



LAURIS

Au domaine de Fontenille, Jérôme Faure propose une belle cuisine d'auteur

À 38 ans, ce dynamique créateur culinaire manie sa petite cuillère comme un écrivain sa plume. Chez Jérôme Faure, le produit local est sa préférence. Il crée une cuisine de saison, autour de l'insolite mélange terre/mer, dans laquelle il aime associer les goûts et les textures et jouer avec les épices pour aiguïser ses plats....et les appétits.

Portrait d'un jeune chef étoilé gourmand et épicurien, arrivé tout droit du Vercors, nouvelle tête du restaurant gastronomique *Le champ des Lunes* et également du *Bistrot d'Amélie*, les deux tables du nouveau domaine de Fontenille.

Après l'école hôtelière de Grenoble, d'où il sort major de sa promo, et un passage dans quelque "deux étoiles" (Les Terrasses d'Uriage, La Pyramide à Vienne), Jérôme Faure restera finalement 13 ans à Corrençon-en-Vercors, dans le restaurant de l'hôtel du Golf, le Bois Fleuri. Rapidement le jeune chef décroche sa première étoile en 2008. Une jolie récompense qu'il vit comme "une consécration".



Le chef Jérôme Faure, nouveau chef du domaine de Fontenille, propose des menus "montagne, terre et mer".

/ PHOTO A C

L'appel du domaine de Fontenille

"J'aurais pu rester encore dix ans et renouveler ma petite étoile pour être tranquille....mais le projet proposé par Frédéric Brousse et Guillaume Foucher, nouveaux propriétaires de Fon-

tenille m'a plu", déclare-t-il. "Un projet exigeant mais qui laisse la possibilité d'évoluer et de grandir".... Dans l'assiette : montagne, terre et mer. "Je fais une cuisine très personnelle et je travaille beaucoup les produits de la mer....J'aime le décalage

terre/ mer : un cochon au thon ou encore les girolles au wok, algues, groseille de mer et pistache par exemple". Et beaucoup de légumes. "Poissons et viandes sont des garnitures".

Artisan avant tout, c'est dans le terroir local, qu'il va sélection-

ner ses produits car conclut-il, "c'est le produit qui est la star de la cuisine, pas le chef". Modeste !

Alain CARLE

Contact Domaine de Fontenille
☎ 04 13 98 00 00 – 09 67 49 23 36.

e97b857453e0d90e726444845c0d5c93341e400c129529