

*Pour vos cadeaux d'affaires,
offrez le meilleur de la gastronomie lyonnaise*



LES MEILLEURS PRODUITS DE LA
MAISON ABEL ET LES SPÉCIALITÉS
RÉGIONALES, DANS LE RESPECT DE
LA TRADITION ET DU SAVOIR-FAIRE.

www.maisonabel.fr • contact@maisonabel.fr • 07 85 31 04 24



MAISON DOUCET À CHAROLLES

DIVINE EXPÉRIENCE

Si le bœuf charolais est connu de tous les amateurs de belles viandes, la ville fortifiée de Charolles l'est moins. Et pourtant, cette cité des Ducs de Bourgogne, au confluent de deux rivières, qualifiée de « Venise charolaise » ne manque pas

d'attraits culturels et gastronomiques. La Maison Doucet en est certainement l'un des principaux. Notre visite Chez Frédéric Doucet a été l'une de nos plus belles découvertes de l'année.

La famille Doucet est implantée ici depuis plusieurs générations à l'hôtel de la Poste. Frédéric Doucet est né dans cette auberge, il y a 46 ans. Il y a grandi et son rêve le plus cher a toujours été de reprendre, un jour, cette maison et de la faire connaître. Le rêve devient réalité en 2007.

Avant de reprendre l'établissement familial, Frédéric Doucet s'est taillé un beau parcours de Chef auprès de Pierre Orsi ou Paul Bocuse à Lyon, où il apprend l'exigence de la grande cuisine, ou chez Michel Troisgros à Roanne, qui le séduit par la vivacité de sa cuisine et son esprit contemporain.

Allier le bon goût des choses simples avec de la technique sans qu'elle se voit. Voilà une bonne synthèse du style Frédéric Doucet. Quant à sa source d'inspiration, c'est la nature, la tradition gourmande bourguignonne et en particulier son cher terroir charolais. Pour citer Pierre Troisgros en préface de son livre de recettes, « Le Charolais de Frédéric Doucet a tout d'un jardin d'Éden ». Il y puise en effet toute la poésie, tous les produits et l'inspiration de sa cuisine.

La recette du succès, Frédéric Doucet la résume ainsi.

Notre défi c'est d'être le plus singulier possible avec notre territoire bourguignon.

On retrouve toute l'année des choses essentielles comme le bœuf charolais, les escargots, les poissons de Loire et de belles pâtisseries. Et puis en chef de bande avisé, il ajoute, il faut une belle équipe d'accueil et de service qui détende bien la clientèle. Une équipe pour faire les choses ensemble. J'ai la chance d'avoir un groupe fidèle et sensible à la progression de l'entreprise. C'est l'ADN de la Maison.

C'est essentiel de prouver ce qu'on a dans le cœur, de se dire que ce qu'on offre est sincère et véritable et que c'est une belle excursion dans le charolais.



Frédéric Doucet dispose, pour cela, d'une équipe remarquable. Tout le personnel est acteur de la pièce qui se joue à Charolles. Chacun, en cuisine ou en salle, s'implique auprès des clients et fait partager la passion pour les produits du terroir.

Des commis de cuisine qui viennent aux tables fumer au bois de hêtre une tranche de charolais crue, ou griller minute sur plaque de fonte portée à haute température un rouleau de bœuf.

Le Maître d'hôtel qui présente les herbes emblématiques du charolais, à la manière d'une promenade dans le bocage.

Les sommeliers passionnés qui partagent leurs trouvailles de Bourgogne, du Maconnais, ou du Beaujolais. On est sous le charme d'une équipe de service qui se met en scène et joue son propre rôle, avec sérieux, empathie et un véritable style.

C'est la gastronomie totale, nouvelle génération.

Le résultat est à la hauteur de la passion et de la personnalité du Chef Doucet. Les plats exceptionnels se succèdent avec justesse, sans rien céder à la facilité.

Frédéric Doucet travaille jour après jour avec volonté et dynamisme pour attirer une belle clientèle et lui faire vivre une expérience complète au cœur du bocage Charolais. Depuis la reprise de l'établissement, il a développé avec talent un pôle dédié à l'art de vivre. Le confinement a eu pour effet bénéfique de faire changer de dimension la Maison Doucet et devenir une vraie destination.

Elle comprend aujourd'hui, un restaurant gastronomique de 35 couverts, un magnifique bistrot, un hôtel de 17 chambres et suites de style contemporain, un spa, et un espace séminaire pour les entreprises. Sur ce point Frédéric Doucet rend hommage à Georges Blanc. Il a été l'un des premiers à démontrer qu'un hôtel est très important pour un restaurant dans un village, afin qu'il devienne une destination à part entière en proposant une expérience complète.

Personnage attachant Frédéric Doucet fait preuve d'une grande maturité, malgré sa jeunesse. Passionné de vélo, il aime rouler dans la campagne pour se détendre, prendre du recul et revenir avec de nouvelles idées. Grâce au vélo, je régénère mon esprit et j'ai fini la saison moins fatigué que d'habitude, souligne-t-il.

Pour Frédéric Doucet, la table est un moment de partage important avec les gens que l'on met autour. Les souvenirs de Grandes Tables sont nombreux. Parmi eux, des moments mémorables au Plaza Athénée, à l'invitation d'Alain Ducasse ou chez Monsieur Paul Bocuse.

Passé l'émotion du moment, le souvenir de notre passage reste intact. La Maison Doucet est un véritable lieu gourmand qui honore son terroir avec talent.

NOTRE DÉGUSTATION

Amuses bouche

- Bouillon d'essence de champignon
- Tartelette de comté râpé sur crème
- Toast saucisson beurre et jambon persillé revisité
- Tartelette aux champignons de Dijon et graine de moutarde

La dégustation s'interrompt, pour une intervention pédagogique avec la présentation des herbes du Charolais qui apparaissent dans les plats à venir : La Luzerne au délicat goût de fève, végétal voir floral, la Pimprenelle, substitut du persil, plus fin et délicat. La Consoude, plante d'eau douce légèrement iodée, enfin la Tanaïse de la famille du gènepi qui apporte une touche un peu mentholée. ■

2 Av. de la Libération, 71120 Charolles
03 85 24 11 32



NOTRE MENU

- **Tranche de bœuf charolais crue fumé minute** au bois de hêtre devant la table, luzerne et glace à la moutarde de Dijon en accord avec un Saint Romain – Domaine Tapenot – Merme 2020
- **Bouillon moderne de tendon de bœuf**, céleri et capucine accompagné d'une chips de tendon de bœuf.
- **Tartelette inattendue** bœuf et gribiche à l'estragon
- **Escargot de bourgogne à la pimprenelle**, brioche aux escargots et pimprenelle, en accord avec un Morey Saint Denis Larrets Frédéric Magnien 2017.
- « **Œuf du poulailler de mon papa** » réduction de pinot noir et poivre de cassis, plat signature, en accord avec un Monthély Monopole Château de Dracy 2018
- **Rouleau de bœuf cularde**, feuille de consoude, cuit minute, en accord avec un Fleurie Roche Guillon Domaine de Fa 2020
- **Pièce d'exception de bœuf cularde** jus des prairies et moelle de bœuf
- **Glace et tuile au lait de chèvre**, crème de cassis millésimée
- **Soufflé chaud à la luzerne**, cazette du Morvan, glace au foin, dessert emblématique de la Maison Doucet.