

► Dominique Dansard

L'âme d'un chef

Alors que sa réputation a depuis bien longtemps dépassé le cadre de la Bourgogne, Dominique Dansard est aujourd'hui l'un des traiteurs que l'on s'arrache dans l'Hexagone. Rien de plus normal, alors, de le retrouver du côté de Gevrey-Chambertin à l'occasion de la Saint-Vincent tournante.

Dominique Dansard n'est pas né à Marcigny avec une cuillère d'argent. C'est un à un qu'il a gravi les échelons. Titulaire d'un CAP pâtisserie, il part dans un premier temps du côté de Romans-sur-Isère. Puis s'envole vers Megève où il demeure une quinzaine d'années au Vieux Moulin chez un chef formé par La Mère Bise. Mais le destin va frapper lors d'un retour dans sa famille à Marcigny. « *Je suis revenu à Marcigny un lundi, jour de marché. J'ai été séduit par l'ambiance. Et j'ai appris qu'il y avait une pâtisserie à vendre* ». Nous étions en 1977 et la vie de Dominique Dansard va basculer.

Un grand respect pour le monde agricole

Mais après un septennat réussi à la tête de sa pâtisserie, la crainte de l'ennui le guette. Il décide alors de se lancer dans l'activité de traiteur. « *Cela s'est développé rapidement* ». Avec pour conséquence des locaux devenus trop exigus. Ainsi, en 1988, il déménage, certes, mais toujours dans la commune. Puis, en 2000, il rachète un atelier dans la région roannaise, à Saint-Vincent-de-Boisset dans la Loire, tout en conservant sa boutique à Marcigny. Aujourd'hui, Dominique Dansard poursuit son développement en étant cette fois à la recherche d'un fonds de

commerce à Dijon et plus précisément dans les Halles. Son ambition est d'y créer un bar à vin associant sucré et salé, avec une cuisine minute réalisée devant les clients. « *Mais je reste très attaché à la Saône-et-Loire. Par ailleurs, j'ai toujours été très poché du monde agricole. J'ai un grand respect à son égard. J'ai une grande fierté d'être reconnu par ces professionnels car c'est un milieu où l'on travaille dur. Une confiance mutuelle s'est nouée au fil des années* ».



Dominique Dansard fourmille encore de projets.

© Studio_Morfaux

La matière première essentielle

Désireux de se rapprocher de l'excellence, Dominique Dansard prend un très grand soin au moment de choisir sa matière première. Il mise ainsi sur « *les circuits les plus courts possibles* ». À l'image de ses pommes de terre achetées localement ou de sa viande qu'il se procure à Marcigny ou à Paray-le-Monial. Et de la volaille qui provient de Bresse. Sans oublier les fromages de chèvres du Gaec Rizet et de la farine de Saint-Yan. « *Pour le café, j'ai mon propre torréfacteur. Lorsque nous avons de bons produits, c'est plus facile de bien travailler* ». Et de rappeler qu'il a servi 2.100 couverts lors du dernier Festival du bœuf de Charolles. « *Au départ, nous ne servions que 60 couverts* ». Tout cela ne serait possible sans une solide équipe à ses côtés. Soit une vingtaine de salariés permanents dont un charcutier, un cuisinier et un pâtissier. « *Je suis très bien entouré professionnellement. Je me donne encore dix ans* ».

RÉGIS GAILLARD

Rendez-vous lors de la prochaine Saint-Vincent tournante

Alors qu'il prépare activement la prochaine Saint-Vincent tournante de Gevrey-Chambertin, Dominique Dansard est un habitué de ce rendez-vous. « *Ma première Saint-Vincent tournante fut celle de Rully. J'ai ensuite participé à celles de Mercurey, Mâcon et Saint-Aubin. Nous avons servi 2.000 personnes dans les Maranges* ». Cette fois, il a collaboré avec le chef étoilé William Frachot pour l'élaboration du menu. « *À chaque fois, nous prenons un risque que nous ne maîtrisons jamais totalement. Nous faisons en sorte de limiter les risques. C'est une éternelle remise en question. Une Saint-Vincent tournante se prépare six mois à l'avance. Le jour J, l'organisation est très lourde. J'ai à ce moment là un rôle de chef d'orchestre* ».



Un soin tout particulier a été apporté à l'association mets-vins pour les repas servis lors de la Saint Vincent.



Le repas s'installera au cœur d'un très beau vignoble.

► Des Jeux Olympiques aux plus grandes fêtes viticoles

En un peu plus de trois décennies, Dominique Dansard peut se targuer d'avoir été présent lors de grands événements. Outre la Saint-Vincent tournante, on peut citer pêle-mêle les Jeux Olympiques d'Albertville, l'inauguration du Viaduc de Millau ou encore la sortie d'un modèle chez Peugeot avec l'obligation de proposer simultanément dans l'ensemble de l'hexagone les 8.000 mêmes repas. Sans oublier, actuellement, le service assuré auprès du DFCO, club de football de première division. « *Notre force est notre régularité. C'est aussi ce qui est le plus difficile dans nos métiers de la restauration* ». Discretion oblige, il ne peut citer toutes les personnalités des domaines sportif, artistique ou encore professionnel auxquelles il a eu affaire. « *Nous avons la chance avec ce métier de rentrer chez les gens. Nous les aidons à partager des moments de bonheur* ».