



NOMINATION

Jérôme Faure, chef du nouveau Domaine de Fontenille

Jérôme Faure se lance dans une nouvelle aventure. Il vient de quitter le restaurant de l'Hôtel du Golf à Corrençon-en-Vercors, où il avait obtenu une étoile en 2008, pour rejoindre les cuisines du Domaine de Fontenille à Lauris en Provence. Au Champ des Lunes, le restaurant gastronomique, le chef donne libre court à sa créativité en deux menus distincts. Inspiration propose une cuisine « *libre, spontanée et généreuse* » tel le Dos de cerf sauvage oublié dans une liqueur de gentiane, cuisiné rosé au barbecue. Quant au menu *Expression végétale*, il est « *une ode aux fruits, légumes, fleurs et fromages* » dont La Carotte rafraîchie à l'orange sanguine et fleur d'oranger, caillé de vache, glace aux calisson d'Aix est l'une des illustrations.

Un bistrot, La Cuisine d'Amélie, complète l'offre culinaire du domaine. Sous la houlette du duo d'entrepreneurs Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, ce bistrot a ouvert après un an et demi de travaux. Au cœur d'un parc viticole de 35 hectares, le Domaine de Fontenille propose 17 chambres et suites dans une bastide construite entre le XVI^e et le XVIII^e siècles. A.L.

