

Michelin 2012

personnes (une en salle, une en cuisine) pour respirer un peu mieux. "Nous sommes une petite maison et on peut aider ceux que l'on embauche à évoluer. Il est primordial d'être proche des gens avec qui l'on travaille", dit encore

celui qui ne jure que par "la vérité du produit". **JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE**

Le Julliénas - 236 rue d'Anse -
69400 Villefranche-sur-Saône • Tél. : 04 74 09
16 55 • www.restaurant-lejullienas.com

Le cochon, travaillé comme une terrine, condiments moutarde-estragon et caramel de porto

Une recette de Fabrice Roche, Le Julliénas, Villefranche-sur-Saône (69)

INGRÉDIENTS

- Lard d'Arnad (lard italien de la vallée d'Aoste)
- longe de cochon
- foie de volaille
- échalote ciselée
- herbes hachées
- champignons de Paris
- cognac

Pour la garniture :

- radis ;
- pomme granny smith ;
- mini-betterave Chioggia
- carotte jaune
- carotte orange
- céleri boule
- courgette
- herbes
- salade Redchard

Pour les condiments oignons-estragon :

- oignons
- graines de moutarde
- estragon

Pour le suc de persil :

- persil
- huile d'olive
- vinaigre de Xérès

Pour le caramel de porto :

- 1 litre de porto
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- 200 g de vinaigre balsamique

PROGRESSION

- Tailler tous les ingrédients en grosse mirepoix. Ajouter les herbes et les échalotes. Ajouter le cognac et lier avec une farce fine.
- Faire cuire dans un four à 60 °C



pendant trois heures avant de mettre sous presse pendant 24 heures.

Pour la garniture :

- Tailler les carottes jaunes et orange, le céleri et la courgette en grosse mirepoix. Les blanchir et refroidir avant de réserver.
- Tailler les radis en quart et les cuire au vinaigre. Faire des copeaux de mini-betterave et les mettre dans l'eau. Préparer les herbes et les pousses de salade.

Pour les condiments oignons-estragon

- Faire suer les oignons à l'huile d'olive, longuement mais sans coloration.
- Saler, poivrer puis hacher et ajouter les graines de moutarde avant de réserver.

Pour le suc de persil

- Réaliser un suc de persil, le monter à l'huile d'olive et au vinaigre de Xérès. Dresser.

Pour le caramel de porto :

- Réduire 1 litre de porto avec trois gousses d'ail, une branche de romarin et 200 g de vinaigre balsamique. Réduire à la nappé et réserver.

VIN CONSEILLÉ

Beaujolais blanc de Jean-Paul Brun

Le nouveau SelfCookingCenter®
whiteefficiency®

L'alliance du plaisir et de la performance



Le HiDensityControl® breveté –
la qualité de cuisson réinventée

30% de capacité*
en plus

20% d'énergie consommée*
en moins

30% plus rapide*

Le nouveau HiDensityControl breveté® assure une qualité et une performance de cuisson exceptionnelles tout en consommant un minimum de ressources. Réalisez par ailleurs d'importantes économies de temps grâce à des charges mixtes intelligentes. Son utilisation est extrêmement simple: une vraie révolution. Son interface est intuitive et s'adapte automatiquement. C'est cela whiteefficiency®.

Participez au CookingLive de RATIONAL.
Inscriptions sur www.rational-online.fr
ou par téléphone au 03 89 57 05 55.


* comparé à d'autres fours mixtes



Ticket moyen : 50 €
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 25
Effectif : 2 personnes (2 à venir)
Fermeture annuelle : 1^{re} semaine de janvier, 10 au 16 avril, 16 août au 4 septembre
Repos hebdomadaire : samedi midi, dimanche et lundi soir

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Cochon travaillé comme une terrine, condiments moutarde estragon et caramel de Porto. "La cuisine que j'aime : simple et raffinée."

 **Fabrice Roche - Le Julié纳斯 - Villefranche-sur-Saône (69)** Il parle de son métier avec délectation. Et l'étoile va lui permettre d'augmenter les effectifs d'un établissement où il travaillait jusqu'alors seul, avec son épouse Carine.

Voir (un peu) plus grand

Fabrice est venu à la cuisine presque par hasard. Il raconte. "Je n'étais pas très bon à l'école et je m'y ennuyais un peu. Dans la famille, un aïeul était pâtissier et j'ai pensé que c'était peut-être une solution..." Au sortir de la classe de quatrième, il entre en apprentissage auprès d'**Hervé Raphanel**, étoilé au Pullman de la Part-Dieu à Lyon, où il découvre les vertus de la cuisine. La suite de son parcours se passe pareillement dans les étoiles. Chez **Pierre Orsi** (Lyon, VI^e), "incontournable", où il rencontre **Carine** qui deviendra sa femme, à La Pyramide à Vienne (38) auprès de **Patrick Henriroux** et **Christian Née**, à la Palme d'or au Martinez de Cannes (06) auprès de **Christian Willer** et sa belle équipe, chez **Pierre Carrier** à l'Albert 1^{er} de Chamonix (73), à la Villa Belrose à Saint-Tropez (83) avant une escapade en Belgique.



Fabrice Roche est installé avec son épouse Carine depuis 2007 à Villefranche-sur-Saône.

En mars 2007 avec Carine, la décision est prise : le couple qui a envie d'être chez lui reprend le fonds du Julié纳斯, dans l'artère principale de Villefranche-sur-Saône. L'option ? Le travail à deux dans une atmosphère familiale, une cuisine simple mais goûteuse. Ces efforts n'échappent pas au guide Michelin qui octroie un Bib Gourmand en 2008. Quatre ans plus tard, le Bib disparaît et s'ensuit un mois de stress pour le couple qui, quelques mois plus tôt, s'était porté acquéreur des murs de l'établissement.

AMÉLIORER SON OUTIL DE TRAVAIL

Le coup de téléphone libérateur vient de Tournus et de l'ami **Yohann Chapuis** avec qui il a travaillé. Soulagement. "L'étoile était mon objectif mais je sais bien que c'est aléatoire. C'est un gros soulagement et du bonheur

pur après une grosse dose d'angoisse", dit-il émerveillé.

Résultat ? S'il n'entend rien changer à une méthode qui a fait ses preuves, il compte bien améliorer son outil de travail (jardin et terrasse) et embaucher deux

Brioche Pasquier
les Plaisirs "Minute"

Panacotta Caramel & Spéculoos
 Panacotta Framboise & Spéculoos

Des desserts tendance et un service rapide !
 (récongélation possible à 4°C - 8 heures)

30 sec
 micro-ondes

www.briochepasquier-pro.com

La salle du Julié纳斯, table de **Fabrice Roche** à Villefranche-sur-Saône.

