

# LE CHEF



N° 248 - AVRIL 2014 - 5 EUROS

ISSN 0980-8396

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE



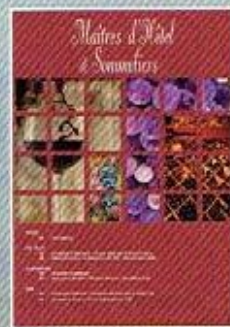
**MICHAËL ARNOULT**  
Rendez-vous au sommet  
avec un esprit libre



Chef pâtissier  
Anthony Fresnay



Parles de chef  
Stéphane Rimbault



Maitres d'Hôtel  
et Sommeliers

## PRÉSERVER L'ÉTOILE MICHELIN ET CONTINUER À INVESTIR

Installé depuis 2007 à Villefranche-sur-Saône, Fabrice Roche a d'abord gagné un Bib Gourmand, avant d'obtenir l'étoile Michelin en 2012. Il s'emploie à la préserver avec la complicité de son second et il continue à aller de l'avant en investissant.

épouse, Carine, après un apprentissage auprès d'Hervé Raphanel, alors étoilé au Pullman Port-Dieu ». À La Pyramide à Vienne, Patrick Henrroux lui transmet une rigueur de tous les instants, en termes d'assaisonnements et de présentations. Son parcours se poursuit à la Palme d'Or à Cannes et au Hameau Albert 1<sup>er</sup> à Chamonix, en tant que chef de partie. Il devient ensuite sous-chef à la Villa Belrose à Gassin, puis occupe son premier poste de chef au restaurant Rouge Tomate à Bruxelles, avant d'officialiser chez l'étoilé Guy Lassausaie à Chasselay.

### TRANSPARENCE CULINAIRE

Fabrice Roche se laisse guider par les produits de saison. Il aime pratiquer les cuissons braisées et à basse température.

Membre des Toques blanches lyonnaises depuis 2013, il pratique la transparence culinaire, en mentionnant les noms de ses fournisseurs sur la carte : par exemple, La Bressanne à

Mâcon (viande), Marguin Marée et Homards Acadiens (poissons), Fellot à Rivollet (herbes). Quant à la carte des vins, riche de 230 références (dont une trentaine de Beaujolais), il va continuer à l'étoffer avec des côtes-du-rhône, des bourgognes, des vins du Sud-Ouest et alsaciens.

### NOUVEAU DÉFI

Après avoir investi 500 000 euros dans l'achat du fonds de commerce, l'agrandissement du restaurant avec des travaux en cuisine et en salle, ce chef souhaite aller de l'avant. Dans les trois ans à venir, il compte investir 200 000 euros pour transformer l'actuelle salle de restaurant en salon d'accueil et créer une nouvelle salle, de même capacité, dans une partie du jardin. Une terrasse d'une vingtaine de places serait aménagée dans le prolongement. Un défi enthousiasmant pour cet entrepreneur de 40 ans. ■

**Christel Reynaud**



En 2007, Fabrice Roche et son épouse Carine ont repris un restaurant traditionnel Le Julié纳斯, avec pour objectif de « créer une maison familiale, sans prétention, où le client découvrirait une belle cuisine, un service souriant et détendu ». Dès la première année, ils décrochent un Bib Gourmand au guide Michelin grâce à une cuisine bistrannique.

### LES BIENFAITS DE L'ÉTOILE

« Quant à l'étoile, c'était un tout petit rêve », confie Fabrice Roche qui obtiendra le macaron en 2012. « Aussitôt, l'activité a été dynamisée. Dès la deuxième année, le ticket moyen est passé de 45 euros à 75 euros. Nous avons acquis une nouvelle clientèle, notamment étrangère (belges, hollandais, etc.). Pour préserver l'étoile, la règle d'or, c'est la régularité culinaire », affirme le professionnel qui, après avoir acquis le macaron, s'est entouré d'un second, Grégory Patoux et d'une sommelière.

### UN BEAU PARCOURS

D'un tempérament pausé et rigoureux, ce professionnel se dit fortement influencé par Pierre Orsi à Lyon : « Chez lui, j'ai acquis les bases classiques du métier et rencontré mon

### En chiffres

Capacité : 25 à 30 couverts

Moyenne de couverts/jour : 35 à

40. Objectif : 50

Menus à 26 euros (déjeuner) et de 39 à 70 euros (5 plats, 2 desserts)

Ticket moyen : 75 à 80 euros

Chiffre d'affaires 2013 : 400 000 euros. Objectif 2014 : similaire.

