



## BEAUJOLAIS AZERGUES | Le Bois-d'Oingt - Lamure

# BAGNOLS Ce chef cuisinier qui fait voyager les papilles au château de Bagnols

**Parcours.** Après un parcours dans les plus prestigieux établissements, il est arrivé aux commandes des cuisines de l'hôtel 4 étoiles. Rencontre gourmande.

Originaire de Saint-Paul de la Réunion, Jean-Alexandre Ouaratta a toujours eu la passion de la cuisine chevillée au cœur. La région lyonnaise, sa gastronomie l'ont toujours attiré.

« Les épices ne sont là que pour rehausser la subtilité d'un plat »

**Jean-Alexandre Ouaratta**  
Chef des cuisines  
du château de Bagnols

Après avoir appris beaucoup en tant que premier chez Paul Bocuse, puis avoir travaillé dans divers établissements de renommées (il a, notamment exercé au Royal Mansour de Marrakech), il est arrivé, il y a 3 ans, au château de Bagnols, comme chef des cuisines. « Lorsque je l'ai visité, j'ai eu un coup de cœur pour ce lieu emprunt d'histoire, si bien restauré et moderne », lance-

t-il. Aujourd'hui, le jeune homme, né en 1981, travaille avec une brigade de sept autres cuisiniers et deux pâtisseries. Il est très attaché et attentif aux produits qu'il sélectionne avec minutie. De ses origines, il a gardé quelques produits : la vanille bourbon, l'ananas Victoria de la Réunion et les épices.

« Les épices ne sont là que pour rehausser la subtilité d'un plat », explique-t-il. Il propose une cuisine à l'image du lieu : traditionnelle revisitée et contemporaine. Ses spécialités ? « L'artichaut poivrade sous un voile croustillant et le sandre aux épices d'orient », répond-il. Toujours à la recherche de partage et d'ouverture, Jean-Alexandre participe aux « rendez-vous sur les sommets » qui regroupent différents chefs de la région pour un échange avec des chefs italiens de Romagne. En 2014, il a accueilli, au château, les chefs français et italiens accompagnés de Fran-



■ Jean-Alexandre Ouaratta est le chef du bistro et du restaurant gastronomique du château. Photo Michelle Barraud

cesca Fellini. En juin 2015, il a participé à la rencontre du Grand Hôtel de Rimini, lieu favori du cinéaste Federico Fellini. Ses échanges lui ont apporté de nouveaux amis, mais aussi lui ont permis de faire découvrir le territoire beau-

jolais et ses savoir-faire. Ils lui ont aussi ouvert de nouveaux horizons. Sur sa carte figure désormais, comme un petit clin d'œil à ses confrères italiens, les agnollottis de courgettes farcis. Le soir et le week-end, le res-

taurant gastronomique accueille les gourmands dans la majestueuse Salle des Gardes dont l'imposante cheminée gothique commémore par ses armoiries le passage de Charles-VIII. ■

**De notre correspondante locale Michelle Barraud**