

« On va accrocher l'étoile au mur et la faire briller » : à Sauternes, le chef Yoann Amado a décroché son premier macaron

🕒 Lecture 4 mins

Accueil • Gastronomie



À Sauternes, le Cercle Guiraud a reçu sa première étoile en mars. De quoi confirmer le chef Yoann Amado dans ses choix, un peu plus de deux ans après la reprise du restaurant

L'étoile n'a rien changé à l'ambiance décontractée, dans la petite cuisine du Cercle de Guiraud, à Sauternes. Le chef, Yoann Amado, n'a que trois personnes à ses côtés, dont sa compagne, la cheffe pâtissière Juliette Bonnard. Une petite équipe à l'image de l'esprit convivial qu'il veut instiller dans son restaurant.

Après être passé par les cuisines d'Éric Fréchon au Bristol, à Paris, ou la Maison Darroze à Langon, le chef de 37 ans propose une cuisine ancrée dans la tradition gastronomique française, recherchant notamment des mets que l'on retrouve rarement à la carte, comme les cuisses de grenouille qu'il se fournit auprès de l'un des rares producteurs français. Il mêle ainsi produits locaux – le pigeonneau arrive de Brannens, servi avec une sauce diable qui imprime tant sur les papilles que dans la mémoire ; le maquereau est inspiré de la recette emblématique au vin blanc et retravaillé au sauternes ; la truite arrive des Pyrénées – et touches d'ailleurs.

Ses plats se nourrissent de son histoire : les souvenirs de pêche à la grenouille au chiffon rouge qu'il pratiquait avec son père, dans sa Seine-et-Marne natale, ses origines espagnoles, sicilienne, et son goût pour la cuisine japonaise. Un subtil mélange qui germe la nuit : « Je réveille Juliette et je lui dis : « Note, note ! » » Elle confirme : « J'ai un carnet plein d'idées qui n'ont pas été réalisées. » De quoi nourrir les prochains menus et, pourquoi pas, broder une deuxième étoile sur sa veste ?

C'est aussi un projet d'ensemble qu'ont récompensé les critiques du Guide Michelin en 2026 puisque La Chapelle, offre bistronomique du château Guiraud dont Yoann Amado a également la gestion, a reçu en février un Bib gourmand saluant une cuisine de qualité à un tarif accessible.



📸 Le pigeonneau de Brannens est servi avec une sauce diable inoubliable
Fabien Cottureau

Vous arrivez en juillet 2023, en mars 2026 vous décrochez votre première étoile. C'est allé assez vite ?

Ça paraît court, deux ans et demi, mais on est partis de pas grand-chose, on a tout construit en équipe, on a traversé tellement de choses qu'on a l'impression que ça fait plus longtemps. Ça a été intense, il y a eu beaucoup de travail. Cette étoile, c'est un peu la consécration et la validation d'une vision et d'un travail collectif par le Guide Michelin. C'est quelque chose, c'est une émotion qu'on porte en équipe. C'est assez chouette.

C'était l'objectif ?

On a toujours ce rêve dans un coin de la tête, mais au début l'essentiel est vraiment de construire une maison sincère, authentique. Après, au fur et à mesure qu'on a commencé à monter en niveau, oui c'était l'objectif de décrocher cette récompense. Mais on s'est toujours dit que pour la décrocher, il fallait simplement faire plaisir à nos clients, qu'ils repartent avec les étoiles dans les yeux et que les étoiles du Guide Michelin finiraient par venir avec. Faire du travail de qualité, sélectionner des produits de qualité. Ça a marché, et on est très fiers de ça.

Vous en espérez d'autres maintenant ?

Pour l'instant, on va garder et honorer cette étoile. On va rester dans la même dynamique, c'est-à-dire continuer d'évoluer et de s'améliorer. Et puis le reste suivra comme la première : s'il doit y en avoir d'autres, il y en aura, mais le but est vraiment déjà de stabiliser celle-là, de l'accrocher fort au mur et de la faire briller un maximum.

À quoi ressemble votre cuisine ?

C'est une question assez compliquée en tant que chef. Je dirais que c'est un mélange du terroir où on est évidemment, du Sauternais, du Sud-Gironde et puis plus largement de la Nouvelle-Aquitaine et de la France. Et à ça viennent s'ajouter des techniques de mon parcours, des souvenirs d'enfance, des clins d'œil à mes origines – espagnoles du côté de mon papa et siciliennes du côté de ma maman. Donc des petites touches par-ci par-là et une dernière influence, un côté un peu asiatique parce que j'aime beaucoup la gastronomie japonaise. Voilà, c'est un mélange de tout ça. Mais je ne mets pas tout dans le même plat, ce sont des petits détails que l'on retrouve. Par exemple, on sert la grenouille avec un jus de grenouille rafraîchi au ponzu ou, en ce moment, on fait une barbue braisée à la vanille et accompagnée d'un condiment citron râpé. Bien sûr, en premier lieu c'est

le terroir Sauternais qu'on met en valeur comme dans un de nos plats signatures, le Maquereau Petit Guiraud qui est un maquereau grillé à la flamme dans l'esprit d'un maquereau au vin blanc, donc un plat emblématique de la cuisine française, mais qui va être travaillé au sauternes avec une émulsion légère de moutarde au vinaigre de xérès.

“

Ses plats se nourrissent de son histoire : les souvenirs de pêche à la grenouille au chiffon rouge qu'il pratiquait avec son père, dans sa Seine-et-Marne natale, ses origines espagnoles, siciliennes, et son goût pour la cuisine japonaise



Yoann Amado assure lui-même le dressage de ses plats
Fabien Cottureau

Comment avez-vous atterri en Sud-Gironde ?

Je suis ici grâce à ma compagne et ma cheffe pâtissière, Juliette. On en avait tous les deux marre de Paris, on avait envie d'autre chose, d'un autre cadre pour les enfants. Moi, j'étais dans le cercle de la cuisine parisienne et j'avais peur d'aller m'éteindre en province puis de galérer, j'étais un peu réfractaire à partir. C'est Juliette qui m'a poussé, on a pris les baluchons, mais j'avais quand même un pied-à-terre ici parce que j'ai ma maman qui vit à côté de Bordeaux. On avait eu l'occasion de venir en vacances et de découvrir la région qui nous avait beaucoup plu. Aujourd'hui, je ne regrette absolument pas.

Malgré l'étoile, vous conservez pour le moment un menu à 65 euros (1). Une manière de rester accessible ?

Je ne peux pas vous dire qu'on n'augmentera jamais, mais c'était une volonté de ne pas le faire dans l'immédiat, d'être accessibles pour nos clients fidèles qui craignaient de ne plus pouvoir venir et de leur montrer qu'on veut continuer de leur ouvrir les portes. Aujourd'hui, il y a un vrai sujet de pouvoir d'achat. Même pour les clients les plus aisés, on est obligés d'avoir des menus accessibles si on veut travailler régulièrement, c'est obligatoire. Les gens viennent moins au restaurant, dépensent aussi autrement. Donc il faut réussir l'exercice délicat de faire une belle cuisine avec des produits de qualité et tout ça dans un tarif accessible tout en étant rentable. C'est une gestion du quotidien, il faut toujours être au millimètre sur les quantités, sur les prix auxquels on achète les produits. C'est un jeu d'équilibriste.

(1) Pour un menu entrée, plat et dessert. Des menus découvertes en quatre et six temps sont aussi proposés à 85 et 110 euros.