



MÊME PARTITION, NOUVELLE INTERPRÉTATION

LE REFUGE DES GOURMETS VERSION 2016, C'EST UN REMIX DE CELUI DE 1989, AVEC UN CHANOVE ET UNE ÉTOILE EN PLUS. POUR CETTE COMPOSITION FAMILIALE À 6 MAINS, JEAN-MARIE COMPOSE, HUBERT ARRANGE ET FLORENCE ÉCRIT LES PAROLES.

Par Mélanie Marullaz

Ca ne devait être qu'une étape, un tremplin. Mais 27 ans après leur installation, les Chanove ont pris racines à Machilly. 27 ans, c'est l'âge d'Hubert, l'aîné des deux enfants, qui s'active, auprès de son père, Jean-Marie, derrière les marmites familiales. Il y avait plongé ses doigts curieux avant de savoir marcher. C'est pourtant avec l'envie de faire du pain qu'il approche d'abord les fourneaux, "parce que ce sont les odeurs qui m'interpellent, celles des farines différentes, de la fermentation, des viennoiseries le matin sur le chemin de l'école." Mais le rythme est trop dur, il abandonne donc le pétrin pour mitonner des navarins. Après une formation hôtelière à Bonneville puis Thonon, il part voir du pays, goûter d'autres saveurs, côtoyer les étoiles. Celles des Frères Raimbault à Mandelieu-la-Napoule, d'Arnaud Donkele à St Trop' ou de Jean Sulpice à Val Tho, et puis le graal, les trois macarons, dans les cuisines de la famille Troisgros... Mais quand il quitte Roanne, il décide, à la surprise de ses parents, de rentrer dans le Chablais, pour ce qui ne doit être, là aussi, qu'une étape. Trois ans plus tard, il est toujours là.

ASSIETTE POLYPHONIQUE

Au début, il a fallu trouver sa place, pour que les rôles soient clairement définis. A Madame, l'accueil, le contact avec les clients. A Monsieur, l'assise, la confiance des partenaires, de l'équipe et... la maintenance. "C'est l'homme à tout faire, il répare ce qu'il faut, sait où sont tous les tuyaux, où passent tous les fils, il a l'œil sur tout !" Et le fiston ? "Il met l'étincelle dans les yeux de nos clients, résume Florence, sa mère, la nuance que les gens attendaient, qui fait ressortir tout ce qui a été fait avant." "J'apporte des idées, mais je ne suis pas là pour tout changer, complète-t-il à mots pesés. Le Refuge n'a pas changé, il a évolué. La colonne vertébrale de chacun de nos menus, les associations de base, sont écrites par mon père ; avec l'ensemble de l'équipe, on y réfléchit, on crée les plats, on travaille le dressage et je rajoute le petit plus."



Jean-Marie & Hubert

Cette colonne vertébrale, ce sont les produits de la région, le terroir. Ce matin-là en cuisine, d'exceptionnelles ombles chevalier du Léman, des chanterelles, des pieds bleus ramassés dans les bois alentours, mais on retrouve aussi, en saison, l' incontournable framboise de Machilly ou les truffes fournies par la branche drômoise de la famille, qui parfument les œufs avec lesquels elles sont conservées, ou le riz du risotto. Le petit plus, ce sont les sauces d'Hubert, ses influences méditerranéennes et les fournisseurs qu'il a côtoyés dans le Sud, chez qui il est allé passer du temps, pour apprendre à connaître leur travail.

CRESCENDO MA NON TROPPO

Entre de si bonnes mains, interprétée par une brigade dont certains membres font partie depuis plus de 10 ans, la polyphonie familiale s'harmonise. Et si l'année de la première étoile est compliquée, attirant un public différent, les Chanove s'adaptent. "Les clients ont une connaissance de plus en plus pointue des produits et des techniques utilisées, la cuisine est moins secrète qu'avant. Ça peut être déstabilisant mais c'est à nous de trouver d'autres tours pour préserver la magie." Tout en gardant la tête froide. "Le Michelin a récompensé le travail d'hier, résume Jean-Marie, la stabilité et l'évolution permanente. On ne va pas le trahir en changeant le travail d'aujourd'hui. Notre intention est vraiment de ne pas décevoir, d'être synonyme de plaisir de confiance, de valeur sûre." ■

► + d'infos : www.refugedesgourmets.com

Le Refuge des Gourmets - 90, route des Framboises - 74140 Machilly - 04 50 43 53 87