

Au piano ou en salle, dans l'encadrement hôtelier ou dans la sommellerie, elles font bouger les lignes d'un secteur qui s'éloigne à grands pas des stéréotypes machistes. Dans cette série de portraits, **L'Hôtellerie Restauration** a voulu mieux connaître ces personnalités féminines qui changent la donne.



CE MOIS-CI, NANCY BOURGUIGNON, DU CÔTÉ DES OLIVADES À PARADOU (13)

## Nancy Bourguignon réinvente la simplicité

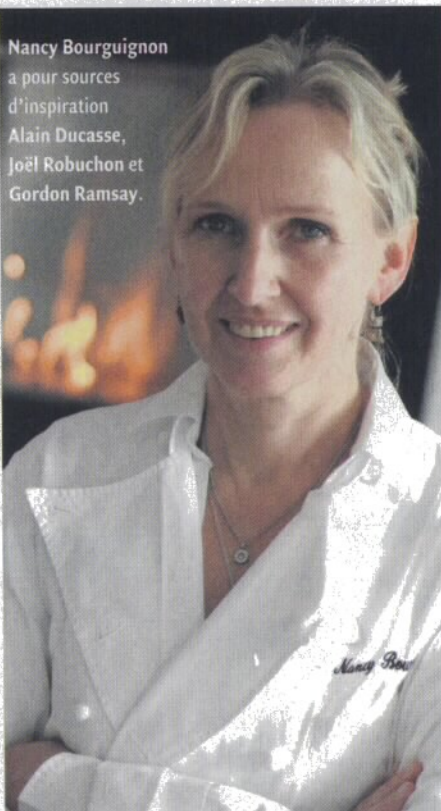
**Paradou (13)** Originaire de Belgique, cette autodidacte fait des émules à sa table dans les Alpilles et prépare sa participation aux Étoiles de Mougins. **Caroline Mignot**

**N**ancy Bourguignon, originaire d'Anvers (Belgique), entame sa carrière dans la restauration à 20 ans. Elle reprend avec son mari, **André Bourguignon**, une brasserie à Halle, près de Bruxelles. Si elle travaille alors en salle, Nancy l'avoue : "Je regardais ce qui se passait en cuisine, je volais avec les yeux." Après dix ans, le couple a envie d'hôtellerie et de Provence. Ils choisissent les Alpilles et, à leur arrivée en 1996, se dirigent vers **Jean-André Chariol** à la Cabro d'or (Les Baux-de-Provence, 13) pour trouver du travail. Le couple le rencontre "sur le parking", le courant passe aussitôt. Aux côtés du chef étoilé, Nancy Bourguignon officie en salle durant deux saisons, tandis qu'André s'occupe des relations publiques. Leur projet de construction aboutit le 1<sup>er</sup> avril 1998, et les Bourguignon inaugurent leur hôtel de charme, Du côté des olivades.

### Le sens de l'observation

Les clients affluent de Belgique et d'ailleurs, mais la restauration n'est alors pas encore vraiment envisagée : "Il fallait donner aux clients la possibilité de dîner tous les soirs à l'hôtel". Des travaux sont entrepris, la cuisine équipée, plusieurs chefs se succèdent la première année. Jusqu'à ce fameux soir

Nancy Bourguignon a pour sources d'inspiration Alain Ducasse, Joël Robuchon et Gordon Ramsay.



où, pour cause d'absence du chef, Nancy Bourguignon passe derrière les fourneaux. Elle improvise un gigot d'agneau des Alpilles, les clients, conquis, la réclament en cuisine. Aidée d'un plongeur et d'un stagiaire, elle décide de prendre les com-

mandes du restaurant à l'été 1999. Sa cuisine se met en place, ses sources d'inspiration sont **Alain Ducasse**, **Joël Robuchon**, **Gordon Ramsay**. Les clients ne tarissent pas d'éloges devant le menu qu'elle élabore chaque soir, à partir de produits magnifiques, de cuissons justes et de recettes simples qui révèlent la nature de chaque produit : Foie gras poêlé, Ris de veau du Limousin, Selle d'agneau des Alpilles et légumes du moment, Sole meunière... En Belgique, à la Cabro d'or ou auprès des chefs avec lesquels elle a collaboré, Nancy Bourguignon a beaucoup observé : partout, elle a rapidement intégré les tours de main et la mise en place des uns et des autres. Côté fournisseurs, le couple s'attache à ne recevoir que le meilleur : poissons de ligne, agneau des Alpilles, taureau AOC et légumes des maraîchers locaux (Jardin des Alpilles).

### Une table du chef

Une table pour 14 convives a été installée en cuisine devant le fourneau Charvet de Nancy Bourguignon signé à son nom, et les demandes se multiplient pour cette 'table du chef'. En cuisine, elle peut aussi compter sur son second, à ses côtés depuis deux ans, un commis et un pâtissier. Le nombre de couverts du restaurant a augmenté de 30 % entre 2009 et 2010 pour les six premiers mois de l'année. Le bouche à oreille, un article élogieux dans *L'Express*, la venue d'un inspecteur du guide *Michelin* et sa participation au festival des Étoiles de Mougins : l'année 2010 se déroule sous les meilleurs auspices pour ce chef présent midi et soir derrière son fourneau, 7 jours sur 7 en haute saison. Nancy ajoute être un peu déçue lorsqu'elle aperçoit les clients partir aussitôt le dîner terminé : "On voudrait les garder encore un peu pour mieux les connaître." ■

### DU CÔTÉ DES OLIVADES

LIEU-DIT BOURGEAC • 13520 PARADOU  
TÉL. : 04 90 54 56 78

[WWW.DUCOTEDESOLIVADES.COM](http://WWW.DUCOTEDESOLIVADES.COM)



Retrouvez une recette de Nancy Bourguignon en tapant le mot-clé **RTR39805** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)