

**DOMAINE LEFLAIVE**PULIGNY-MONTRACHET
DEPUIS 1717

Hugo Bourny signe une création en hommage au terroir de Puligny-Montrachet avec le Domaine Leflaive

À DÉGUSTER AU LUCAS CARTON JUSQU'AU 20 JUILLET 2024

DE LA TERRE À L'ASSIETTE... UNE PLANTE, UN PLAT, UN VIN

Brice de La Morandière, associé gérant familial du Domaine Leflaive, vient de convier à Puligny-Montrachet le chef du restaurant de Lucas Carton à Paris, Hugo Bourny, et Thierry Thévenin, qui exerce le rare métier de cueilleur. De la cueillette du jour, Hugo Bourny a retenu l'aubépine pour imaginer un nouveau plat à la carte du restaurant.

« Lucas Carton est allocataire du Domaine Leflaive dont je suis moi-même un grand fan des vins, explique le cuisinier. Découvrir toute la richesse de la flore locale a été enthousiasmant. Nous avons repéré beaucoup plus d'herbes sauvages comestibles que j'imaginai, j'ai eu le sentiment de ne pas connaître grand-chose ! »
explique Hugo Bourny.

Sa démarche culinaire, singulière, s'est construite à partir de l'aubépine : « Je l'ai mélangée à un peu de beurre et laissée infuser. Le résultat était intéressant, alors j'ai cherché l'association, en l'occurrence avec la lotte que j'ai fumée avec un peu de bois de genévrier, qu'on trouve aussi dans les vignes de Puligny-Montrachet, et maturée plusieurs jours. J'ai ajouté du miso pour apporter un supplément de puissance. » **ajoute le chef.**



@lephotographedudimanche



@lephotographedudimanche

« LOTTE MATURÉE ET FUMÉE, BOUILLON AUBÉPINE ET MISO, CHOU POINTU RAFRAÏCHI AU RAIFORT »

« C'est l'une des deux recettes qui bouleverse le plus les clients » assure Hugo Bourny qui a sollicité son **sommelier, Michel Le Meur**, pour le meilleur accord met-vin : **Les Folataires dans le millésime 2014**, a répondu l'expert.

Les vignes du premier cru de Puligny-Montrachet sont riches, elles aussi, de cette biodiversité que recherche partout le Domaine Leflaive. « La culture en bio et en biodynamie est décisive. Dans des vignes en conventionnel que j'ai pu arpenter, on ne trouve plus que deux ou trois espèces, ultra résistantes et non consommables. Dans celles du domaine, une cinquantaine d'espèces différentes peuvent cohabiter, une offre très diverse en partie comestible ou médicinale. La flore apporte de l'équilibre à la vigne et en fait un milieu vivant ! » **estime Thierry Thévenin.**

« J'apprécie la cuisine de Hugo Bourny que je trouve délicate, créative et au service des produits. Nous partageons la même envie de révéler les terroirs et la diversité de leurs expressions. Grâce à la vie qu'insuffle la biodynamie dans les sols et dans les plantes, les parcelles du Domaine Leflaive sont aussi riches de très nombreuses plantes et de fleurs comestibles. Je me réjouis qu'elles soient si inspirantes. Un bel hommage pour nos terroirs ! » **conclut Brice de La Morandière.**

« **Lotte maturée et fumée, bouillon aubépine et miso, chou pointu rafraîchi au raifort** » à découvrir au restaurant **Lucas Carton** jusqu'au **20/07/2024**.



Serge Detalle

À PROPOS DU DOMAINE LEFLAIVE

Le Domaine Leflaive possède notamment 24 hectares à Puligny-Montrachet. Il est réputé pour son exigence à la vigne et en cave, le soin qu'il apporte aux détails, et privilégie l'expression des terroirs de Bourgogne dans ses vins. Depuis 120 ans, une lignée de personnalités très fortes a illustré son histoire, Brice de La Morandière s'inscrit dans cette tradition. Certains vins du Domaine Leflaive sont disponibles sur allocation via l'espace [Le Club Leflaive](#) et sur demande auprès du Domaine.



COMMUNICATION LUCAS CARTON

ANAÏS BOURNY DELON
06 20 88 66 80



LUCAS CARTON / HUGO BOURNY



COMMUNICATION / RELATIONS PRESSE DOMAINE LEFLAIVE

VALÉRIE FUCHS
06 62 49 64 85

