Le Clos du Cèdre par Jordan Billan

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 octobre 2025

Au **Clos du Cèdre**, Jordan Billan compose une partition maîtrisée, imaginant des alliances souvent étonnantes. Visite dans un établissement de Beaune récompensé d'une Étoile au *Guide Michelin*.

Une maison vigneronne du XIXe siècle aux charmes puissants – parquet qui craque avec dignité, noble escalier, moulures… – accueille la cuisine de Jordan Billan?: originaire de Lyon, le chef trentenaire est un «?*Bourguignon d'adoption?*», comme il se décrit. Arrivé au Clos du Cèdre en 2013, il y a gravi tous les échelons, succédant à Christophe Ledru en 2019 et décrochant une Étoile au *Guide Michelin*, en 2022. Son credo?? Il est résumé par une phrase du sociologue Théodore Zeldin, inscrite sur la carte en guise d'épigraphe?: *«?La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur*.?» Séduisantes, ses compositions aux réminiscences régionales

– «?*J'ai de plus en plus de mal à utiliser un produit sans connaître celui qui l'a élevé, cultivé…?*», explique-t-il –, non exemptes d'invention, ont ainsi attiré Eva Longoria, qui a tourné dans l'établissement pour *Searching for France*, son émission diffusée sur CNN. La star résume d'un mot et d'un sourire l'atmosphère de l'endroit?: «?*Lovely*?». C'est aussi ainsi qu'on décrira le pacte entre la délicatesse iodée d'un homard bleu et une ensoleillée tartelette aux tomates boostée par l'huile d'olive, érigeant la Bourgogne comme barycentre entre Bretagne et Provence. Drôle d'endroit pour une rencontre… L'ensemble est primesautier, frais et joyeux, donnant une impression de vivacité, renforcée par un gaspacho tomates / fraises et une tonique crème glacée aux câpres.

Si l'on peut oublier le porc Mangalitza rôti et confit – extrêmement difficile à apprécier, il se crashe dans l'assiette par excès de gras, grippant complètement les effets gustatifs –, l'improbable alliance entre truite et saucisse de Morteau fait en revanche mouche. Tué selon la technique ancestrale japonaise «?ikéjimé?» permettant de préserver ses qualités gustatives, le poisson offre une chair d'une rare finesse. La «?Belle de Morteau?», fumée et juteuse à souhait, se marie avec lui dans des noces qui tiennent plus de la passion que de la raison, prenant pour témoins des spaghettis de courgettes et un pesto de basilic, qui ont la semblance d'une bourrasque de bonheur explorant différentes nuances de vert. Enfin, mention spéciale à un dessert ultra graphique construit autour d'une explosive sphère citron vert / menthe poivrée, dont la puissance est notamment tempérée par du miel de fleurs sauvages?: fort bien balancés, les goûts permettent d'atteindre un point d'équilibre s'approchant de la plénitude.

Le Clos du Cèdre est situé dans l'Hostellerie Cèdre & Spa, 10-12 boulevard du Maréchal Foch (Beaune). Ouvert du mercredi au dimanche au dîner (également au déjeuner, samedi & dimanche). Menus de 95 à 190 €
cedrebeaune.com