



DOMINIQUE DANSARD

Le traiteur au sommet !

Homme de l'ombre, Dominique Dansard est de tous les grands banquets en Bourgogne, ou presque. Derniers en date, ceux de la Saint-Vincent Tournante à Gevrey-Chambertin, fin janvier. Rencontre avec un chef d'orchestre qui s'apprête à relever un nouveau défi.

C'est en 1977 que Dominique Dansard s'installe à Marcigny, petite commune du sud de la Saône-et-Loire. Il démarre en tant que pâtissier, avant de créer quelques années plus tard une activité de traiteur. « Les Jeux Olympiques d'Albertville en 1992 nous ont vraiment lancés. Pendant trois semaines, nous nous sommes occupés des repas de la fédération française des sports de glace. Un chapiteau pouvant accueillir jusqu'à 3 000 personnes avait été installé ».

Aujourd'hui, la Maison Dansard assure chaque année une centaine de mariages et une cinquantaine de réceptions. « Nous sommes capables d'aller dans toute la France, mais il est vrai que nous sommes très présents en Bourgogne. On a assuré une dizaine de banquets à l'occasion de la Saint-Vincent Tournante, dont la dernière en date à Gevrey-Chambertin. Pour l'occasion, le menu a été construit avec le chef de l'Hostellerie du Chapeau Rouge à Dijon, William Frachot. Nous avons l'habitude de travailler avec des cuisiniers étoilés. La reconnaissance de ces pointures de la gastronomie est d'ailleurs notre plus belle récompense. Lorsque l'on travaille ainsi, en binôme, on se rend chez le chef pour décider des recettes et ensuite, tout est mesuré, pesé... On se doit d'être très précis. Généralement une semaine avant l'événement, nous lançons les achats, qui ont été négociés au préalable, pour être livrés en temps et en heure. Le jour J, on produit toujours un peu plus, 104% ».

8 000 PERSONNES ; UN RECORD !

La Paulée de Meursault, qui clôt les fameuses Trois Glorieuses qui se déroulent le week-end de la Vente des Vins des Hospices de Beaune, est devenue



À l'occasion de la Saint-Vincent Tournante de Gevrey-Chambertin, deux banquets ont eu lieu, le vendredi 24 et le samedi 25 janvier. Dominique Dansard et sa brigade ont régalié les 1400 convives présents.

un rendez-vous incontournable pour Dominique Dansard. « 800 personnes se retrouvent au Château de Meursault pour déjeuner. Pour ce nombre d'invités, on organise quatre cuisines, auxquelles une couleur différente est attribuée. Ces couleurs se retrouvent sur les nappes, la vaisselle et les badges des serveurs. Chacun peut ainsi s'y retrouver facilement. Nous commençons à installer les cuisines à 8 heures, et la mise en place débute à 8h30 ». Pour que ce récital se déroule sans fausse note, quarante personnes œuvrent en cuisine et trente-deux en salle, où il faut parfois se faufiler entre les tables avec les vignerons debout qui assurent le service de leurs vins.

Quand on l'interroge sur son pire et son meilleur souvenir, Dominique Dansard sourit. « Nous avons la chance de n'avoir jamais eu de gros pépins. Je garde en mémoire un bon coup de stress à l'occasion d'un barrage routier à Mâcon. Les camions qui bloquaient la route nous ont empêchés d'arriver à l'heure à un mariage. Mais le père de la mariée a su faire patienter les invités... L'organisation d'un événement pour 8 000 personnes a aussi été un moment très fort. C'est le

record de la maison ! Il s'agissait de la présentation d'une nouvelle voiture Peugeot, dans huit lieux différents avec à chaque fois 1 000 personnes ».

Fort de son expérience, Dominique Dansard et ses équipes peuvent réaliser une douzaine de réceptions par jour. « Toute la production est séquencée. Nous disposons de 28 000 fiches techniques. Cela nous aide énormément et évite que l'on fasse des erreurs. Cela dit, notre métier impose qu'on se renouvelle, c'est pourquoi il nous arrive régulièrement de transformer un plat. Qualité et régularité sont les maîtres mots ».

Alors qu'il a créé en 2019 La Table de Dominique, une deuxième « marque » destinée à un public plus large avec des prestations bénéficiant du même savoir-faire, mais de tarifs plus accessibles, Dominique Dansard ne s'arrête pas là. Aux côtés d'associés, il s'installera fin 2021 à Dijon, dans le cadre de la Cité Internationale de la Gastronomie, où l'ouverture de deux restaurants est prévue.

Textes : **Elisabeth Ponavoy**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

