



Une étoile dans "Le champ des Lunes"

GASTRONOMIE Jérôme Faure, chef du restaurant installé à Lauris, vient de décrocher un macaron au Michelin

Le vénérable guide Michelin a dévoilé ses nouvelles critiques et étoiles hier. Un total de 616 étoiles, dont 70 nouvelles, attribuées par une quarantaine d'inspecteurs sillonnant la France et l'Europe pour décerner des étoiles à un restaurant selon cinq critères : le choix des produits, la créativité, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité prix ainsi que la régularité.

Jérôme Faure chef du restaurant Le Champ des Lunes, du domaine de Fontenille à Lauris vient d'obtenir sa première étoile. Une juste distinction pour cet "artiste culinaire" qui avait obtenu et gardé pendant 9 ans l'étoile du restaurant "Le Bois Fleury" à Corrençon en Vercors. *"Après une année d'absence au palmarès, due à mon arrivée dans le Luberon, j'avais envie de récupérer l'étoile que j'avais laissée dans mon précédent restaurant"* lance Jérôme Faure. *"Et l'obtention de cette première distinction est une satisfaction pour mon équipe, mais aussi le début d'une grande aventure"*. Car le chef ne compte pas s'arrêter là ! *"Il faut viser le haut pour garder son niveau"*, poursuit-il, *"et dès à présent je vais tout faire pour gagner une seconde étoile"*.

Une précédente distinction prémonitoire

Déjà en octobre dernier, Jérôme Faure avait créé la surprise, toute relative, en décrochant quatre toques et un 17/20 au guide Gault et Milhaud 2017 pour



Jérôme Faure chef du restaurant "Le Champ des Lunes", du domaine de Fontenille avait obtenu et gardé pendant 9 ans l'étoile du restaurant "le Bois Fleury" à Corrençon en Vercors. / PHOTO JÉRÔME REY

Le Champ des Lunes et deux toques pour son Bistrot d'Amélie, dès sa première année passée en Luberon. Un sacré coup d'éclat le plaçant dans les 80 meilleurs restaurants de France du Gault et Milhaud !

À 40 ans, ce dynamique chef, ancien de l'École hôtelière de Grenoble dont il fut major de promo, 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. Il aime associer les goûts et les textures et jouer avec les épices pour aiguïser ses plats et les appétits.

Et dans l'assiette ?

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 d'un cochon*

au thon ou encore de girolles au wok, algues, groseille de mer et pistache par exemple". Et beaucoup de légumes car *"poissons et viandes sont des garnitures"* glisse-t-il. Artisan avant tout, c'est dans le terroir local, qu'il sélectionne ses produits. *"C'est le produit qui est la star de la cuisine, pas le chef"*. Modeste avec ça !

Alain CARLE

Lire aussi en page IV.