

# Ces tables qui redorent le Sauternais

En une dizaine d'années, l'offre gastronomique s'est multipliée et compte désormais deux restaurants étoilés. De quoi donner un nouvel élan au prestigieux vignoble et le replacer comme une étape incontournable pour les bons vivants

• **Dossier préparé par Vincent Trouche**

• **Photos Fabien Cottereau** (sauf mention contraire)

**A**rriver à Sauternes par Arche donne l'impression de plonger dans un tableau de grand peintre. Le village girondin s'y dévoile après un virage à mi-pente, il est accroché à flanc d'un vallon particulièrement doux, mélange du vert de la végétation et du beige de la pierre, d'où ressort le clocher de l'église Saint-Pierre-ès-Liens. Tout autour, ce qui fait que le nom du bourg de moins de 800 âmes jouit d'une réputation internationale : les vignes. Cadre bucolique et notoriété n'en ont pourtant pas fait un petit Saint-Émilion. « Quand je suis arrivé, je me suis dit : "Mais il n'y a rien à Sauternes, en fait" », souffle Yoann Amado. Le chef tout juste étoilé a posé ses valises au Cercle Guiraud avec sa compagne, la cheffe pâtissière Juliette Bonnard, en 2023, après avoir fait ses armes à Paris puis dans la Maison Darroze, à Langon. « Je pense qu'il y a un énorme potentiel. C'est un village mondialement connu qui mérite d'avoir un peu plus de choses à découvrir et un peu plus d'offres. »

« **On nous a pris pour des fous** »

Un vœu qui n'a rien de pieux puisque Sauternes compte désormais un étoilé ; un autre établissement siglé Guiraud, La Chapelle, avec son offre bistrannique récompensée d'un Bib gourmand ; Les Granges de Sauternes, qui viennent de souffler leur première bougie ; L'Art-Kfé, pour une pause boisson et de la petite restauration ; la Table de Trillon au Château Trillon, à l'écart du bourg, et l'historique Auberge Les Vignes, installée depuis plus de deux décennies.

Il faut ajouter, bien sûr, une poignée de kilomètres plus loin, à Bommès, l'incontournable restaurant deux étoiles Laliq du Château Lafaurie Peyraguey, porte-étendard de cette éclosion d'un

monde de la bouche adossé à celui du vin, qui se décline aussi en version Terrasse de Lafaurie pendant la période estivale, plus décontractée et abordable.

« On se bat depuis huit ans pour être affichés sur la carte comme une étape gastronomique », revendique le chef, Jérôme Schilling. En 2018, quand il a débarqué dans ce projet ambitieux d'hôtel de luxe et restaurant gastronomique à Bommès, « on nous a pris

**« Les restaurants ne sont que la traduction gourmande d'un renouveau œnotouristique qui a commencé il y a une grosse dizaine d'années »**

un peu pour des fous », raconte-t-il. Six mois plus tard, il récoltait sa première étoile avant une seconde en 2022 et toujours l'espoir de compléter sa collection. Preuve qu'il y avait de la place pour une offre haut de gamme.

« Tout s'est constitué autour de notre paysage », raconte Jérôme Schilling, qui

évoque la naissance d'une halte gastronomique en parallèle d'une renaissance de l'œnotourisme. « Quand on est arrivés, les châteaux étaient fermés à 80 %. L'offre s'est développée. »

« Les restaurants ne sont que la traduction gourmande d'un renouveau œnotouristique qui a commencé il y a une grosse dizaine d'années », prolonge Yann Marot, le maire de Sauternes, qui attaque un deuxième mandat à la tête de la commune. Il parle de son village comme d'une « belle endormie » depuis une trentaine d'années, « un village joli, un peu dans son jus », avant que le vignoble se rebiffe.

Le premier écueil, selon Jérôme Schilling, concernait « l'image du vin » qui, malgré sa réputation, pâtissait d'une évolution des goûts moins tournée vers le sucre, or l'idée de sucre restait collée au





Vue du bourg de Sauternes, en Sud-Gironde, en arrivant d'Arche. L'offre gastronomique du village s'est sérieusement étoffée, dans le sillage d'un renouveau du tourisme lié au vignoble



À gauche, un plat servi au Cerele Guiraud, dont le chef, Yoann Amado, est tout juste étoilé. À droite (photo Elsa Lussin), la large sélection de vins de la cave-bar à vins-restaurant Les Granges de Sauternes





