

LAURIS Hier, le chef du Champ des Lunes a eu un premier macaron, discerné par le guide Michelin 2017

Jérôme Faure : une nouvelle étoile dans le Luberon

Le palmarès du guide Michelin 2017 a été dévoilé hier. Le chef grenoblois Jérôme Faure, 39 ans, a obtenu une étoile pour Le Champ des Lunes, restaurant gastronomique du domaine de Fontenille, à Lauris.

→ Vous venez d'être honoré par le guide Michelin. Dans quel état d'esprit êtes-vous ?

«C'est une étape très importante. J'ai été étoilé pendant huit ans d'affilée avec mon établissement précédent, dans le Vercors. Je connais déjà ce sentiment, même si cette fois, l'émotion est différente. Fontenille n'était encore qu'un domaine viticole, il y a 15 mois. J'ai commencé à y travailler en octobre 2015. J'ai l'impression d'aider la structure à grandir. Cette étoile représente un pôle d'attractivité conséquent. C'est gratifiant. Je remercie d'ailleurs les propriétaires du Domaine [Frédéric Biousse et Guillaume Fou-

cher, N.D.L.R.] et l'équipe pour leur confiance. C'est un effort commun, et c'est ce qui me touche.»

→ Quelle est votre spécialité ?

«Je n'en ai pas ! Mais j'aime les mélanges sucrés/salés, ou encore terre/mer.»

→ Comment en êtes-vous venu à la cuisine ?

«Petit, je ne me suis jamais demandé ce que je voulais faire. La cuisine était une évidence. Je passais beaucoup de temps à la cuisine, avec ma mère. J'ai grandi dans une famille où l'on aime une cuisine simple, rurale. Ça m'a inspiré.»

→ À ce sujet, prenez-vous modèle sur quelqu'un ?

«Quand mes camarades collectionnaient les vignettes Panini, moi, j'affichais deux personnalités dans ma chambre : Thierry Le Luron, parce que j'aimais bien faire le pitre, et Paul Bocuse.»

→ Quelle vision de la cuisine avez-vous développée ?

«La cuisine doit être avant tout source de bonheur. Je me suis forgé à l'école hôtelière de Grenoble et j'ai exercé pendant douze ans à Corrençon-Vercors, au restaurant de l'hôtel du Golf, le Bois Fleuri. Cette expérience m'a poussé à voir la cuisine comme quelque chose de décontracté. Il n'y a pas de petite ou de grande : elle est bonne ou mauvaise.»

→ Quel est l'après Michelin ?

«Décrocher la deuxième étoile ! Je vais travailler de nouvelles recettes, rechercher de nouveaux producteurs. Il faut toujours voir plus haut pour rester au même niveau.»

Propos recueillis par Mélanie DOMERGUE

Restaurant Le Champ des Lunes, Domaine de Fontenille, Route de Roquefraiche, Lauris. Contact : 04 13 98 00 00. Tarifs : à partir de 35 € le déjeuner et 45 € le dîner.



Le chef se tourne déjà vers l'avenir et pense à la deuxième médaille.