

Pierre Reboul en quête d'une étoile

Ce jeune chef vient de s'installer dans les Alpilles. Il souhaite faire "gagner" très rapidement un deuxième restaurant "une étoile Michelin" à Saint-Rémy

Cette étoile, il avait au "Rive Gauche" de Tain-l'Hermitage où il s'installe à 25 ans après divers passages dans des restaurants haut de gamme, comme Charbran à Pont de l'Isère, Pic à Valence, qu'il considère comme son père spirituel, puis Taillevent et Rostang à Paris. Il décide de tout "lâcher" et se lance le défi de regagner très vite cette étoile en s'installant au cœur de l'Hostellerie du Vallon de Valrugues, qu'il achète avec sa jeune femme Claire.

Il crée d'abord son domaine, une cuisine idéale, à la hauteur de ses rêves, s'entoure d'une brigade de jeunes talents et tout particulièrement de son second de la Rive Gauche, Samuel Desjobert, garde l'ancien chef-sommelier qui connaît parfaitement les vins de la région et se lance dans l'aventure de la cuisine créative, inventive et surtout ré-



"Sans ma femme, mon second (tablier noir) et ma brigade de jeunes, je ne pourrais rien faire", dit Pierre Reboul qui a troqué la toque contre la casquette à l'américaine.

Photos Mod

créative, car il s'amuse devant ses pianos.

Des expériences culinaires

A l'occasion d'un déjeuner découverte, il a fait apprécier sa cuisine originale, mêlant saveurs sucrées et salées et techniques ultra-modernes : le petit pois gonflé - on ne sait comment, car c'est un secret - qui fond littéralement dans la bouche, la meringue glacée au grand-marnier "cuite" dans l'azote liquide à moins 196° ou la quiche lorraine virtuelle servie dans un verre... Mais à côté de ces expériences

aussi intéressantes que délicieuses, il recherche constamment la complémentarité des saveurs, le dosage des acidités, les mélanges détonants comme la noix de Saint Jacques en fine couche de cacao épice et agrumes ou l'escalope de foie gras frais à la pomme et au fruit de la passion. Il privilégie le goût en premier, l'authenticité, puis la texture en bouche et une belle présentation, son but étant de faire manger les gens différemment.

Il change de menu toutes les trois semaines, passe des soirées à tester de nouvelles recettes qu'il n'omet jamais de goûter : "C'est pour cela que nous sommes un peu ronds..." dit-il

en souriant ! Dans la lignée de Ferran Adrià, l'inventif cuisinier catalan, il revisite des plats aussi classiques que le bœuf carottes et n'hésite pas à faire le véritable œuf dur, qui doit cuire 1 h 05 mn à 65° pour que le jaune reste liquide !

Dès que possible, Claire et Pierre Reboul remanieront complètement la salle de restaurant dont le classicisme actuel - excepté sur les tables où les sets sont des ardoises et les assiettes de formes originales - tranche étonnamment avec la "modernité" de la création culinaire, mais joue aussi un jeu des oppositions fort intéressant.

Mod



Créer des spaghetti au sucre remplis de pomme verte, voilà l'un des plaisirs que s'offre Pierre Reboul dans sa magnifique cuisine. -