

Un Banquet signé Aurélien Millot

Quand il gambadait, dans sa tendre enfance, avec ses cousins et ses cousines, au milieu des fours et des fourneaux, des poêlons et des caquelons, respirant les saveurs d'œufs en meurette, de boeufs bourguignons ou de quenelles sauce Nantua, Aurélien Millot ne s'imaginait pas encore devenir l'un des meilleurs traiteurs de France capable de servir 800 couverts à la demande de l'Élysée ou d'organiser des cocktails au Sénat. Et pourtant... Son histoire prolonge celle d'une famille morvandelle qui oeuvre, à Autun, depuis 13 générations, dans les métiers de bouche. Elle assure la continuité d'une Maison aux racines solides, riche de transmissions orales et de savoir-faire culinaire dont Aurélien perpétue l'héritage et les traditions.

Louis Millot, son grand-père était pâtissier et travaillait avec les restaurateurs du Morvan, du côté de Saulieu et Avallon. Face à la disparition de nombreuses tables liée à l'arrivée de l'autoroute, Louis comprend vite qu'il lui faut se diversifier. C'est ce qu'il fait avec l'aide de son fils, Jean Millot qu'il a formé et qui a déjà une belle expérience acquise dans des Maisons réputées à Paris et à l'international. Jean prend la succession de Louis et passe... en cuisine. En 1998, il crée, avec Annie Raillard, sa compagne, la société Bourgogne Morvan Traiteur. De deux personnes au départ, l'affaire va connaître un essor formidable jusqu'à employer ponctuellement 70 personnes pour un service prestigieux.

L'esprit de famille

En 2009, Jean songe à transmettre côté piano comme côté gestion. Un candidat idéal se présente, son neveu, Aurélien qui sait gérer des équipes pour avoir été, pendant 10 ans, le chef du Royal Palace de Montreux, en Suisse. Aurélien rachète l'affaire et prend les manettes de la Maison Millot.

Spécialiste des événements de prestige, Bourgogne Morvan Traiteur sert, aujourd'hui, de 1000 à 1500 couverts chaque week-end de mai à octobre. Elle est devenue une référence dans le monde des réceptions à la carte et si Annie n'est plus dirigeante, elle est toujours là pour participer. Devenu gérant d'entreprise, Aurélien est avant tout un artisan qui a débuté à 16 ans. Cuisinier, pâtissier, glacier et chocolatier, il connaît ce qu'il sert et obéit toujours à une philosophie immuable qu'il résume simplement : « J'aime innover, créer, en respectant les recettes traditionnelles, travailler les produits régionaux au fil des saisons, offrir de la cuisine authentique et gourmande, mettre les choses en harmonie pour que les convives vivent un moment inoubliable. »



Un banquet « sur-mesure »

Son expérience, Aurélien Millot va la mettre, le samedi 3 février, au service du banquet de la 53e Saint-Vincent tournante du Chablisien. Avec pour ambition d'en faire une après-midi magique célébrant un mariage heureux entre oenologie et gastronomie.

« Nous nous sommes adaptés, précise-t-il, à la demande des vignerons organisateurs qui désiraient offrir des accords subtils entre nos créations et les vins qu'ils avaient choisis en dégustation à l'aveugle. »

Une délégation de l'Amicale de la Saint-Vincent de Fyé s'est ainsi vue présenter une sélection de 5 entrées, 5 poissons, 5 viandes... avant de se déplacer à Autun pour créer un menu associant les richesses des vins de Chablis avec celles de plats qu'Aurélien, pourtant habitué des Peulées, des repas de Confrérie et des Fêtes des Vins n'a jamais servi dans le Chablisien.

« J'écoute leur ressenti, j'ajoute ou je modifie en fonction de leurs souhaits d'osmose entre leur travail et le mien. Les vins varient aussi d'une année à l'autre. Ils sont plus ou moins secs ou fruités et il faut se remettre en question pour proposer de l'inédit. »

Pour parvenir à servir, le samedi, les 700 convives du banquet, Aurélien commencera son implantation dès le jeudi. Ses camions apporteront la vaisselle et une cinquantaine de professionnels sera mobilisée pour faire la mise en place.

En cuisine, tout se préparera à la dernière minute dans un cadre où l'équipe d'Aurélien a ses habitudes, Auxerrexpo. L'amicale a, en effet, choisi de décentraliser son banquet, faute de place adaptée dans son village lequel sera, par contre, la grande star de la journée du dimanche.

Quel est le menu de ce banquet signé Aurélien Millot ? Le sceau du secret empêche de le dévoiler, mais sa progression oenologique déploiera une palette allant de la cuvée Saint-Vincent au Grand Cru en passant par un Chablis et deux Premier Cru, le tout accompagné d'un Irancy et d'une finale venue de Champagne. Côté mets, on jouera une alternance mer / terre avec un clin d'oeil à Saint Jacques, un travail original du jarret, une chair fine sublimée par l'escargot et un filet si mignon qu'il va nécessairement faire craquer tous les convives. Le reste n'est que bonnes surprises, émerveillement du palais et bonheur d'être ensemble. Réservez vite, il reste encore quelques places...



Le programme

Samedi 3 février

Village de Fyé : Visite du village décoré, ouverture d'un caveau de midi à 17 heures.

Auxerrexpo :

À partir de 12h00 : Banquet gastronomique (150 euros par personne, inscriptions jusqu'au 15 janvier sur www.fye2024.fr). Accord Mets et Vins signé par le chef Aurélien Millot avec Bourgogne Morvan Traiteur et les jeunes sommelières du Chablisien. Animation cabaret par l'orchestre Mosaïque 89.

À partir de 20h00 : Bal animé par l'orchestre Mosaïque 89

Entrée : 10 euros par personne. L'entrée est comprise dans la réservation du banquet.

VTC Vititours et Vito Prestige, partenaires de Fyé 2024 proposeront leurs services de transports pour vous rendre à Auxerrexpo et en revenir.

Dimanche 4 février

09h00 : Messe en l'église Saint Antoine de Fyé avec retransmission sur écran géant. Chorale proposée par le Choeur en pays Chablisien.

À partir de 10h00 : Passation du Saint-Vincent, défilé des saints des communes du Chablisien dans les rues, ouverture des caveaux de dégustation et de restauration.

10h30 : Discours des officiels et intronisations par la Confrérie des Piliers Chablisiens

Animations dans le village toute la journée, fermeture des caveaux à 17 heures.

Des navettes circuleront entre les parkings de la zone industrielle de Chablis et Fyé.

