

27 10 2016 Gilles Pudlowski.com

## Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique



Home Actualités Restaurants Boutiques & Voyages Livres

Restaurants > Restaurants français > Provence-Alpes-Côte d'Azur > Lauris > Le Champ des Lunes au Domaine de Fontenille

### Le Champ des Lunes au Domaine de Fontenille

« Lauris : les saveurs de Jérôme Faure »

Article du 27 octobre 2016



Jérôme Faure et le sommelier © GP

Grenoblois, étoilé à Corrençon-en-Vercors, formé aux Terrasses d'Uriage, au temps de Philippe Bouyssou, Jérôme Faure est l'artisan magicien du **domaine de Fontenille**. Il cuisine avec délicatesse au fil des saisons, exerce en cuisine visible depuis la salle contemporaine, sous sa baie vitrée. Le lieu, certes, n'est pas très panoramique, et fait davantage laboratoire futuriste que table chic d'un lieu aristo. Mais on imagine que la configuration du lieu ne se prêtait pas à davantage de lumière. Reste que l'été, on déjeune ou on dîne dans la cour sous les arbres et qu'à l'automne, le soir, on est ravi de se blottir à l'intérieur.



Le cèpe © GP



Gravlax de taureau, betterave et genièvre © GP

Les assiettes, elles, sont d'une délicatesse insigne, suivant le mouvement des choses: le cèpe cuisiné dans tous ses états, en soupe, le chapeau rôti à la braise, le pied sauté, avec speck, lait de parmesan et persillade en assaisonnement, la tranche de denti tranchée à cru avec épices, chou-fleur, vanille, amande, rouget aux épices et coco, le gravlax de taureau avec betterave et genièvre, l'écrevisse avec Angostura, champignon de Paris, menthe et pignon, plus un bouillon de crustacé à saucer, la lotte au céleri rave et branche, pomme et livèche ou encore l'agneau allaiton, la selle rosée, avec girolles et pistache, jus aux algues: voilà qui révèle une cuisine fine, savante, précise et savoureuse.



Le rouget © GP



L'agneau © GP

L'exotisme ici fait merveille avec un rouget relevé de harissa, rose, cumin, basilic, salsa poivron/mangue et coriandre, mais aussi noix de coco fraîche et sauce piquante: superbe! Et, en saison de chasse, le cerf est finement cuisiné avec gentiane, navet, datte, citron, cannelle. On y ajoute les jolis vins du domaine en blanc (vermentino ou rolle), rouge (syrah, grenache), plus des desserts de choix, comme la pomme cuite trois heures, sa mousse de fromage blanc, gentiane, noix, glace à la reine des prés ou encore poire, chocolat, avec son sorbet poire au vin, ses épices d'un vin chaud. Bref, un chef et un lieu à découvrir avec gourmandise et la certitude d'être étonné en bien.



Poire et chocolat © GP



Pomme confite, glace reine des prés © GP