAPITALE DES DUOS DE BOURGOGNE, SANS RENDRE VISITE À JEAN-PIERRE BILLOUX AU PRÉ AUX CLERCS EST ABSOLUMENT INCONCEVABLE ! CET ÉTABLISSEMENT DE GRANDE RENOMMÉE, QUI PORTE LE NOM D'UN OPÉRA-COMIQUE JOUÉ À PARIS EN 1832, A ÉTÉ CRÉÉ L'ANNÉE SUIVANTE PAR JEAN-BAPTISTE ORIENNE, AU 3 DE LA RUE VAUBAN À DIJON AVANT DE DEVENIR LA BELLE MAISON QUI EST ACTUELLEMENT, FACE À LA SOMPTUEUSE MAIRIE DE CETTE VILLE D'ART.