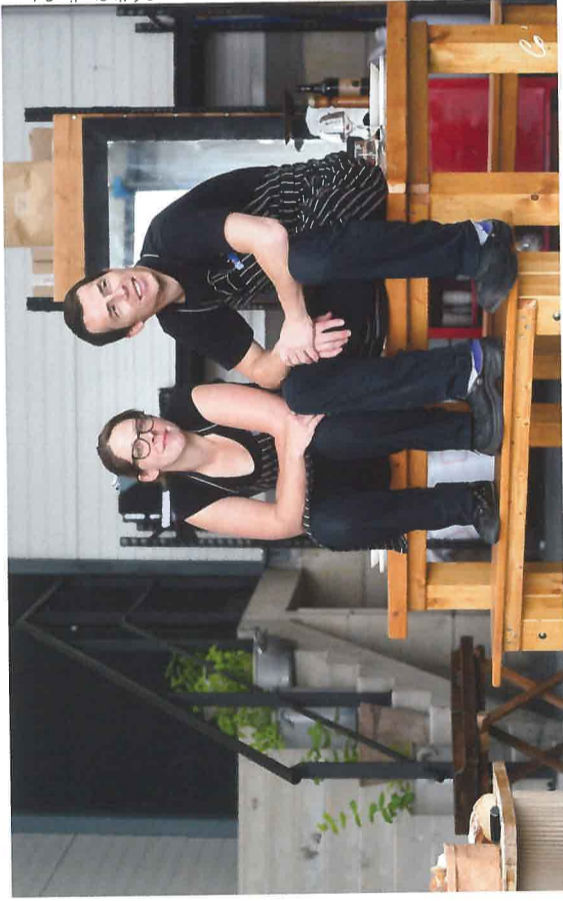


Two Dudes brassent et cuisinent à Tournus

TWO DUDES, TRADUISEZ DEUX GARS, C'EST L'HISTOIRE D'UN GARS ET... D'UNE FILLE. LUI, C'EST PIERRE, 39 ANS, CUISINIER DE MÉTIER RECONVERTI BRASSEUR. ELLE, C'EST AMANDINE, 31 ANS, CUISINIÈRE DEPUIS SES 14 ANS. ILS SE SONT RENCONTRÉS IL Y A HUIT ANS, EN ANGLETERRE, DEPUIS LEUR CHEMIN A SUIVI LES ÉTOILES ET FAIT NAÎTRE UN CONCEPT À TOURNUS, ZA DU PAS FLEURY, IL Y A UN AN MAINTENANT : TWO DUDES, BRASSEUR & CUISINIER...



Credit Studio Co'

QUEL EST VOTRE PARCOURS ?

Amandine a commencé sa formation de cuisinière à 14 ans avec un CAP puis un brevet professionnel, elle n'a ensuite pratiquement travaillé que chez des chefs étoilés. Moi, j'étais ingénieur en électronique, avant de voir que ce n'était pas fait pour moi. J'aimais cuisiner, le côté créatif, bien manger, je me suis donc orienté sur CAP cuisine. On s'est rencontrés il y a huit ans dans le restaurant de Joël Robuchon à Londres. Et depuis on a toujours travaillé ensemble. Chez Hélène Darroze toujours à Londres, avant de partir à Sydney et Melbourne. Et puis on a décidé de rentrer en France. Je suis de Montceau-les-Mines, Amandine de Bourg, on a donc tracé une ligne entre les deux et nous voilà à Tournus.

VOUS AVIEZ EN TÊTE DE LANCER VOTRE PROPRE RESTAURANT ?

Ça faisait longtemps qu'on voulait monter un truc avec Amandine. On a bossé dans des cuisines étoilées pendant quinze ans. C'est un milieu exaltant et gratifiant, mais aussi un peu ingrat. En revenant à Tournus, j'ai travaillé aux Terrasses pour Jean-Michel Carrette, mais en parallèle j'avais commencé à brasser et Amandine à faire du pain. On a fait goûter aux copains

et de fil en aiguille, on a commencé à trouver notre identité. On a parlé du projet aux copains, j'en ai parlé avec mon boss aussi, ça a muri pendant deux ans. L'an dernier en janvier, j'ai quitté mon boulot. On a monté la structure juridique de la boîte et on a commencé avec notre réseau.

Two Dudes, c'est des bons produits, du goût et l'assurance de passer un bon moment.

VOUS ÊTES ALORS PASSÉ DE CUISINIER À BRASSEUR...

En effet, Amandine est restée côté cuisine et moi je suis parti côté brasserie. Tout a commencé à Melbourne en fait... Là-bas, on travaillait dans un restaurant où on faisait nous-mêmes tout ce qu'on pouvait : la moutarde, le pain, la choucroute, les charcuteries, les salaisons, un peu de fromage... Un jour, le chef nous a annoncé que le magasin du coin vendait des kits pour faire de la

LA PÉP'IT

Créée en 2014 par la communauté de communes du Tournugeois, La Pép'it ou pépinière d'entreprise du Tournugeois, ZA du Pas Fleury, aide les créateurs et les jeunes entreprises en leur proposant des bureaux, des ateliers clés en main à loyer compétitif, ainsi qu'un ensemble de services mutualisés pour faciliter le quotidien (gestion administrative, salle de réunion, salle de restauration), des accompagnements individuels, des animations collectives et un réseau à leur service.

LA GAMME LA RUE DU BŒUF ! D'OÙ VIENT CE NOM ?

Après avoir fait Londres, Melbourne, Sidney, on a atterri à Plottes, rue du Bœuf et comme la bière est née là bas, c'est venu naturellement !

