



Communiqué de Presse du 14 Mars 2019

Nouveau Chef au Château Sainte Sabine

Le Château Sainte Sabine, hôtel-restaurant de Susanne et Jean-Louis Bottigliero, entre dans sa 7^{ème} année d'ouverture, une étape importante pour l'établissement qui sera marquée par une année de changements.

En effet, le Château Sainte Sabine a rouvert ses portes ce Mercredi 13 Mars 2019 avec un nouveau chef aux commandes de son restaurant « Le Lassey » : **Benjamin Linard**.



Jeune chef de 31 ans d'origine bourguignonne, Benjamin, avant de poser ses valises dans l'Auxois, à Sainte Sabine a débuté sa carrière dans de prestigieuses maisons, pour la plupart régionales : « Maison Lameloise » 3 étoiles Michelin aux côtés de Jacques Lameloise, Yoan Chapuis et Eric Pras, le Relais Bernard Loiseau aux côtés de Patrick Bertron, chef du restaurant « La Côte d'Or », trois étoiles Michelin à l'époque, le restaurant « Le Flocon de Sel » 3 étoiles Michelin aux côtés d'Emmanuel Renaut, Meilleur Ouvrier de France.

Ces grands chefs ont marqué sa carrière, chacun à leur manière :

Jacques Lameloise, Yoan Chapuis et Eric Pras furent ses formateurs, ceux qui lui ont transmis l'amour de la cuisine et des produits régionaux ; Patrick Bertron l'a rapproché de ses racines morvandelles ; Emmanuel Renaut l'a initié à la cueillette des herbes sauvages et à être en communion avec la nature.

Enfin, c'est Georges Blanc qui lui donne l'opportunité de laisser développer son talent en devenant chef de cuisine dans deux de ses restaurants, tout d'abord « L'Embarcadère » près des Dombes pendant 2 ans, puis au « Château d'Igé », membre, comme le Château Sainte Sabine, de la chaîne « Les Collectionneurs ».

Originaire d'un petit village aux portes du Morvan, Benjamin Linard est très attaché à la nature et à la Bourgogne et cela se ressent dans sa cuisine.

Son passe-temps préféré ? Se balader dans les bois du Morvan pour une cueillette de champignons.

Comment définit-il sa cuisine ? Traditionnelle, ancrée dans son terroir, une cuisine authentique et gourmande, mettant en avant des produits locaux et de saison.



 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs