

TROIS CHEFS

TROIS MENUS DE FÊTE

L'un sublime la truffe, l'autre magnifie le gibier, le dernier fait chanter les saveurs du Sud. Bruno Chartron, Pierre Reboul et Julien Gleize : trois chefs de la Drôme passent à table pour créer trois menus de fête et de terroir. Bon appétit.



Il aurait pu poursuivre ses classes auprès d'un chef parisien. Bruno Chartron a préféré revenir au pays, après l'école hôtelière de Thonon-les-Bains et un stage à la maison Bouvarel, à Saint-Hilaire-du-Rosier (Isère), où il a rencontré Véronique, son épouse. C'était en 1984. Bruno Chartron rachète alors l'ancien relais de poste de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, où il a grandi entre civets de lièvre et truites de l'Herbasse préparés par sa tante Paulette. *"Je me souviens des sacs d'escargots que les ramasseurs apportaient à l'auberge. Ma tante les mettait à jeûner dans une cage avant de les faire bouillir et quand elle les sortait de leur coquille, la cour s'emplissait d'une forte odeur qui me monte encore aux narines. Elle m'apprenait à faire le beurre d'escargot."* Bruno était trop jeune, lorsque sa tante a vendu l'affaire en 1975, mais quand l'opportunité du rachat s'est présentée, il n'a pas hésité. Implanté dans un fief "rabassier", Bruno Chartron a même acheté une truffière près de son établissement. En saison, il emmène les amateurs caver le "diamant noir" en compagnie d'Ivoire et d'Uta, ses deux labradors : *"Imaginez la joie des clients lorsqu'on revient avec 500 g de truffes !"*

"Quand je serai grand, je serai cuisinier", disait Pierre Reboul à son père dentiste. Une envie qu'il portait dans ses gènes, vraisemblablement transmise par son arrière-grand-mère paternelle et son grand-père qui tenaient l'*Hôtel de France*, à Châtillon-en-Diois. Après un apprentissage à Valence, chez Michel Chabran et chez Pic, puis l'exil à Paris chez Taillevent et Rostang, le destin l'ancre en 1997 sur les bords

du Rhône, à deux pas de la passerelle Seguin, reliant Tain-l'Hermitage à Tournon, dans un établissement aux allures de paquebot. Après un démarrage difficile (embauché comme chef de cuisine, il est propulsé du jour au lendemain à la tête d'une équipe sans patron), il a hissé son restaurant, le *Rive Gauche*, sur la première marche des macarons Michelin. Avec le concours de son second, Sam Desjoubert, frappé comme lui par le virus de la recherche, Pierre Reboul ne peut s'empêcher de créer des plats originaux. *"J'essaie d'harmoniser des produits nobles et simples nés au pied du Vercors ou cultivés en Drôme provençale. La vérité se tient dans l'assiette. Jacques Pic était un seigneur de la cuisine et savait rester humble. C'était mon maître. C'est mon modèle."*

"Je suis né dans la cuisine de mon grand-père, restaurateur à Valréas", se plaît à dire Julien Gleize, évoquant avec nostalgie ses 8 ans lorsque James l'initiait à l'art de la crème anglaise. *"J'étais déjà gourmand et je le suis resté."* Son grand-père trop tôt disparu, Jacques, son père, reprend le petit hôtel restaurant du village. Julien fait son apprentissage à l'école hôtelière d'Avignon et passe deux années à l'*Oasis*, un étoilé de la Napoule, avant d'entrer au *Jardin des Sens*. Depuis 1992, il travaille dans le sillage des frères Pourcel, d'abord à Montpellier, puis à *La Maison Blanche*, leur adresse parisienne, et aujourd'hui à *La Table d'Augusta*, le restaurant du nouvel hôtel 4 étoiles de Saint-Paul-Trois-Châteaux. *"Ici, nous avons un bel outil pour rendre hommage aux trésors du terroir !"* •