



Faim GOURMET

AU ROND-POINT, PRENEZ LA ROUTE DES FRAMBOISES, DIRECTION MACHILLY. LA DESTINATION SE TROUVE SUR VOTRE GAUCHE. FACE AU MASSIF DES VOIRONS, **LE REFUGE DES GOURMETS** NE SE PRÉSENTE PLUS. 30 ANS DE GASTRONOMIE GOURMANDE ET UNE ÉTOILE AU PANIER, DÉGUSTEZ !

PAR MAGALI BUY



30 ans, c'est aussi l'âge d'Hubert Chanove, chef de cette maison total terroir, reprise par ses parents en 1989. Grandir assis sur un passe et s'agiter au coup de feu, comment ne pas tomber dans le piano ? Emporté par les odeurs de levure, il se voit boulanger, mais chassez le naturel, il revient aux fourneaux. Trois petits tours d'école, il saisonne à Saint Trop' ou Val Tho,' chez Sulpice, Donckele ou Trois Gros. Il cultive ses envies, découvre le bonheur du marché local : "J'étais second du Chef Michel, je l'accompagnais les matins et je me souviendrai toujours de ses cagettes rangées sous les étals, attendant son passage pour lui faire la primeur. Aujourd'hui, mes producteurs font pareil, c'est un vrai cadeau." En 2014, Hubert rentre au bercail et rejoint son père Jean-Marie en cuisine. Deux ans plus tard, la 1^{re} étoile s'invite à table. Depuis septembre dernier, il tient la barque avec son épouse Fanny et signe une carte gastro végétale, mais pas que, locale, mais pas que non plus, parce qu'il s'en revendique : "Il faut cuisiner ce que l'on aime manger, autrement ce n'est pas la peine. Je n'enlèverai

jamais la viande, ni le poisson, impossible ! Pour le 100% local, c'est pareil, je ne vois pas pourquoi se priver de produits magnifiques comme la Saint Jacques ou le homard bleu, juste par principe." Alors, il accommode sa cueillette aux trouvailles du coin et d'ailleurs, les framboises de Sandra Lionnet en guest (fruit emblématique du village). Planqué sous son béret, les idées fusent jusqu'à l'équilibre dans l'assiette et ça en jette ! Mousse d'abondance aux noisettes du Piémont et miel de sapin, sablé parmesan et guacamole au yuzu, ou omble chevalier petits pois croquants et sauce au cistre, ses déclinaisons laissent place à une partition légère et acidulée surprenante. Condiment citron confit, safran de Draillant ou fleur d'artichaut rôtie, on se reconforte dans un velouté relevé à l'oxalis, un dôme chocolat blanc, gariguettes cœur coulant. Depuis peu, le restaurant innove aussi avec un côté « bistro » hyper accessible, sans conteste un refuge... des gourmets. ■

► + d'infos : **Le refuge des gourmets**
90 route des Framboises - Machilly
04 50 43 53 87 - Menu à partir de 65 €