



terroir gourmand



ARTHUR LOTROUS

Le petit nouveau "tout bio" chez les viticulteurs

Depuis novembre 2018, le village de Saint-Amour-Bellevue compte un nouveau viticulteur sur les trente déjà installés. Arthur Lotrous, âgé de 29 ans, a grandi loin des pieds de vignes, du côté de la forêt de Fontainebleau. Son père est notaire. Sa mère est femme au foyer. La voie qu'il avait choisi de suivre au départ en étudiant la physique-chimie à Marseille ne le convainc guère. "C'était trop théorique à mon goût", concède-t-il aujourd'hui. "J'avais des attaches familiales dans le Mâonnais, à Prissé, où je venais une à deux fois par an. Ça explique peut-être mon choix de changer de trajectoire en m'inscrivant au lycée de Davayé en BTS viticulture-œnologie." Une fois son diplôme en poche, il part un an dans le Bordelais pour devenir tractoriste avant de revenir à Prissé au domaine de la Pierre des Dames, en culture conventionnelle, pendant un peu moins de trois ans. Ensuite, il rejoint les Bref Brothers à Vinzelles, en biodynamie. Des vignes ont été disponibles sur la côte de Besset à Saint-Amour-Bellevue. Arthur fonce en signant un bail pour l'exploitation de 6,5 hectares en novembre 2018. Installé en bio, il a fait sa première récolte en attendant de pouvoir l'embouteiller sous le nom des Sources d'Agapé. "J'ai tout à faire..."



Tout respire la romance. À commencer par le nom du village, Saint-Amour-Bellevue, qui doit son origine à un certain Amor. Un légionnaire romain dont la statue trône naturellement à côté de l'église. Tout près, la mairie célèbre de nombreuses confirmations de mariages toute l'année. Ici, les restaurants s'appellent "Au 14 Février", "Auberge du Paradis"... C'est vous dire si on sait accueillir les amoureux ! L'autre particularité, c'est qu'ils ont obtenu la même année leurs étoiles au guide gastronomique Michelin en 2014. En 2018, le chef japonais Masafumi Hamano du "14 Février" va même être le seul à obtenir deux étoiles dans le département, alors qu'en 2020 Cyril Laugier perd la sienne. "Nous sommes une exception mondiale", se réjouit Josiane Casbolt, le maire de Saint-Amour-Bellevue. "Nos deux uniques restaurants étaient étoilés jusqu'à il y a peu."

UN VOYAGE GASTRONOMIQUE

À leur table, on voyage aux pays des saveurs. Cyril Laugier, né au Maroc, a gardé dans ses plats un goût très prononcé des épices, sans oublier ses origines italiennes de par sa grand-mère. Après un passage dans les cuisines de l'Élysée, de Georges Blanc et d'un restaurant à Istanbul en Turquie, ses parents s'arrêtent pour acheter du vin à Saint-Amour. Une auberge était à vendre. Ils la rachètent pour que leur fils et sa compagne puissent y installer leur nid gastronomique. De l'autre côté de la place, Masafumi Hamano est passé du village de Saint-Valentin, dans l'Indre, à Saint-Amour pour continuer de réaliser ses petits chefs-d'œuvre gustatifs, pleins de technicité, en introduisant une touche d'élégance et des techniques japonaises à la cuisine française.

UNE ENCLAVE DU CRU BEAUJOLAIS AU CŒUR DE LA SAÔNE-ET-LOIRE

À 20 kilomètres au sud de Mâcon, à l'entrée nord de la Route des vins du Beaujolais, ici, on produit des vins rouges avec