

# Beaujolais, la piste aux étoilés

s chefs

Château pour aller au premier restaurant... (Texte de l'article précédent) ...

Mais que se passe-t-il dans ce restaurant de ville... (Texte de l'article précédent) ...

Plus au Nord, c'est le chef de cuisine à la Pierre... (Texte de l'article précédent) ...

## A Bully, l'Auberge d'... met les petits plats

C'est l'été, l'été, l'été... (Texte de l'article précédent) ...

## A Villefranche, Fabrice Roche sur son étoile

**O**N nous a jugés sur ce qu'on fait, on va continuer à le faire en mieux», commente le jeune chef du Juliéna qui vient de se voir décerner une étoile au Michelin, un plus pour Villefranche.

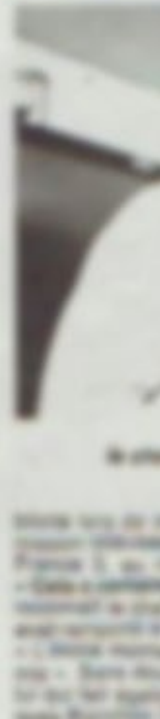
A 38 ans, le restaurateur caladois franchit un palier après une carrière déjà riche : hôtel Pulmann et Pierre Orsi à Lyon, la Pyramide de Vienne, le Martinez de Cannes et L'Albert 1<sup>er</sup> de Chamonix. Cinq ans suivant son installation dans sa ville maternelle et quelques mois après un relookage complet de son établissement, ce professionnel est récompensé pour la qualité de son établissement. Même s'ils révaient inconsciemment de cette reconnaissance nationale, Fabrice et Carine Roche cherchent, avant tout, à plaire à leur clientèle. Leur crédo : de bons produits au goût valorisé par un traitement culinaire adapté.

Incluant une sélection de 20 vins du Beaujolais, la carte change tous les deux mois, sans jamais reprendre un plat déjà proposé. A l'approche du printemps, asperges, pois gourmands et agneau (de Pâques) devraient faire leur apparition. L'offre s'inspire de propositions de saison avec une préférence pour les composants simples. « J'aime travailler des produits pas forcément nobles qu'il me faudra forcément mettre en valeur pour créer un met remarquable », confie-t-il. Le cochon, plutôt que le bar ou le bœuf. Même si « l'Etoile » du Michelin va amener quelques adaptations. « On va sûrement toucher une tranche de clien-



Cette promotion va servir les vins du Beaujolais toujours mis en avant dans cet établissement

taille plus exigeante et peut-être étrangère », prévoit ce professionnel passionné. Des mets attendus comme le homard pourrait bien être inscrits sur le menu. Mais il n'empêche : « le cochon traité comme une terrine avec condiments moutardés, estragon et caramel de Porto » restera parmi ses recettes préférées.



Plus au Nord, c'est le chef de cuisine à la Pierre... (Texte de l'article précédent) ...