

TOURNUS RESTAURATION

Bières et gastronomie se conjuguent

Un nom anglo-saxon pour des produits fabriqués intégralement à Tournus, c'est le pari d'Amandine Segut et Pierre Bourdois avec leur jeune entreprise *Two dudes*, brasseur et cuisinier.

Ayant vécu en Angleterre puis en Australie, Amandine Segut et Pierre Bourdois voulaient faire un clin d'œil à leur amour de la langue anglaise en choisissant le nom de l'entreprise qu'ils ont fondée, *Two dudes*, brasseur et cuisinier. "Two dudes", expression familière, signifie "deux gars" ou "deux compagnons". Y rajouter "brasseur et cuisinier", c'est résumer leur ambition : lier l'art de la bière et de la gastronomie. Car ces deux-là, passés dans de nombreuses brigades étoilées, séparément d'abord avant de se rencontrer à Londres chez Joël Robuchon, ont fait leur gamme de cuisiniers dans le gotha des grands chefs, qu'ils soient français installés dans l'Hexagone, en Angleterre ou aux États-Unis, ou australiens comme Neil Perry, leur dernier chef.



■ Le parcours ponctué d'étoiles de Pierre et Amandine les a conduits à créer leur entreprise à Tournus. Photo Dani GALLORINI

« Je veux mettre en valeur le travail des producteurs, partager nos coups de cœur et nos découvertes. »

Amandine Segut, cuisinière

« On était là quand il a obtenu sa troisième étoile, tout comme avant pour la seconde étoile d'Hélène Darroze à Londres », se réjouit Amandine, qui s'enflamme dès qu'elle parle de cuisine, la partie de leur activité qu'elle se réserve.

Cinq bières maison à la carte

La bière reste le domaine de Pierre, qui, pour l'instant, a mis au point cinq recettes, trois blondes, une ambrée et une brune, qui ont déjà trouvé leur clientèle. « Jean-Michel Carette, à qui on doit beaucoup, les propose aux Terrasses. On les trouve au Galpon, au restaurant de Plottes, à la grotte de Blanot. Un restaurant de Lyon les a aussi à sa carte et nous vendons sur les marchés de Lugny, Tournus, Plottes et Montret. »

Sur leur stand, les bières côtoient les bocaux de fines préparations concoctées par Amandine et les différents types de pain qu'elle fabrique. « Je cuisine tout avec des produits locaux, le plus souvent bio. Je veux mettre en valeur le travail des producteurs, partager

nos coups de cœur et nos découvertes. » La complicité du duo s'établit autour de l'accord mets et bières qu'ils proposent à leur *Table du brasseur* aux gastronomes amateurs qui doivent réserver trois jours à l'avance. « Le temps pour nous de commander les meilleurs produits frais », précise Amandine, qui ajoute : « Quand on s'est formé dans de grandes cuisines, on garde le pli. On vise toujours au mieux. »

Accueil dans leur local ou déplacement à domicile

Ils accueillent leurs hôtes dans leur local décoré avec goût, au sein de La Pépiti, au Pas Fleury, ou ils peuvent se déplacer à domicile. Bouillonnant de projets, achat de cuves de brassage plus volumineuses, nouvelles bières, nouveaux produits tel un kit apéro qui sort ces jours-ci, Pierre et Amandine, ravis de leurs débuts à Tournus, ont l'espoir de changer de lieu. Ils voudraient trouver un vieux bâtiment plus adapté à leur activité et qui lui donnerait un supplément d'âme. « Mais on veut rester ici, être la brasserie de Tournus ! », s'exclament-ils en chœur.

Dani Gallorini (CLP)

PRATIQUE *Two dudes* brasseur et cuisinier, ouvert du mardi au samedi. Réservation pour dégustation ou pour la *Table du Brasseur* au 06.88.81.61.39 et 06.89.88.72.03.

Plus de photos sur lejsl.com



■ Un échantillon des produits fabriqués. Photo Dani GALLORINI

BIOS EXPRESS

Pierre Bourdois naît en 1979 à Dijon. Sa famille s'installe près de Montceau-les-Mines, qu'il quitte pour suivre des études d'ingénieur en électronique à Toulouse. Il exerce la fonction d'ingénieur quelques années. En 2007, changement de cap. À 28 ans, Pierre entre à la célèbre école Ferrandi, à Paris, pour apprendre la cuisine, ce qui lui ouvre les portes de prestigieuses maisons.

Amandine Segut naît en 1986. Elle grandit à Bourg-en-Bresse. Très tôt, elle sait qu'elle veut travailler en cuisine. En 2000, elle commence son

apprentissage au CFA d'Ambérieu et passe chez de nombreux chefs en France (Guérard, Darroze) avant de partir à l'étranger : à Washington chez Antoine Westermann, puis à Londres chez Joël Robuchon ou Hélène Darroze.

En 2009, Pierre et Amandine se rencontrent dans la brigade de Robuchon. Après quelques années passées à Londres, départ en Australie.

En 2016, retour en France où ils travaillent séparément dans des restaurants étoilés de Tournus avant de se lancer dans leur projet commun en mai 2017.