



“Faire fi des influences”

Jérôme Faure, qui officie à la table d'une demeure historique transformée en hôtel 4 étoiles, a décroché une étoile au guide rouge après un an d'ouverture.

En 2015, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher ouvraient le Domaine de Fontenille à Lauris (Vaucluse), dans une ancienne demeure du XVIII^e siècle qu'ils ont transformée en hôtel haut de gamme. À la recherche d'un chef pour la table du domaine, Le Champ des lunes, ils sont allés discrètement dîner au restaurant de l'Hôtel du golf, à Corrençons-Vercors (Isère), pour goûter la cuisine du chef Jérôme Faure. Séduits par son travail, ils l'ont convaincu de les suivre



La salle du restaurant Le Champ des lunes.

à Lauris. *“Fontenille, c'est un projet de vie. C'était important que l'on s'y sente bien avec mon épouse, Laurence Collet, qui dirige la salle. Quand je m'installe quelque part, c'est pour un moment”,* confie le chef. La challenge de participer à une ouverture l'a également séduit. *“Ça n'arrive pas à tout le monde.”* Jérôme Faure a ainsi quitté l'Hôtel du golf, où il avait une étoile Michelin depuis 2009, pour se *“remettre en danger, imprimer [son] identité ailleurs”*. Fontenille, c'est aussi une histoire de rencontres. *“Frédéric Biousse et Guillaume Foucher sont de vrais amis. Cette amitié et cette confiance nous permettent d'avancer plus vite”,* souligne le chef. Pari réussi puisqu'au bout d'un an, le restaurant gastronomique affiche 1 étoile Michelin.

Ne pas respecter tous les codes

Jérôme Faure n'a jamais voulu travailler au sein de grandes maisons, pour conserver *“[s]on propre univers, pour faire fi des influences”,* explique-t-il. Mais cela ne l'empêche pas d'avoir des mentors, comme Pierre Gagnaire et Michel Bras. Il a voulu créer sa propre cuisine, intuitive, avec des codes qui changent : *“Tous mes mélanges peuvent sembler étranges sur le papier mais, manifestement, ça marche. Je ne me pose pas trop de questions, ma cuisine est spontanée.”* Le chef associe beaucoup terre et mer dans ses assiettes, où il multiplie aussi les textures et les goûts. *“Ma*

Lauris
Le Champ des lunes
Jérôme Faure

Ticket moyen : 115 €
Couverts par jour : 40



Jérôme Faure : *“Tous mes mélanges peuvent sembler étranges sur le papier mais, manifestement, ça marche.”*

cuisine, elle m'est propre. Ce qui m'intéresse, c'est de raconter mon histoire.” ■

Romy Carrere



Œuf du Puy-Sainte-Réparate envahi de fleurs, purée de fenouil, sabayon jasmin



JPS Hôtel Solutions
une équipe d'expertes passionnées
aux services de l'hôtellerie indépendante
(France, Belgique, Suisse, Maroc).

- Audit
- Formation
- Accompagnement pour les ouvertures
- Accompagnement commercial

www.jpshotelsolutions.com

Julie Palisse julie@jpshotelsolutions.com +33 6 09 10 34 49
Alicia Latgé alicia@jpshotelsolutions.fr +33 6 23 00 61 96
Victoria Marchi victoria@jpshotelsolutions.fr +33 6 69 16 66 67