Deux offres très différentes à deux pas l'une de l'autre : L'Art-Kfé pour une pause boisson et de la petite restauration et Les Granges de Sauternes, qui viennent de souffler leur première bougie

Célia Bouttier a ouvert en 2023 l'ArtKfé, un « café-épicerie-brocante-atelier-grignoterie »  
Photo archives Laurent Theillet



Alexis Angliviel de La Beaumelle (à gauche), Pascale Galhaud et Didier Galhaud se sont associés pour créer Les Granges de Sauternes  
Photo archives Sébastien Darsy



sauternes. Un a priori dû d'abord à la façon de le boire : « On le sert à 9 °C au lieu de 12 °C et en petite quantité », raconte-t-il, jugeant rendre ainsi mieux hommage à la complexité du vin. Il l'a aussi décliné, dans sa cuisine bien sûr, mais également en cocktails ou en infusions dans l'idée de « casser les codes ».

La recherche d'une nouvelle image du liquoreux se traduit également dans les propositions des châteaux, qui sont « de plus en plus » nombreux à se diversifier, note Lucie Jourdain, de l'office de tourisme et de loisirs intercommunautaire La Gironde du Sud. « Ce qui nous est très fortement demandé, ce sont les guinguettes, celle de La Tour Blanche [à Bommès] rencontre par exemple un succès monstre. » De quoi conserver le Sauternais en haut de la liste des destinations phares du territoire.

Le vignoble a-t-il trouvé dans la gastronomie l'appui qui lui manquait pour atteindre le subtil équilibre entre son nectar, l'œnotourisme et les bonnes tables ? « Les deux s'appellent, juge Yoann Amado. On peut manger sans vin, boire du vin sans manger, mais c'est mieux quand on a les deux, ça crée une émulation. La table met en avant les vins et inversement. » Un cercle vertueux au bénéfice de tous ?

#### « Ça attire du monde »

« On récupère des nuitées », assure Matthieu Arroyo, directeur technique du Château d'Arche, où un « énorme projet hôtelier » a été mis entre parenthèses mais qui continue de recevoir dans les chambres déjà existantes. « On a un deux-étoiles à un kilomètre, un une-étoile à 300 mètres, ça nous profite. » Même s'il s'agit



Les vins de Sauternes et les bonnes tables se nourrissent les uns les autres. Cela permet d'élargir l'offre proposée aux visiteurs et de les retenir. Ici au Cercle Guiraud  
Photo archives Laurent Theillet



Au restaurant deux étoiles Lalique du Château Lafaurie Peyraguey, à Bommès. Le chef, Jérôme Schilling, ne craint pas un trop-plein de tables : « Plus on est, mieux c'est. On a chacun notre identité »  
Photos Thierry David et Vincent Trouche

d'une tendance encore à la marge, il estime que « la clientèle étrangère reste un jour de plus » pour découvrir les restaurants. « Ça attire du monde », est convaincu Jérôme Schilling, qui ne craint pas un trop-plein de tables. « Plus on est, mieux c'est. On a chacun notre identité et il faut respecter ceux qui étaient là avant, je ne vais pas commencer à faire une entrecôte aux sarments comme le fait Arnaud. »

#### L'historique Auberge des Vignes

Arnaud Riotte, patron de l'Auberge Les Vignes, est le plus ancien restaurateur de Sauternes en activité, avec vingt et une années au compteur. Quand il a commencé, il n'y avait qu'un seul autre restaurant alentour. Il a vu la concurrence s'étoffer petit à petit sans voir ses tables véritablement se dégarnir – « On remplit quasiment midi et soir toute l'année, même si on sent une petite baisse depuis un an et demi. » Il ne s'inquiète pas pour lui mais « se pose la question » : « Est-ce qu'il y a la clientèle pour remplir ces restaurants ? »

En tout cas, « l'offre semi-gastro et gastro est saturée », assure-t-il, même s'il se réjouit de « l'embellissement pour le village » qu'apporte cette effervescence. « J'habite ici, je peux vous dire que du monde, il n'y en a pas tant que ça. » « Sauternes, ce n'est pas Saint-Émilion », appuie Thierry Deloubes, au Château Trillon, un peu à l'écart, qui a « des jours où c'est plein, et d'autres où il n'y a personne ».

