



## Festival « Franc-Comtois »

**Du 14 au 19 Octobre 2014**

Emmanuel Nasti accueille **Romuald Fassenet, Meilleur Ouvrier de France 2004**, chef étoilé au Guide Michelin, propriétaire du Château Montjoly dans le Jura. Accompagné du **chef Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France 2007**, Romuald souhaite faire découvrir une cuisine sincère et gourmande.

Les deux amis de longue date, veulent partager le goût des choses simples.

« J'aime faire une cuisine simple à comprendre, même si elle peut être compliquée à réaliser »  
Romuald.

Pour le chef Olivier Nasti, « c'est un réel plaisir de cuisiner, de partager et d'échanger avec Romuald »

Une carte spéciale est proposée aux clients pendant toute la semaine, mais également un menu.

Qui est Romuald Fassenet ?

Aurolé de nombreux titres (il a entraîné le Japon au Bocuse d'or 2009, 2011 et 2013), ce quadragénaire fait aujourd'hui partie des incontournables du paysage culinaire de Franche-Comté. **Romuald Fassenet** n'est franchement plus un inconnu. L'homme a commencé en faisant ses classes à La Tour d'Argent, dans un bistrot réputé de Manhattan, ou encore chez Jean-Paul Jeunet (2 étoiles Michelin). Son talent s'est ensuite imposé, de 2002 à 2006, en bordure du canal des tanneurs à Dole (39), avec La Table du Bec fin. Une expérience qui lui a permis de décrocher une étoile au guide *Michelin*. Également aurolé du titre de Meilleur ouvrier de France depuis 2004, ce chef inventif a depuis trouvé un nouveau décor pour ses explorations culinaires : le Château du Mont-Joly. Une magnifique demeure du XVIIIe siècle, nichée en pleine campagne au cœur de Sampans (39) et qui domine la vallée de la Saône. Ce joyau classé 4 étoiles est la propriété de Romuald Fassenet, mais aussi de son épouse Catherine. Tous deux se sont rencontrés à l'école hôtelière de Poligny (39) : lui formé à la cuisine, elle à la sommellerie.

*"J'aime faire en sorte que ma brigade se sente bien chez nous. Si mes employés ont le moindre souci, je veux répondre présent."*

*"J'aime à dire que j'ai cinq fonctions aujourd'hui : je suis chef de cuisine, mais aussi chef du personnel, de la communication, du management et... chef de famille ! Pour être heureux, j'ai besoin d'un équilibre absolu entre toutes ces missions. Ma famille est bien évidemment la pierre angulaire de ma vie."*

### **Château Montjoly**

6, rue du Mont-Joly 39 000 Sampans  
www.chateaumontjoly.com  
Tél. : 03 84 82 43 43

### **Brasserie Coté Cour Place de la cathédrale**

www.cotecour-cotefour.com  
Tél : 03 89 21 19 18

