

Dimanche 12 janvier 2025

Vision culinaire à la française avec le Chef palacier Benoist Rambaud

C'est dans l'historique et somptueux domaine de Montcel situé à Jouy en Josas, à deux pas du château de Versailles, que se tient l'hôtel Dolce by Wyndham Versailles Domaine du Montcel ****. Il se distingue aussi bien par son accueil irréprochable que par ses deux adresses d'exception, « La Toile » et « La Manufacture ». Derrière les fourneaux, le Chef exécutif Benoist Rambaud, a bien voulu répondre aux questions de Prestige'S.

Une carrière prestigieuse avec des postes dans des établissements renommés tels que le Trianon Palace, Le Prince de Galles, le Tiara Château Hôtel Mont Royal Chantilly à titre d'exemples et aujourd'hui le Dolce by Wyndham Versailles Domaine du Montcel ****. Qu'est ce qui vous pousse à aller toujours de l'avant et toujours dans des lieux d'exception ?

La magie du lieu m'est très importante. Cela se transforme en ressenti culinaire. Je m'inspire de son histoire pour élaborer des nouvelles créations et recettes, afin de transmettre un moment inoubliable avec mes équipes en cuisine et bien évidemment pour nos clients à table.



Le Dolce by Wyndham Versailles Domaine du Montcel **** abrite deux restaurants distincts. « La Toile », qui incarne une brasserie chic où l'élégance culinaire est à l'honneur et « La Manufacture », réservée exclusivement aux clients d'entreprises en séminaire. Votre cuisine est-elle à deux vitesses ? Comment concilier une cuisine raffinée qui fait votre renommée de « Palacien » avec les nécessités des séminaristes ?

Ma cuisine est effectivement à deux vitesses autant par les produits que par les quantités. En tant que Chef exécutif du Dolce by Wyndham Versailles, j'ai fait le choix de travailler aussi bien la gastronomie pour La Toile que de satisfaire les yeux et les papilles des clients en séminaire en m'entourant de professionnels passionnés pour composer une brigade dédiée au banqueting et une brigade dédiée à la gastronomie. La Toile m'inspire depuis le début pour le travail et la mise en avant de mets proches de nos terroirs.

Quelles sont les influences principales qui ont façonné votre style culinaire ? des chefs ou des traditions culinaires qui vous inspirent particulièrement ?

Durant mon parcours, j'ai eu la chance de côtoyer de grands chefs, notamment Gérard Vié, qui m'ont guidé comme des mentors. Ils m'ont appris la richesse de ce métier à travers leur passion et créativité dans le respect des saisons.

La durabilité en cuisine devient de plus en plus cruciale. Comment abordez-vous la question du gaspillage alimentaire et de la responsabilité environnementale dans votre restaurant ?



Bien-sûr, comme le plus grand nombre, nous sommes soucieux de ce que l'on produit dans nos cuisines et ce qu'on propose dans nos assiettes, car la finalité reste le client et sa satisfaction. Surtout lorsqu'il découvre une nouvelle adresse comme la nôtre. En reflet avec les démarches RSE réfléchies par l'hôtel au global, nous inscrivons notre cuisine dans une réflexion durable sur beaucoup de critères : Gestion interne pour limiter autant que possible le gaspillage (alimentaire et contenant) en gérant les achats dans le respect de produits grâce à l'étroite collaboration avec le responsable des achats. Je suis très sensible aux matériaux utilisés et le tri des déchets en amont puis ensuite traité en interne. Les modes de consommations ont forcément un impact environnemental (et social), c'est pourquoi nous revenons sur des basiques et restons terre à terre grâce à la mise en place de compostage, collecte des déchets résiduels et collecte des déchets recyclables. Nous envisageons avec le temps de créer notre propre potager sur base d'herbes aromatiques que nous travaillerons au sein de nos cuisines et l'installation de ruches pour proposer au petit-déjeuner, le miel que les abeilles auront bien voulu produire pour nous grâce aux nombreuses essences végétales présentes au sein du domaine.

Si vous pouviez cuisiner pour n'importe quelle personne, vivante ou décédée, qui serait-ce et pourquoi ?

Je cuisinerais pour ma grand-mère qui m'a laissé un souvenir indélébile de la cuisine. Ma première inspiration est née grâce à elle il y a 45 ans. Elle n'a malheureusement jamais connu ma réussite professionnelle. J'aurais adoré l'inviter à ma table et lui préparer un bon repas mijoté aux fourneaux de charbons de bois et lui montrer qu'aujourd'hui, grâce à elle, je tiens les rênes d'une grande cuisine. Le must aurait même été de pouvoir aller la servir moi-même à table.



quel conseil donneriez-vous à un jeune cuisinier ou à une jeune cuisinière qui aspire à suivre vos pas ?

L'amour du métier, la passion du métier, l'envie, le courage, la persévérance et la chance comme je l'ai eue de travailler avec des chefs qui m'ont inculqué ces directives. Ne jamais oublier qu'un chef n'est jamais seul et travaille avec toute sa brigade pour une montée en compétences et une réussite ensemble.

Quelle question rêvez-vous que l'on vous pose et que l'on ne vous a encore jamais posée et comment y répondez-vous ?

Aménager une cuisine dans une Montgolfière afin de préparer un repas pour deux personnes en tête à tête pour une découverte culinaire dans les airs. Un plat composé d'une bonne volaille mijotée aux légumes et herbes aromatiques.

Merci Benoist Rambaud, nous espérons bien déjeuner un jour en tête à tête dans votre Montgolfière !

Le domaine de Montcel en quelques mots :

Près de 3 siècles d'histoire se sont succédés pour façonner ce lieu propice à la méditation et l'inspiration.

Au coeur d'un parc de 14 hectares, à la lisière de la forêt domaniale de Versailles, l'hôtel Dolce by Wyndham Versailles Domaine du Montcel **** propose un hébergement moderne et confortable pour une clientèle exigeante à la recherche de calme et à seulement quelques encablures de Versailles. Spécialisé dans l'accueil de séminaires, les clients individuels ne sont pour autant pas négligés et le personnel ainsi que son directeur Olivier Bigot, sont à l'écoute de vos moindres besoins et toujours avec le sourire et compétence.

Le SPA dont le bassin à jets sensoriels est prolongé par une piscine de 15 mètres de long à température idéale qui s'étend à l'extérieur, est une véritable réussite architecturale et propose une offre complète à ses visiteurs.

Une salle de fitness pour les plus courageux est à votre disposition.

