



## L'HOTELLERIE DU GRAND SULLY Yves DESSAINT

10 boulevard du Champ de Foire  
45600 SULLY-SUR-LOIRE

[www.grandsully.com](http://www.grandsully.com)  
[contact@grandsully.com](mailto:contact@grandsully.com)

**02 38 36 27 56**

Cuisine gastronomique  
LOGIS

**Le chef de L'Hostellerie du Grand Sully a joué le jeu du Portrait Chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses d'Yves DESSAINT :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**  
La joie de vivre
- **Le principal trait de votre caractère ?**  
La franchise
  - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** L'honnêteté
  - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La franchise
  - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La joie de vivre
  - **Si vous étiez un sens ?** L'ouïe
  - **Si vous étiez une saison ?** L'été
  - **Si vous étiez un pays ?** La France
  - **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**  
L'endive
  - **Si vous étiez une couleur ?** Le rouge
  - **Si vous étiez un animal ?** Un chat
    - **Si vous étiez un plat ?**  
La tarte aux pommes
    - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Le saxophone
    - **Si vous étiez un péché ?**  
La gourmandise

## Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

**Portrait d'Yves DESSAINT, chef de L'Hostellerie du Grand Sully et Maître Restaurateur à Sully-sur-Loire, qui a évoqué avec nous sa passion, son parcours, ses inspirations culinaires...**

Ses premiers pas en cuisine, **Yves DESSAINT** les fait, tout petit, avec ses parents, en cuisinant à la maison le dimanche, des petits plats mijotés, des ragouts, des tartes, des gâteaux, etc.

Il suit une formation pour devenir cuisinier à l'École Hôtelière d'Avesnes-sur-Helpe, dans le Nord, où il passe son CAP de cuisine, son Bac Technologique en Hôtellerie et son BTS Restauration. Il effectue plusieurs stages à L'**École Lenôtre à Plaisir**, qui accueille chaque année de nombreux cuisiniers qui viennent « approfondir leurs connaissances et s'initier à la culture de l'excellence ».

Il débute ensuite son **parcours professionnel**, qui passe par la Bourgogne, à Avallon au « Moulin des Ruats » et aux « Capucins », mais aussi par la Somme à Roye, dans un établissement étoilé Michelin, à Montluçon (Allier) et à Ligny-en-Cambrésis (Nord), avant de venir s'installer en Val de Loire et reprendre l'**Hostellerie du Grand Sully à Sully-sur-Loire**, en 2002.

Au moment de citer une personne qui l'a particulièrement marquée pendant son parcours, Yves DESSAINT évoque **Gérard FILLAIRE**, rencontré à Avallon et qu'il retrouvera quelques années plus tard, au Château de Ligny-en-Cambrésis, un hôtel 4 étoiles Luxe et restaurant gastronomique.

La cuisine d'**Yves DESSAINT** s'articule principalement autour des **produits de la mer** (poissons, crustacés) et des légumes et fruits de saison. Il apprécie également de travailler les gibiers, comme le col vert ou le faisán, essayant de travailler le plus possible avec des produits locaux. Le plat signature du chef à l'**Hostellerie du Grand Sully**, un « Pigeon de Sologne en croûte avec du foie-gras et du chou braisé au lard ».

### « Maître Restaurateur, un label de qualité »

Pour Yves DESSAINT, le choix du label « **Maître Restaurateur** », c'est avant tout le choix d'un « label de qualité, qui reconnaît la qualité de la prestation, du service, des produits ».

Source : [my-loire-valley.com](http://my-loire-valley.com)

une initiative



Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :  
[www.maitresrestaurateurs45.fr](http://www.maitresrestaurateurs45.fr)  
#MRLoiret  