

OFFRE LE MONDE JEUX

LE MONDE PASSE À TABLE • VINS &amp; AUTRES PLAISIRS LIQUIDES

## Macron-Merkel, dernier dîner au sommet à Vougeot

Le 3 novembre 2021, le président français a reçu la chancelière allemande sur le vignoble historique de la côte de Nuits. Une façon gourmande et toute bourguignonne de saluer le départ de son homologue d'outre-Rhin.

Par Laure Gasparotto

Publié le 28 mars 2022 à 18h15 • Lecture 3 min.

Article réservé aux abonnés



Invitée le 3 novembre 2021 par le président français Emmanuel Macron au château du Clos de Vougeot (Côte-d'Or), la chancelière allemande Angela Merkel a reçu les insignes de grand officier du Tastevin. **BENEDICTE MANIERE**

Ce n'est pas l'Elysée ou Versailles, mais le vignoble historique de la côte de Nuits, en Bourgogne, qu'Emmanuel Macron a choisi pour honorer Angela Merkel. Afin de marquer un peu plus fort l'amitié franco-allemande et de boucler en beauté les seize années au pouvoir de la chancelière allemande, le Président français l'a accueillie à dîner le 3 novembre 2021 au puissant château du Clos de Vougeot (Côte-d'Or).

### Déjà en 1993, Kohl et Mitterrand

Ce n'est pas la première fois que ce château des XII<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, de style cistercien et Renaissance, situé à une vingtaine de kilomètres au sud de Dijon, sert de cadre pour réunir les chefs des deux pays. Le 1<sup>er</sup> juin 1993, le chancelier Helmut Kohl y rencontre François Mitterrand pour le 61<sup>e</sup> sommet franco-allemand. En 1968, Willy Brandt y reçoit les insignes de la confrérie des chevaliers du Tastevin, chargée de promouvoir les vins de Bourgogne. Pour Angela Merkel, c'est différent : il s'agit moins de penser à

l'avenir que de remercier une chancelière sur le départ. D'où l'idée d'un dîner quasi familial.

## **Le château du Clos de Vougeot cadre avec la politique d'un président qui n'a cessé de mettre en avant les lieux du patrimoine durant son quinquennat**

Emmanuel Macron n'a cessé de mettre en avant les lieux du patrimoine durant son quinquennat. Or, le château du Clos de Vougeot cadre avec sa politique. Il est classé aux monuments historiques, mais est aussi un « site remarquable du goût ». Il est entouré de 50 hectares de vignes en pente douce (plus grand domaine des grands crus de la côte de Nuits), closes par un muret depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, mais il ne produit plus de vin. Il est ouvert à la visite toute l'année, accueille des fêtes et des cérémonies. Il est le siège des climats (terroirs) de Bourgogne, inscrits depuis 2015 au Patrimoine mondial de l'Unesco, et de la confrérie du Tastevin. « *Il est un lieu fort de la région et aussi du collectif français* », justifie l'intendant des lieux, Arnaud Orsel.

### **Lire aussi : [La table présidentielle, un enjeu politique](#)**

Ce 3 novembre, les deux illustres hôtes ont d'abord visité les hospices de Beaune, site un temps envisagé pour la rencontre au sommet dans une ville qui est la capitale du vignoble de Bourgogne. Ils ont été accueillis à 19 h 30 au château du Clos de Vougeot par la garde républicaine. Et par Claude Charles, maire du village (171 habitants) depuis vingt ans : « *Recevoir le président de la République avec une personnalité européenne, ça marque un mandat !* » Dans le cellier du château, où autrefois les moines élevaient leurs grands crus, le pianiste Alexandre Kantorow a donné un récital sur un Steinway & Sons devant une centaine de personnes. « *On a ensuite trinqué au crémant de Bourgogne*, confie le maire. *Cela a donné un côté sympathique à un événement qui n'est pas resté figé dans les étiquettes.* »

### **Menu 100 % bourguignon**

Comme le veut la tradition – « *cerise sur le gâteau* », confie avec gourmandise Arnaud Orsel –, Angela Merkel et Emmanuel Macron ont ensuite reçu les insignes de la confrérie des chevaliers du Tastevin. « *Helmut Kohl, Willy Brandt, Charles de Gaulle et François Mitterrand les avaient déjà reçus* », précise l'intendant. Le protocole s'est poursuivi à l'étage, dans les grands salons d'honneur, dont les fenêtres s'ouvrent sur les vignes du Clos de Vougeot, pour la remise de la grand-croix de la Légion d'honneur à Angela Merkel.

### **« Même l'eau, de la Velleminfroy du Haut-Doubs, était bourguignonne ! »**

La chancelière allemande et le président français ont enfin dîné avec leurs conjoints, dans la salle à manger Renaissance, ornée de l'immense cheminée de pierre surmontée d'une scène de taille de vigne, décorée des drapeaux allemand, français et européen. Menu bourguignon, bien sûr. « *Ils ont commencé par des œufs en meurette préparés par notre cheffe Alexandra Bouvet, accompagnés d'un nuits-saint-georges premier cru 2014* », raconte Arnaud Orsel. Ils ont poursuivi avec un pâté en croûte et du bœuf charolais, cuisinés par Yohann Chapuis, chef du restaurant Greuze à Tournus (Saône-et-Loire), venu à la demande d'Emmanuel Macron, qui l'avait rencontré lors de la compétition gastronomique des Bocuse d'or en septembre dernier. Les fromages ont été accompagnés par un saint-aubin premier cru « Le Charmois » 2015.

### **Lire aussi | [Bocuse d'or : la France remporte le prestigieux concours culinaire](#)**

« *Même l'eau, de la Velleminfroy du Haut-Doubs, était bourguignonne !* », se réjouit l'intendant

général, qui ajoute que la soirée s'est poursuivie bien après les douze coups de minuit protocolaires. Arnaud Orsel retient surtout l'accolade, « *particulièrement émouvante* », entre Angela Merkel et Emmanuel Macron. « *Depuis, beaucoup de touristes allemands viennent visiter notre château.* »

**Laure Gasparotto**