« Le monde attire le monde », répète comme un mantra Yoann Amado. « On est en train de construire une jolie offre », est convaincu Didier Galhaud, qui a ouvert Les Granges de

Sauternes avec une proposition bistrannique, une cave étoffée et de nombreux vins au verre – dont une trentaine de sauternes à tous les prix, même du château-d'yquem à 80 euros le verre. Selon lui, l'offre gastronomique n'était pas au niveau de l'offre touristique. « Il y avait un côté décevant pour les gens qui pensaient trouver plus d'offres », en particulier dans le village.

L'avenir dira qui a eu raison, mais l'émulation est bien là. Un monde de la fourchette intimement lié à celui du vin, qui

cherche autant l'accord mets-vin que l'équilibre des comptes. Celui aussi entre les touristes et les locaux, ceux qui viennent une fois et peuvent payer très cher l'expérience et ceux que l'on veut faire revenir avec des propositions moins onéreuses.

« On est les premiers à profiter des restaurants à Sauternes », assure le maire Yann Marot. Maintenant, « ce qu'il manque, c'est un bon vieux bar, autant pour les locaux que pour les touristes. Il me tarde que l'offre ressuscite ». C'est justement l'un des projets du Château Guiraud – en plus de la création d'un hôtel de luxe –, qui souhaite rouvrir Les Ormeaux d'ici la fin de l'année, avec de quoi boire... et manger.

**« L'émulation est bien là.  
Un monde de la fourchette  
lié à celui du vin, qui cherche  
autant l'accord mets-vin  
que l'équilibre des comptes »**

# « On va accrocher l'étoile au mur et la faire briller »

À Sauternes, le Cercle Guiraud a reçu sa première étoile en mars. De quoi confirmer le chef Yoann Amado dans ses choix, un peu plus de deux ans après la reprise du restaurant



La cuisine du chef Yoann Amado mêle produits locaux et touches d'ailleurs

**L'**étoile n'a rien changé à l'ambiance décontractée, dans la petite cuisine du Cercle de Guiraud, à Sauternes. Le chef, Yoann Amado, n'a que trois personnes à ses côtés, dont sa compagne, la cheffe pâtissière Juliette Bonnard. Une petite équipe à l'image de l'esprit convivial qu'il veut instiller dans son restaurant.

Après être passé par les cuisines d'Éric Fréchon au Bristol, à Paris, ou la Maison Darroze à Langon, le chef de 37 ans propose une cuisine ancrée dans la tradition gastronomique française, recherchant notamment des mets que l'on retrouve rarement à la carte, comme les cuisses de grenouille qu'il se fournit auprès de l'un des rares producteurs français. Il mêle ainsi produits locaux – le pigeonneau arrive de Brannens, servi avec une sauce diable qui imprime tant sur les papilles que dans la mémoire ; le maquereau est inspiré de la recette emblématique au vin blanc et retravaillé au sauternes ; la truite arrive des Pyrénées – et touches d'ailleurs.

Ses plats se nourrissent de son histoire : les souvenirs de pêche à la grenouille au chiffon rouge qu'il pratiquait avec son père, dans sa Seine-et-Marne natale, ses origines espagnoles, sici-liennes, et son goût pour la cuisine japonaise. Un subtil mélange qui germe la nuit : « Je réveille Juliette et je lui dis : "Note, note !" » Elle confirme : « J'ai un carnet plein d'idées qui n'ont pas été réalisées. » De quoi nourrir les prochains menus et, pourquoi pas, broder une deuxième étoile sur sa veste ?

C'est aussi un projet d'ensemble qu'ont récompensé les critiques du Guide Michelin en 2026 puisque La Chapelle, offre bistrannique du château Guiraud dont Yoann Amado a également la gestion, a reçu en février un Bib gourmand saluant une cuisine de qualité à un tarif accessible.

**Vous arrivez en juillet 2023 ; en mars 2026, vous décrochez votre première étoile. C'est allé assez vite ?**  
Ça paraît court, deux ans et demi, mais

on est partis de pas grand-chose, on a tout construit en équipe, on a traversé tellement de choses qu'on a l'impression que ça fait plus longtemps. Ça a été intense, il y a eu beaucoup de travail. Cette étoile, c'est un peu la consécration et la validation d'une vision et d'un travail collectif par le Guide Michelin. C'est quelque chose, c'est une émotion qu'on porte en équipe. C'est assez chouette.

