

escargots en persillade. À l'ouverture du premier tronçon de l'autoroute Paris-Avallon, Michel réplique par le tronçon de turbot et Jacqueline s'attaque à l'œnologie. Feuille de route : faire de la Côte Saint-Jacques une étape gastronomique d'excellence, maintenant que le trafic a enregistré une chute de 40 % sur la nationale. 1971. La « Tourte de caille glacée à la gelée de porto » vaut sa première étoile à Michel Lorain. Et de deux cinq ans plus tard, en 1976, pour le « Cuissot de porclet cuit en marcassin » et les « Côtelettes de brochet à la Jovinienne ».

## Consécration

Enfin 1986. La Côte devient le troisième étoilé des « Six de Bourgogne » après Georges Blanc (1981) et Marc Meneau (1984), consacrant le « Dos de saumon sauvage en vessie » et le « Bar au beurre de truffes ». Trois étoiles revêtant un éclat particulier, pour avoir été obtenues à quatre mains par Michel et Jean-Michel tandis que Jacqueline et leur fille Catherine veillent sur la Côte Saint-Jacques, devenue un superbe mail-

### « Trois étoiles pour un père et son fils »

lon de la chaîne des Relais & Châteaux maintenant que quinze chambres et suite ont été créées sur les bords de l'Yonne, reliées au restaurant par le fameux tunnel sous la nationale 6. Quand, en 1993, nouveau défi de celui que des journalistes surnommaient le « Chef à la truelle » pour son appétit de bâtisseur jamais assouvi. Édifiant sur la rive gauche de l'Yonne dans un écrin de verdure, l'hôtel-restaurant La Rive Gauche dont la direction est confiée à leur fille. Tout en se mettant en tête de faire revivre avec quelques propriétaires locaux, le vignoble de la Côte-Saint-Jacques et son fameux vin gris, obtenant, quelques années plus tard, la dénomination Bourgogne - Côte Saint-Jacques. « J'ai deux amours, ma famille et Joigny », n'aura cessé de répéter Michel Lorain. Comme une union sacrée,

Michel (au taquet !), Jean-Michel et Gérard Gilbert.



recettes paternelles revisitées et filiales s'entrelacent sur la carte. L'esprit familial demeure, comme jadis. Une époque dont se souvient Jacques Decoret : « Lorsque nous avons intégré l'équipe de la Côte-Saint-Jacques début 1992, mon épouse Martine à l'accueil et moi chef de partie en cuisine, nous avons retrouvé la même ambiance familiale que celle que nous venions de vivre chez Troisgros. Et ça, c'est aussi un très beau souvenir ! »

Toc-toc ! Esprit de famille es-tu toujours là ? Une plaque « Jean-Michel Lorrain, MAISON DE FAMILLE » l'atteste. Ici, elle a encore de belles générations à vivre avec ses petites-filles Marine et Alexandra. Ce qui était aussi l'une des très grandes fiertés de Michel.

Gérard Gilbert

À relire : « Jean-Michel Lorain, Créer un univers autour des grands plaisirs de la table », La Revue culinaire n° 919 (mai/juin 2019)

## In memoriam

Mauricette Vandenameele nous a quittés le 25 juillet dernier. Surnommée « La Poulardière » par les habitués de la célèbre Poularde\* à Houdan, à commencer par les plus mythiques d'entre eux, Jean Delaveyne, Joël Robuchon et Jean Millet, l'épouse de Pierre - disparu en 2003 - auquel a brillamment succédé Sylvain leur fils, nous laissera le souvenir d'une figure légendaire de la restauration. De la fille de cafetier-brasseur on se rappellera son franc-parler et sa générosité, mais plus encore sa virtuosité à diriger la salle comme les cuisines en l'absence de son époux, malgré un handicap qu'elle ignorait avec superbe, en femme de grand tempérament.



Mauricette Vandenameele.

## UN TRÉSOR À CHAQUE BOUCHÉE



**OR ROUGE**  
VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

Produite par les Chefs renommés, la haute qualité Or Rouge est obtenue grâce à l'ultra-sélection des meilleures vaches Limousines, aux caractéristiques gustatives exceptionnelles.

Redécouvrez le vrai goût de la viande, garantie tendre !

[www.orrrouge.fr](http://www.orrrouge.fr)

## Les Journées Limousines OR ROUGE

Un événement Beauvallet / CV. Plainemaison

16 | 17 | 18 Octobre 2021  
Champ de Juillet - LIMOGES



Concours & Ventes aux Enchères  
Concours des Éléves Cuisiniers  
Animations / échanges avec les éleveurs

ENTRÉE GRATUITE  
10h à 18h30

DÉCOUVREZ LA VITRINE DE NOS  
SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE À LIMOGES  
[www.journeeslimousines.fr](http://www.journeeslimousines.fr)

## E. DEHILLERIN LE SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL DE CUISINE

18 & 20, rue COQUILLIÈRE & 51, rue J.-J. ROUSSEAU ■ 75001 PARIS

TÉLÉPHONE : 01 42 36 53 13 ■ FAX : 01 42 36 54 80

ADRESSE INTERNET : <http://www.e-dehillerin.fr>

