

Pierre REBOUL

# L'étoile de la passion

Héritier d'une famille dioise d'hôteliers-restaurateurs, le jeune «capitaine» du Rive Gauche, ancré au bord du Rhône à Tain l'Hermitage, vient de gagner sa première étoile au guide Michelin

## REPÈRES

**mars 1971**  
Naissance à Villeurbanne

**1986-89**  
préapprentissage  
et apprentissage  
au CFA de Gap  
et chez Michel Chabran  
(Pont de l'Isère, deux  
étoiles au Michelin 2003)

**1989-91**  
chez Pic  
(Valence, deux étoiles  
au Michelin 2003)

**1997**  
reprend  
«Le Rive Gauche»  
à Tain l'Hermitage

**2003**  
obtient sa première  
étoile dans le célèbre  
guide rouge Michelin  
édition 2003

**A** côté de l'étoile, le commentaire signale la décoration «style paquebot» de la salle, la vue imprenable sur le fleuve et sur Tournon, la jolie carte des vins des Côtes du Rhône septentrionales, et l'escalope de foie gras poêlée et sa pomme passion, spécialité de la maison. C'est bien, et même très bien, puisque dans cette édition 2003 du Michelin, il n'y a eu que vingt quatre nouvelles étoiles en France, dont trois en Rhône-Alpes. Mais, un peu court et quelque peu frustrant quand on a eu l'occasion de mieux faire connaissance avec le chef qui, voilà six ans, a repris la barre du Rive Gauche, a fait hisser la grand'voile et mis le cap sur sa bonne étoile.

## Passionné ascendant têtue

A tout juste 32 ans -il les a eus quelques jours après son étoile- Pierre Reboul avoue deux passions dans la vie : Claire, Julie et Prune (sa femme et ses filles) et bien sûr, la cuisine

«A l'âge de cinq ans, j'ai annoncé à mes parents que je voulais être cuisinier. J'ai détesté l'école. Tout ce que j'attendais, c'était d'avoir 14 ans pour commencer mon apprentissage en cuisine... chez Michel Chabran qui, d'ailleurs, à l'annonce de la nouvelle, lui a immédiatement téléphoné pour le féliciter.

Son père, dentiste de profession, n'a pas été surpris outre mesure par ce choix. Pierre Reboul appartient, en effet, à une famille d'hôteliers-restaurateurs du Diois, comme en témoigne d'ailleurs une belle photographie, en noir et blanc, de l'Hôtel de France à Châtillon-en-Diois, accrochée dans la salle à manger du Rive Gauche.

Mais, il a tout de même surpris tout son monde, y compris ses proches, par son entêtement, sa passion, sa détermination, son acharnement au travail et, point d'orgue, par son étoile.

Une étoile qui lui a valu des nuits blanches avant, et après... «avant c'était pour l'obtenir, maintenant c'est pour la conserver, je dors en moyenne trois heures, le reste du temps je suis en cuisine à la recherche de nouvelles recettes, de nouveaux mariages de saveurs. Je change la carte tous les mois et les menus toutes les trois semaines. Je ne cuisine que des produits frais et de qualité en la matière, le terroir drômois offre un choix exceptionnel avec un faible pour l'originalité et un soin tout particulier pour la présentation».

Qui pourrait donc croire, à l'écouter parler passionnément truffes, escargots, pigeons et autres divines nourritures terrestres, qu'il y a seulement quelques années, Pierre Reboul a traversé un grand moment de doute ? «Je suis allé jusqu'à mettre en vente le restaurant... tout en espérant au fond de moi qu'aucun acheteur ne se présenterait! Et puis finalement, avec mon épouse, nous avons décidé de rester. Mais, je garde constamment à l'esprit ce que m'a enseigné Jacques Pic : l'humilité. Alors pas question de tomber dans le piège, je garde la tête froide, les pieds sur terre et je continue à travailler».

Une manière de fonctionner que le «capitaine» du Rive Gauche exige également de son équipage (6 en cuisine et 4 en salle), à qui il ne manque jamais de rendre hommage pour le chemin parcouru «cette étoile, c'est aussi la leur». Et d'avoir une pensée particulière pour Simon, son second en cuisine, aussi passionné que lui, et Karine, la sommelière, qui sait si bien raconter le vin.

Fidèle à sa façon d'être, Pierre Reboul n'a donc pas augmenté le prix de ses menus, ni rajouté de table aux quarante-sept places disponibles «Pas question de faire plus au détriment de la qualité. Le seul changement notoire réside dans le fait que, maintenant, il faut s'y prendre un peu à l'avance pour réserver, nous sommes souvent complets».

Mais le temps passe et le chef doit retourner en cuisine. Juste le temps d'un dernier mot, tout droit venu du cœur : «Mon seul regret, au milieu de tout ce bonheur, c'est de ne pas pouvoir le partager avec mon grand-père Gaston, et Jacques Pic. Tous deux me manquent énormément, je leur dois beaucoup. Elle est pour eux, cette étoile».



A l'annonce de l'attribution d'une étoile au Rive Gauche dans le Michelin 2003, Jacques Clot, vice-président du Conseil général chargé du Tourisme (assis à gauche), Gilbert Bouchet, conseiller général et maire de Tain l'Hermitage (debout à droite), et Bruno Domenach, directeur du Comité départemental du tourisme de la Drôme sont venus féliciter chaleureusement Pierre Reboul.

Isabelle Gardin  
Photo Claire Matras