

TERREAU FAMILIAL

HUBERT CHANOVE - LE REFUGE DES GOURMETS* À MACHILLY (74)

Au Refuge des Gourmets à Machilly, Hubert Chanove marche sur les pas de son père, Jean-Marie. Après de riches expériences, le fils a rejoint le chef propriétaire du Refuge des Gourmets pour assurer la relève aux fourneaux. Depuis lors, il dévoile une cuisine sensible résolument ancrée dans son terroir.

« **J**e suis le sortant, Hubert est l'entrant. Nous vivons pour l'avenir », indique d'emblée Jean-Marie Chanove, chef propriétaire depuis 30 ans du Refuge des Gourmets, la table étoilée de Machilly à quelques encablures de Genève et du lac Léman. À 28 ans, Hubert Chanove est depuis 3 ans aux commandes en cuisine. « Je n'avais jamais travaillé avec mon père auparavant ! Je voulais connaître d'autres établissements avant d'intégrer la maison familiale. »

Après une formation au lycée de Savoie à Thonon, Hubert Chanove se rend à l'Oasis auprès des Frères Raimbault. Puis, il réalise deux saisons d'hiver à l'Oxalys chez Jean Sulpice à Val Thorens et deux d'été à la Pinède auprès d'Arnaud Donckele. Auprès de ce dernier, Hubert Chanove occupe le poste de saucier. « C'est la raison pour laquelle on retrouve dans ma cuisine de nombreuses sauces, assaisonnements, infusions que l'on présente en salle. » Puis, Hubert Chanove intègre en tant que second la brigade de César Troisgros de la Maison Troisgros à Roanne. « J'ai assisté au retour d'un fils dans une maison emblématique. Cela m'a donné des clefs pour appréhender au mieux la transition avec mon père. »

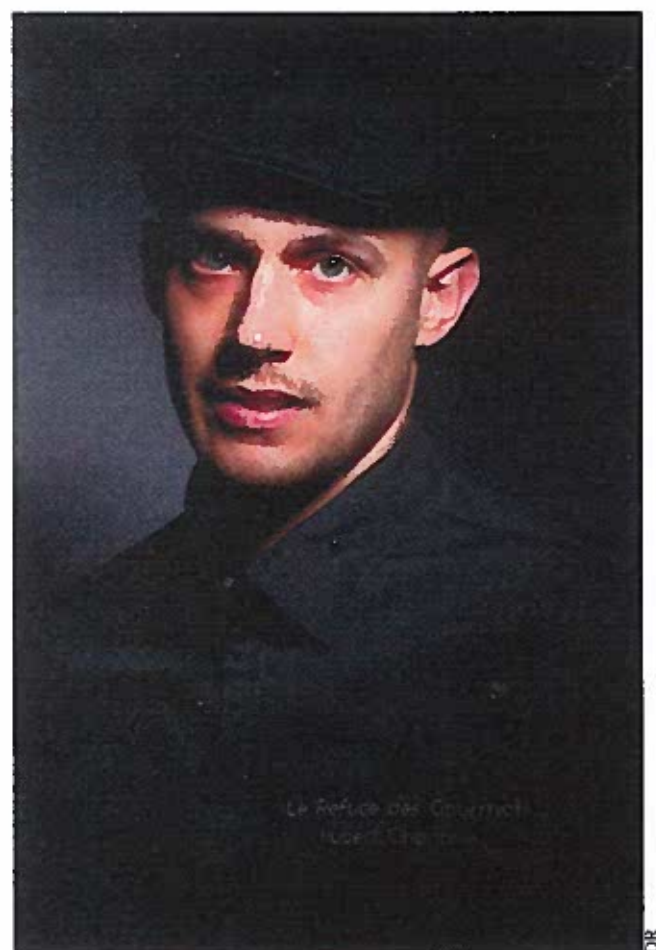
FILIATION ET PERSONNALITÉ

Revenu en 2014 pour assister son père, à l'origine, uniquement pour les fêtes de fin

d'année, Hubert Chanove se prend finalement au jeu. « J'ai ensuite passé 3 mois à chaque poste pour comprendre les enjeux. » Rapidement, il endosse le poste de chef et appose sa patte. « Il fallait mettre à profit mes expériences avec les produits des environs tout en prenant en compte les spécificités de notre clientèle. J'ai repris certains des menus thématiques qui faisaient partie de l'identité de la maison mais en les retravaillant avec mon identité culinaire », indique Hubert Chanove. Parmi ces derniers, le menu « Truffes » au mois de janvier est un clin d'œil à l'histoire de la famille Chanove. « Mon père est natif de la Drôme, il a grandi entouré de trufficulteurs. C'est d'ailleurs ma tante qui nous fournit en truffes. » Tandis que le célèbre menu « Framboise », proposé depuis plus de 20 ans, fait écho à la perle de Machilly, ancienne capitale de la framboise. « Dans la dernière version du menu, j'ai proposé un plat très locavore avec de l'omble chevalier, de la poudre de bourgeons de sapin déshydratée et une déclinaison autour de la framboise. »

ENTRE LAC ET MONTAGNES

Enfant du pays, Hubert Chanove a lancé cette année un menu dédié « Lac et montagnes ». « Il est essentiel pour moi de m'ancrer dans ma région en utilisant le maximum des produits à ma portée. Nous avons la chance de bénéficier d'une situation unique. » Brochet, omble chevalier, truite, féra, écrevisse, les merveilles du lac



Léman sont à l'honneur. Férés d'herbes et de fleurs sauvages, le chef et son équipe partent deux fois par semaine à la cueillette. « J'apprécie travailler l'oxalys et son acidité avec les poissons du lac, la pimprenelle avec son goût de citron vert et concombre avec les écrevisses ou encore la reine des prés avec les desserts. J'utilise également les herbes sauvages pour infuser des marinades ou pour parfumer mon vinaigre et mon miel. » Hubert Chanove se plaît à surprendre avec différentes saveurs et textures autour d'un même produit tel que dernièrement avec du panais rôti, en crémeux, acidulé et en chips pour accompagner une selle de chevreuil sauce au café. « J'aime également proposer, sous la forme de consommé ou d'infusion, un rappel de ce qui a précédé ou une introduction du plat à venir. » Une personnalité culinaire affirmée, récompensée depuis 2016 d'une première étoile Michelin. Avec Hubert en cuisine et Jean-Marie en chef d'entreprise, la transmission prend forme doucement mais sûrement au Refuge des Gourmets.

■ Alexianne Lamy

REPÈRES

- Couverts par jour : 40
- Ticket moyen : 85 €
- Brigade : 7 en cuisine dont Stéphane Pichot (second) et Gauthier Chaffard (chef pâtissier) et 5 en salle dont Fanny Arvin-Berod (responsable de salle) et Marine Grisole (chef sommelière)
- Fournisseurs : Serge Carraud pour les poissons du lac Léman (74) ; Homards Acadiens pour les autres poissons et crustacés (01) ; Raymond pour les légumes bio (74) ; J.A. Gastronomie pour la viande ; Bachès pour les agrumes (66)
- Vins : 350 réf.



CHÈVRE FRAIS BELLEVAUX CEUFS TRUITES HERBES MONTAGNES



TARTE CHAMPIGNONS QUINOA HUILE D'OLIVE FRUITÉE