



## SPÉCIAL LUBERON



# Jérôme Faure vise le firmament



**Le nouveau chef des restaurants du Domaine de Fontenille ne cache pas son ambition de décrocher une étoile.**

PAR VALÉRIE PEIFFER

Le soleil se lève sur le Domaine de Fontenille... Impossible de ne pas succomber aux charmes de ce petit coin de paradis. Installés sur la terrasse face au parc paysager, au pied du mas entièrement réhabilité – et transformé en hôtel-restaurant et centre d'art –, quelques lève-tôt savourent religieusement la quiétude des lieux que seul le chant des oiseaux vient troubler. On comprend alors sans mal que le chef, Jérôme Faure, se soit laissé tenter par l'aventure... En 2015, après treize années de bonne et loyale cuisine, il a quitté Le Bois fleuri, le restaurant de l'Hôtel du golf situé au cœur du massif

du Vercors et dans lequel, en 2008, il avait obtenu 1 étoile. A seulement 38 ans, il a en effet décidé de lancer et diriger les deux restaurants du Domaine de Fontenille. C'est dans cette bastide du XVIII<sup>e</sup> siècle, rénovée et pensée comme une maison de famille idéale, que Le Champ des lunes (restaurant gastronomique) et La Cuisine d'Amélie (bistrot) ont ouvert leurs portes il y a huit mois. « C'était le bon moment: j'avais envie d'évoluer », confie Jérôme Faure, à qui les propriétaires du domaine ont laissé carte blanche.

Son objectif? Obtenir une nouvelle étoile pour Le Champ des lunes. Voire plus, si possible... « L'outil dont je dispose ici est taillé pour », note le jeune chef plein d'allant. Toujours à la recherche de nouvelles saveurs et d'aventures culinaires, ce trentenaire a construit sa réputation sur une cuisine gastronomique de terroir jeune, qui



La bastide du XVIII<sup>e</sup> siècle abrite un hôtel, un restaurant gastronomique et un bistrot, dans lesquels Jérôme Faure ose toutes les associations, comme la langoustine parée de chèvre frais et d'un sabayon green.

ose des associations de mets dérivées. « Je fais davantage une cuisine de territoire que de terroir. Mon territoire est celui de la France. S'il est naturel que je travaille la truffe dans le Luberon, je le faisais déjà dans le Vercors. Et il est hors de question que je me prive d'un produit sous prétexte qu'il ne viendrait pas de la région. » Un postulat qui n'a pas empêché le jeune chef, né dans le Dauphiné, au pays des noix et du saint-marcellin, de dénicher un certain nombre de producteurs locaux. Et si son ADN gastronomique demeure le même, il a su s'approprier les classiques de la région comme

SERGE CHARVAT



Un grand chef pour les petits déjeuners de l'hôtel, servis dans les jardins du domaine ou, pourquoi pas, au salon.

l'huile d'olive. *« Je travaille un peu moins le beurre et la crème, confirme-t-il. Mais je n'ai pas changé de cuisine et je poursuis mes accords terre-mer. Je suis fou des produits de la mer depuis mes premiers pas en cuisine. »*

**Identité.** Généreux et passionné, le trentenaire revendique sa singularité : *« Je n'ai pas été façonné par de grands chefs. J'ai créé mon identité en mélangeant des saveurs inattendues. Et ce n'est pas une figure de style ou une posture. Cuisiner est un jeu devant : les alliances de goûts viennent de façon instinctive. »* Ses audaces titillent le palais des fins gourmets, mais respectent les produits qui demeurent les stars de sa carte. On ne résiste pas à son homard qui *« s'enivre de chartreuse »* et s'accompagne de pommes de terre, de verveine et d'abricot. On se laisse séduire par la langoustine escortée de petits pois et de chèvre frais et se pare d'un sabayon green et de truffe d'été. On adore le rouget barbet qui fait cause commune

avec la salicorne et les framboises, un jus d'oignon et échalote confite et un fumet de poisson aux algues.

La Cuisine d'Amélie, où service et assiettes se veulent plus décontractés, a aussi son charme. Là, le chef transgresse l'ordre culinaire : pas d'entrée, pas de plat principal, mais des petits bouquets de saveurs présentés dans des assiettes à partager. *« Un chef a plusieurs façons de cuisiner. A La Cuisine d'Amélie, je dévoile une autre facette de mon travail, explique Jérôme Faure, qui ne voulait pas d'un bistrot de chef banal. C'est ma respiration. Et cela me permet d'essayer des choses ! »* On découvre avec délectation son croque-courgette chèvre menthe et truffe d'été, jaune de poule, ou encore son saumon fumé par ses soins, haricots verts et fraises, géranium odorant. Le Domaine de Fontenille a de quoi surprendre agréablement. Et cela, plusieurs fois... ■

Le Champ des Lunes, La Cuisine d'Amélie, Domaine de Fontenille, Lauris, 04.13.98.00.00, [www.domainedefontenille.com](http://www.domainedefontenille.com).

SERGE CHARPUE - VALÉRIE PEIFFER (X3) - DR