ON RETROUVE VOS BIÈRES DANS VOTRE CONCEPT TWO DUDES, BRASSEUR & CUISINIER, POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER LES LIEUX ?

Two Dudes, c'est un peu une brasserie artisanale à tendance gastronomique. On est cuisiniers de métier et on brasse comme on cuisine. On fait ce qu'on aime. On partage aussi nos expériences culinaires avec la table du brasseur. C'est une table d'hôtes où vous pouvez manger avec vos copains de 2 à 10 personnes.

AVEC TROIS MENUS AU CHOIX ET DES SURPRISES ?

Il y en a en effet trois formules, vous allez déjeuner et dîner à la bière, mais vous ne savez pas ce que vous allez manger ou boire. Il faut se laisser porter, se laisser tenter et nous faire confiance. On demande juste aux clients s'ils ont des allergies lors de la réservation, au moins 72 h à l'avance, et s'il y a des choses qu'ils n'aiment pas. On veut partager et faire découvrir des produits que l'on aime. On travaille avec les producteurs du coin, des gens qu'on connaît, qui aiment leur travail. C'est notre philosophie chez Two Dudes : bons produits, du goût et l'assurance de passer un bon moment.

VOUS AVEZ CE GENRE DE PROJETS JUSTEMENT ?

On a des projets d'agrandissement. À la Pép'it (cf encadré), on a un bail précaire de trois ans. Tout est fait ici, la bière, la cuisine, le stockage, l'accueil des clients... Et quand les gens arrivent dans ce hangar, le côté atypique fait de l'effet. On vient d'agrandir les cuves de fermentation, de doubler notre capacité de production en bière. On fait 6 hectolitres de bière par semaine, ce qui représente entre 1 200 et 1 400 bouteilles. L'année prochaine, je pense qu'il faudra encore doubler et on ne va pas pouvoir pousser les murs. On aimerait bien rester sur Tournus. Le but à terme, c'est de s'étendre, d'embaucher, de rayonner plus loin que Tournus, de se trouver un réseau de distribution régional, puis pourquoi pas national et international. J'aimerais également gagner du temps en automatisant. En revanche, on ne s'étendra pas si on n'arrive pas à garder la qualité actuelle. On ne

vendra pas notre âme pour gagner plus d'argent.

POUR TERMINER, TWO DUDES (TRADUISEZ DEUX GARS) ÇA VIENT D'OÙ ?

À Melbourne, quand on était en journée off, on allait la plupart du temps à Two Dudes Kitchen. Là-bas, ils sont friands de petits déjeuners salés bien préparés et présentés. Quand on a cherché le nom, c'était comme un clin d'œil à notre vie d'avant !

ET À PART ÇA ?

PIERRE, 39 ANS

Son rêve de gosse ? "Je voulais être pompier et après prof de ski. Cuisinier, c'est quand même venu tôt. C'était beaucoup plus réaliste que le métier de pompier !"

C'est facile de se lancer ? "C'est beaucoup de travail, d'investissement personnel, de stress, de nuits blanches. Si j'ai un conseil à donner, c'est de bien s'entourer, de trouver les bonnes personnes qui vont être de bons conseils au bon moment et d'avoir de l'argent de côté aussi."

AMANDINE, 31 ANS

Son rêve de gosse ? "Je voulais étudier les volcans, être volcanologue. J'ai toujours aimé cuisiner avec ma mère et ma grand-tante et vers 10-11 ans, j'ai su que c'était ma vocation"



Bateau Ecole Ouest Lyonnais

Vos permis bateau par un navigateur expert, à Mâcon rapidement & au meilleur prix

Moins de 400 € les 2 permis, côtier + fluvial



www.google.com/bateaucoleyonnais



www.facebook.com/Bateau-Ecole-Ouest-Lyonnais

CAP SUR LA RÉUSSITE DE VOTRE PERMIS (100%)

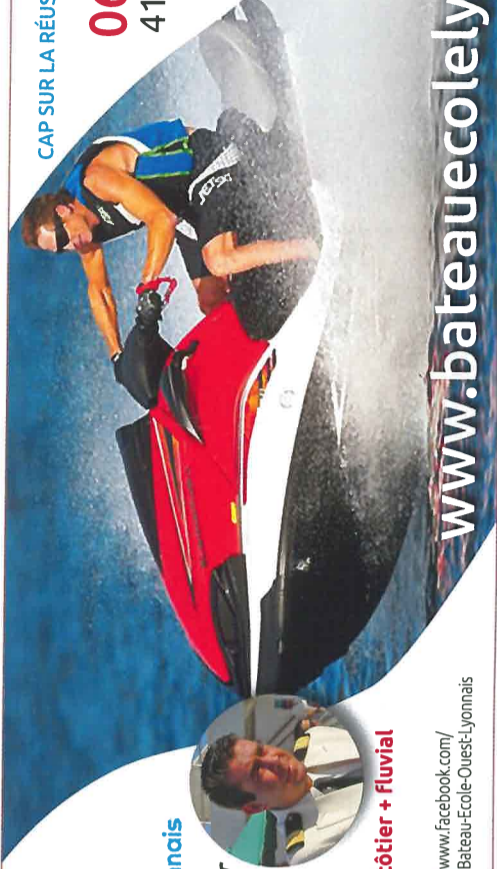
06 50 01 98 30

415 quai Jean Jaurès

71000 Mâcon

(parking Monnier, navette gratuite dépose devant le local)

mardi & jeudi 11h>19h
samedi 9h>18h



www.bateaucoleyonnais.fr