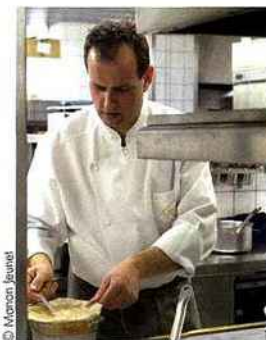




UN AN DÉJÀ



Jérôme Faure
Domaine de Fontenille*
à Lauris (84)



Steven Naessens
Maison Jeunet**
à Arbois (39)

Dès la fin de l'année 2015, Jérôme Faure s'est lancé dans une grande et belle aventure en rejoignant les cuisines du Domaine de Fontenille à Lauris, dans le Luberon. Après avoir brillé à l'Hôtel du Golf à Corrençon-en-Vercors où il avait obtenu une étoile en 2008, le chef a participé pleinement à l'ouverture de cet établissement de charme niché au cœur d'un parc viticole de 35 hectares. Avec Le Champ des Lunes, il propose une cuisine libre, spontanée et généreuse tout comme au bistro, La Cuisine d'Amélie, qui a rapidement trouvé sa clientèle.

Le 5 février 2016, la vie professionnelle de Steven Naessens a basculé vers un nouvel horizon. Après huit années à partager les cuisines de Jean-Paul Jeunet, ce Flamand d'origine a pris seul les manettes de l'établissement d'Arbois. Aux côtés de son épouse, il s'attache à faire perdurer cet esprit familial qui sied à cette région authentique. Un an après, le bilan est extrêmement positif avec les deux étoiles qui règnent toujours sur la Maison Jeunet.

Un an après... êtes-vous un cuisinier différent ?

Non, car mon travail reste dans la continuité de ce que je faisais avant. Ici, il a fallu tout construire de A à Z, composer une équipe, offrir une nouvelle proposition culinaire. Le Luberon est un territoire qu'il a fallu apprivoiser même s'il y a des similitudes avec le Vercors. Le plus important pour moi a été de m'inspirer des lieux et de me nourrir de cette atmosphère.

Non, car cela fait huit ans que j'évolue en cuisine et que je travaille de façon quasi autonome. Depuis le départ de Jean-Paul Jeunet, le principal changement se situe au niveau du travail que j'effectue en binôme avec mon épouse. Elle s'occupe de la gestion de la salle et de l'hôtel et elle me soutient à chaque instant, ce qui est essentiel. Le travail de toute l'équipe est tout aussi précieux.

Un an après... quelles sont vos plus grandes satisfactions ?

Celle de voir nos clients heureux ! Sur cette première année, la fréquentation a été bonne entre nos voyageurs qui logent sur place et les clients de passage. Durant l'été, nous avons quasiment affiché complet à chaque service. Au total, nous avons réalisé 24 600 couverts sur les deux restaurants avec un ticket moyen de 98 € pour Le Champ des Lunes et de 42 € pour le bistrot. La mise en place d'un noyau dur au niveau des équipes est également une satisfaction. En pleine saison, nous sommes 9 sur les deux restaurants. Ce n'est pas énorme mais je préfère une équipe soudée et de qualité plutôt qu'une armada peu expérimentée.

La plus grande est d'avoir réussi à prolonger l'esprit d'équipe de l'établissement. Nous avons toujours été une maison familiale et cela continue à travers les 20-25 membres de l'équipe. Notre première année a été celle de la transmission. Nous avons rajouté quelques touches personnelles au niveau de la décoration de la salle et de l'hôtel mais, au niveau culinaire, nous sommes restés dans la continuité avec cet esprit terroir qui va si bien à la Maison Jeunet. Le fil conducteur, c'est le respect du produit avec la cuisson juste.

Un an après... quels points aimeriez-vous améliorer ?

Le but est de toujours viser plus de qualité dans la prestation globale et le service. Le plus difficile, c'est la régularité en cuisine et je m'évertue à trouver les meilleurs produits autour de moi. Au fur et à mesure, je veux aller de plus en plus dans le détail et la précision. C'est pour cela que la carte reste très courte afin que les plats soient les plus aboutis possibles. Enfin, au niveau du personnel, j'aimerais attirer de nouvelles personnes et notamment en salle. J'espère que l'arrivée de l'étoile nous aidera.

Nous faisons évoluer les choses par petites touches et en douceur. Par exemple, je travaille mes plats avec des contenants céramiques uniques et fabriqués à la main par Pierre Casenove. Depuis que nous avons découvert cet établissement et cette région en 2005, nous avons envie de rester ici le plus longtemps possible. La nature jurassienne a tellement de choses à nous offrir que c'est un bonheur de travailler sur ce territoire. L'exploration est loin d'être terminée.

Un an après... avez-vous de nouveaux objectifs en tête ?

À court terme, c'est d'assainir ce travail de fond et continuer à faire évoluer la maison à travers ses différentes activités. D'ici à l'an prochain, je vais également pouvoir m'appuyer sur un potager d'1,5 hectare en permaculture. L'idée serait d'être pleinement autonome en fruits et légumes d'ici 2 à 3 ans et d'ouvrir le potager à des groupes scolaires pour expliquer l'intérêt de cette méthode.

Notre premier objectif, c'est d'être plein à tous les services (une trentaine de couverts) et que nos clients soient heureux. On veut également attirer les plus jeunes à travers nos menus pour les enfants servis en demi-portion et à moitié prix. Enfin, le fait que le guide Michelin m'ait confirmé les deux étoiles cette année a été un moment extraordinaire et il s'agit de l'étape la plus importante de ma carrière. Aujourd'hui, je suis un chef heureux et confiant parce que nous sommes tous ensemble pour travailler avec passion et vérité.

Rubrique réalisée par S. Pocardalo