## C'était l'objectif ?

On a toujours ce rêve dans un coin de la tête, mais, au début, l'essentiel est vraiment de construire une maison sincère, authentique. Après, au fur et à mesure qu'on a commencé à monter en niveau, oui, c'était l'objectif de décrocher cette récompense. Mais on s'est toujours dit que, pour la décrocher, il fallait simplement faire plaisir à nos clients, qu'ils repartent avec les étoiles dans les yeux et que les étoiles du Guide Michelin finiraient par venir avec. Faire du travail de qualité, sélectionner des produits de qualité. Ça a marché, et on est très fiers de ça.

## Vous en espérez d'autres maintenant ?

Pour l'instant, on va garder et honorer cette étoile. On va rester dans la même dynamique, c'est-à-dire continuer d'évoluer et de s'améliorer. Et puis le reste suivra comme la première : s'il doit y en avoir d'autres, il y en aura, mais le but est vraiment déjà de stabiliser celle-là, de l'accrocher fort au mur et de la faire briller un maximum.

## À quoi ressemble votre cuisine ?

C'est une question assez compliquée en tant que chef. Je dirais que c'est un mélange du terroir où on est évidemment, du Sauternais, du Sud-Gironde et puis plus largement de la Nouvelle-Aquitaine et de la France. Et à ça viennent s'ajouter des techniques de mon parcours, des souvenirs d'enfance, des clins d'œil à mes origines – espagnoles du côté de mon papa et sici-liennes du côté de ma maman. Donc des petites touches par-ci par-là et une dernière influence, un côté un peu

asiatique parce que j'aime beaucoup la gastronomie japonaise. Voilà, c'est un mélange de tout ça. Mais je ne mets pas tout dans le même plat, ce sont des petits détails que l'on retrouve. Par exemple, on sert la grenouille avec un jus de grenouille rafraîchi au ponzu ou, en ce moment, on fait une barbue braisée à la vanille et accompagnée d'un condiment citron râpé. Bien sûr, en premier lieu, c'est le terroir sauternais qu'on met en valeur comme dans un de nos plats signatures, le « maquereau Petit Guiraud », qui est un maquereau grillé à la flamme dans l'esprit d'un maquereau au vin blanc, donc un plat emblématique de la cuisine française, mais qui va être travaillé au sauternes avec une émulsion légère de moutarde au vinaigre de xérès.

#### Comment avez-vous atterri en Sud-Gironde ?

Je suis ici grâce à ma compagne et ma cheffe pâtissière, Juliette. On en avait tous les deux marre de Paris, on avait envie d'autre chose, d'un autre cadre pour les enfants. Moi, j'étais dans le cercle de la cuisine parisienne et j'avais peur d'aller m'éteindre en province puis de galérer, j'étais un peu réfractaire pour partir. C'est Juliette qui m'a poussé, on a pris les baluchons, mais j'avais quand même un pied-à-terre ici parce que j'ai ma maman qui vit à côté de Bordeaux.

On avait eu l'occasion de venir en vacances et de découvrir la région qui nous avait beaucoup plu. Aujourd'hui, je ne regrette absolument pas.

#### Malgré l'étoile, vous conservez pour le moment un menu à 65 euros (1). Une manière de rester accessible ?

Je ne peux pas vous dire qu'on n'augmentera jamais, mais c'était une volonté de ne pas le faire dans l'immédiat, d'être accessibles pour nos clients fidèles qui craignaient de ne plus pouvoir venir et de leur montrer qu'on veut continuer de leur ouvrir les portes. Aujourd'hui, il y a un vrai sujet de pouvoir d'achat. Même pour les clients les plus aisés, on est obligés d'avoir des menus accessibles si on veut travailler régulièrement, c'est obligatoire. Les gens viennent moins au restaurant, dépensent aussi autrement. Donc il faut réussir l'exercice délicat de faire une belle cuisine avec des produits de qualité, et tout ça dans un tarif accessible tout en étant rentable. C'est une gestion du quotidien, il faut toujours être au millimètre sur les quantités, sur les prix auxquels on achète les produits. C'est un jeu d'équilibriste.

(1) Pour un menu entrée, plat et dessert. Des menus découverte en quatre et six temps sont aussi proposés à 85 et 110 euros. [www.lecercleguiraud.com/fr/](http://www.lecercleguiraud.com/fr/)



Désormais étoilé, le restaurant de Sauternes a gardé son ambiance conviviale pour des plats de haute volée



Spécialités régionales, poissons grillés & fruits de mer face à l'océan.  
Terrasse panoramique.

OUVERT 7/7 TOUTE L'ANNÉE  
Tard le soir

**RESTAURANT LE KAYOC**  
9 allée Pierre Ortal  
LACANAU Océan

