

Portrait du Chef : Michel DESRAYAUD

Natif de Mâcon, Michel Desrayaud, passionné par la cuisine traditionnelle de nos grands-mères et fervent défenseur des traditions beaujolaises, lyonnaises et bourguignonnes, suite à sa formation à l'école Hôtelière réputée de Poligny (39) , a suivi une belle carrière gastronomique.

Plusieurs expériences dans le monde ont enrichi ses découvertes gastronomiques : en Chine (chef invité pour la promotion du Beaujolais Nouveau), à Malte (consultant), États-Unis, Allemagne (restaurants renommés à Bonn et Cologne - 1 macaron Michelin) et Suisse (« Le Vieux Moulin » à Genève, 2 macarons Michelin).

Il a renoué avec ses racines à Fleurie (69), chez Mme CHAGNY à « l'Auberge du Cep » où il collabore avec talent pendant 10 ans, en tant que chef de cuisine et assistant de direction, au maintien du macaron Michelin. Il contribue à Fleurie à la mise en valeur de nos beaux produits authentiques de tradition de terroir avec une cuisine gastronomique conviviale, savoureuse et goûteuse évoluant au gré des saisons.

Simplicité,authenticité et générosité pour renouer avec de vieilles connaissances culinaires oubliant les nouvelles découvertes gastronomiques.

Aujourd'hui, chef de cuisine du « Garde-Manger » à La Montagne de Brancion, il vous propose une gastronomie de terroir raffinée : des plats francs et savoureux de tradition.