

GASTRONOMIE Pierre Reboul

Un étoilé gapençais au pays des stars

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Les " Stars " en tous genres en ont fait l'un des coins les plus recherchés de Provence. Il y a bientôt plus de " people " à Saint-Rémy que de moutons dans les Alpilles et la plaine de La Crau réunies. Acteurs, figures du petit écran, capitaines d'industries, grands noms de l'aristocratie et nouveaux riches, tous semblent s'être donnés rendez vous ici. Ce faisant, on ne compte plus les établissements de renom, hôtels et restaurants, qui étalent leurs luxueux services et leurs prestations haut de gamme. Depuis près d'un mois cependant, il n'est plus question que d'une chose : l'arrivée d'un grand chef au Vallon de Valrugues, un 4 étoiles situé aux portes mêmes de Saint-Rémy.

Pierre Reboul, de Tain à Saint-Rémy

Pierre Reboul, jeune et talentueux chef de cuisine, vient en effet de poser ses valises en Provence. Avec Claire, son épouse, ses deux filles et une bonne partie de sa brigade dont son second Samuel Desjobert. Son transfert s'avère comme un véritable événement dans le monde de la grande cuisine. Étoilé au guide Michelin depuis 2003, installé depuis dix ans à Tain l'Hermitage (il possédait le restaurant " Rive Gauche "), ce grand espoir de la gastronomie relève à 35 ans un sacré challenge. " J'ai maintenant la cuisine dont j'ai toujours rêvé " confie ce Haut-Alpin, benêté qui ne s'est jamais



Pierre Reboul, avec sa brigade, dans sa cuisine.

vraiment départi de son accent gapençais. Travailleur obstiné, passionné depuis son plus jeune âge par la cuisine, Pierre Reboul a déjà derrière lui un beau parcours.

Élève au CFA de Gap

Élève au CFA de Gap, il partait par tous les temps sur sa petite moto TX Honda pour rejoindre Pont de l'Isère et la cuisine de Michel Chabran. C'est là, exilé chez ce double étoilé, qu'il fera tout son apprentissage. Dès lors il ne quittera plus les constellations, marquant les échelons

chez Jacques Pic, Taillevent puis Michel Rostang. À fréquenter un ciel si talentueux, il parvient très vite à exprimer une sensibilité certainement héritée de son grand père Gaston.

Lequel s'activait déjà derrière les fourneaux de l'hôtel-restaurant familial à Châtillon-en-Diois.

" Mon bonheur, c'est de voir un client heureux "

Reboul recherche l'harmonie des goûts et des saveurs pour susciter la cuisine tradition-

nelle mais de façon moderne (voir ci-dessous). On devine qu'il se passionne pour inventer avec son équipe des plats singuliers, pour favoriser les mariages subtils des produits nobles, des produits simples. Avec lui, le palais, doit rester disponible et le plaisir de la table ludique. Design culinaire, présentation des compositions, tout contribue au plaisir de sa table. " Mon bonheur, c'est de voir un client heureux de constater qu'il se passe quelque chose quand il mange, qu'il y a de l'originalité dans

son assiette... " confie Pierre Reboul.

Pour l'heure, le Chef prend ses marques. Il se murmure déjà qu'il pourrait bien dès le printemps prochain récupérer son étoile abandonnée sur les bords du Rhône dans le démenagement. D'aucuns pensent même qu'à Saint-Rémy, où les nuits sont si claires que celle de Noël les bergers trouvent sans lumière le chemin de l'église, le ciel de Pierre Reboul brillera même de plusieurs feux dans les années qui viennent.

Loïc REVERARD

Les préférées du Chef



Claire et Pierre Reboul.

À peine installé dans son nouveau restaurant, Pierre Reboul a connu un premier bonheur. Celui de voir arriver certains de ses anciens clients de Tain l'Hermitage ! Force est de constater que pour qui a goûté à sa cuisine, il s'avère difficile de ne pas avoir envie de succomber à nouveau. A toute fins utiles et pour le plaisir de vous donner une petite idée de l'affaire, voici l'une de ses actuelles propositions. Un menu intermédiaire à 75 euros, intitulé " Les Préférés du Chef " :

" L'escalope poêlée de Foie gras ultra frais à la pomme et fruit de la passion. "

" Noix de Saint Jacques braisées en fine croûte de cassis

épicié et agrumes, gelée orange, risotto orange parmesan. "

" Noisette d'agneau et gambas rôties à la plancha, touche de cassis et jeu de maïs. "

" Le plateau de fromages affinés par Hervé Mons (MOF) ou la faisselle fraîche. "

" Les douceurs... dont une fameuse meringue glacée (à l'azote et à -196°) au Grand Marnier. "

Quand on vous dit que la passion de Pierre Reboul est de ravir ses clients...

J. B

POUR EN SAVOIR PLUS

Restaurant Pierre Reboul, Le Vallon de Valrugues à Saint-Rémy-de-Provence. Tél : 04 91 02 14 01