



Pierre Reboul

Rive Gauche

Tain-l'Hermitage (26)

L'étoile qui tombe à pic

Chef-propriétaire du Rive Gauche depuis juin 1997, Pierre Reboul avait mis son établissement en vente l'année dernière... en croisant les doigts pour que personne ne l'achète. L'étoile l'a conforté dans son choix d'une cuisine personnelle et originale.

Jean-François Mesplède

Dès l'âge de 5 ans, il savait : Pierre Reboul serait cuisinier. Digne représentant de la 4e génération impliquée depuis l'arrière-grand-mère restauratrice dans la Drôme. Alors, quand il a appris sa bonne fortune au *Guide Rouge*, ce jeune homme de 32 ans au physique de rugbyman - perdu c'est le hockey qu'il pratiquait - a su qu'il

'l'exil' à Paris. Chez Taillevent et Michel Rostang, qui, après quelque temps, l'envoie aux Caraïbes et le délègue pour l'ouverture de l'Absinthe. Tain-l'Hermitage enfin. Dans un restaurant des bords du Rhône, une place de chef est à pourvoir. Il se présente, est accepté et rachète l'affaire un an plus tard. "En fait, je voulais éviter à Julie - la première fille qu'une petite Prune est venue rejoindre

quelques années plus tard - d'avoir à prendre les bus parisiens. Alors avec Claire, mon épouse qui prend en charge la salle les jours d'affluence, nous n'avons pas hésité", confie ce 'fou de boulot', un peu ours qui passe le plus clair de son temps en cuisine à penser ses plats. Chez lui, l'innovation n'est pas un mot dénué de sens. Si le travail sur le goût et l'harmonie des saveurs est évident avec un joli travail de mariage des vins de Karine Millot, la présentation dans l'assiette n'est surtout pas négligée avec des influences japonaises non dissimulées.

Devant la page blanche, il cogite, n'hésitant pas à passer des heures à réfléchir en cuisine... devant la photo de ses deux filles coiffées d'une toque de cuisinier. La famille ! Le mot qui fait fondre ce solide gaillard. "C'est formidable. Ma femme tient un rôle obscur mais essentiel, et je suis dingue de mes enfants avec qui j'essaie de passer du temps. Quand on s'installe, rien n'est facile. Au départ, la cuisine est un jeu difficile. Lorsqu'on n'est pas reconnu et qu'on veut bien faire, on morfle." A un point tel que, l'année dernière et à l'instigation de son épouse, il avait mis la maison en vente "en priant pour que personne n'achète", s'amuse-t-il à dire aujourd'hui où l'étoile a plus que doublé la fréquentation de son restaurant !

Il n'en a pas pour autant changé ses habitudes. Point d'esbroufe ou d'effet de manches. Pour Pierre Reboul, la vérité se tient dans l'assiette. "Je ne fais pas de tours de salle. Je reste discret. Je retiens cela de Jacques Pic qui était un seigneur de la cuisine et qui savait rester humble..." ■

Rive Gauche

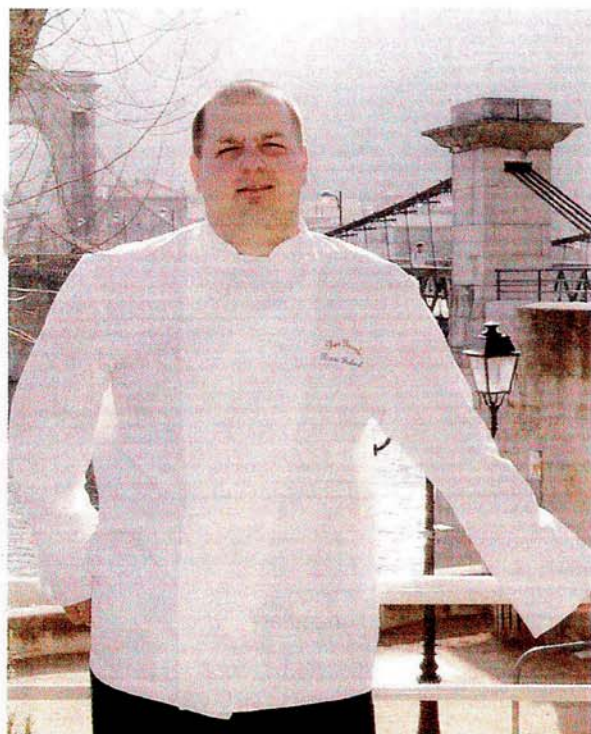
17, rue Joseph Péala
26600 Tain-l'Hermitage
Tél./Fax : 04 75 07 05 90
E-mail : rivegauche.tain@wanadoo.fr

Mélanger saveurs et cultures

"Je passe ma vie au travail pour arriver à quelque chose. Tous les jours avec mon second, Samuel Desjoubert, tout frais émoulu de l'école hôtelière, mais déjà frappé par le virus de la... recherche, je me remets en question. Je change le premier menu toutes les 3 semaines et la carte tous les mois. En France, nous avons une belle cuisine, mais l'intérêt est de mélanger les saveurs et les cultures pour arriver à quelque chose d'original et de subtil."

En chiffres

• Investissements	2 tranches de 61 000 € (reprise du fonds et rénovation de la cuisine)
• Nombre de couverts	47 (50 à 52/jour depuis l'étoile)
• Prix moyen	60 €
• Prix menus/carte	31, 56 et 80 € 65 € à la carte
• Chiffre d'affaires	380 000 € HT
• Effectif	10 personnes



venait de conquérir son Graal. "J'ai toujours voulu être cuisinier et je n'ai jamais changé d'idée. J'ai pris le temps d'apprendre mon métier avant de penser à m'installer dans la Drôme où j'ai grandi."

Le parcours est limpide : préapprentissage et apprentissage chez Chabran à Pont-de-l'Isère puis Pic à Valence, avant