Le Carmin ou la cuisine délicate de Christophe Quéant

Auteur : Hervé Lévy

Date : 31 août 2023

Avec son nom évoquant la robe des grands Bourgogne, **Le Carmin** de Christophe Quéant offre une cuisine toute de délicatesse, à Beaune.

Originaire de Picardie, Christophe Quéant a beaucoup œuvré sur les bords de la Méditerranée, avant de se poser en Bourgogne : « *J'avais la nostalgie de la mer après deux années passées sur la Jeanne d'Arc, un navire sur lequel j'ai fait deux fois le tour du monde en cuisinant, pendant mon service militaire* », s'amuse le chef de cinquante ans. Son parcours l'a ainsi mené du mythique Louis XV d'Alain Ducasse à La Chèvre d'Or d'Èze, avant qu'il ne passe par la galaxie

Loiseau accrochant une Étoile à Loiseau des Vignes, à Beaune, où il officia de 2009 à 2012. Chez lui au Carmin (une Étoile au *Guide Michelin*) depuis près de dix ans, il s'avoue « *Bourguignon de cœur. Je fais ce que j'aime et me sens éperdument libre* », rajoute-t-il, histoire de décrire son credo culinaire. Le cadre boisé et ultra contemporain de la salle contraste avec la maison Henri IV où le restaurant est installé, à quelques mètres des toits aux tuiles vernissées de l'Hôtel-Dieu des Hospices de Beaune.

Le Carmin © Lucas Muller (Lukam)

Française, la cuisine de Christophe Quéant l'est assurément. Élégante, dénuée d'artifices et pétrie d'une honnêteté bienvenue, également. En témoignent des bonbons de foie gras de canard aboutis, hémisphères explosifs de couleur orangée, dont la puissance est tempérée par un duo célébrant les noces de la courgette et de l'abricot. L'âpre intensité du romarin donne un coup de fouet à l'ensemble, le transportant dans des zones éthérées de pure félicité. Si le raffinement d'un homard rôti à la verveine aux fragrances d'agrumes est apprécié à sa juste valeur, le grand moment du déjeuner demeure une composition autour de la caille, volatile trop souvent négligé sur les cartes des restaurants – au profit de l'omniprésent pigeon – et c'est fort dommage ! Chair ferme, goûts affirmés, on s'empare des cuisses caramélisées sans façon, avec les doigts, avant de s'attaquer aux suprêmes avec une égale jubilation. L'accompagnement ? Petits pois craquants et croquants servant d'écrin à quelques carottes nouvelles et autres oignons blancs. Plus classique, c'est difficile. Un peu désuet même, mais quel bouquet de saveurs, quelle puissance ! Et l'on ressort du Carmin, le rouge du plaisir aux joues, chantonnant les paroles d'un tube de Michel Sardou, un brin modifiées : « *Rouge / Comme un soleil couchant de Méditerranée / Rouge / Comme le vin de Bourgogne dans ma tête étoilée.* »

Le Carmin © Lucas Muller (Lukam)

Le Carmin est situé 4B place Carnot (Beaune). Ouvert du mardi au samedi (fermé mardi au déjeuner). Menus de 50 à 178 €.

restaurant-lecarmin.com