

GASTRONOMIE Le « *Refuge des gourmets* » (Machilly) fête ses 30 ans

Une histoire de famille

2019 est une grande année d'anniversaire pour le « *Refuge des gourmets* », restaurant étoilé de Machilly, près d'Annemasse. C'est ici qu'**Florence et Jean-Marie Chanove** se sont installés, en 1989, et que leur fils **Hubert** est né, cette même année. Avant de reprendre les rênes de la maison, trente ans plus tard.

SERGE COSTE

serge.coste@lefaucigny.fr

Trente ans ! Voilà trente ans que Florence et Jean-Marie Chanove ont posé leurs valises à Machilly. Elle avait longtemps écumé les aéroports, lui les cuisines des bateaux de croisière, avant de débarquer tous deux à « *la Vieille porte* », un restaurant gastronomique d'Yvoire. Elle en salle, lui en cuisine. C'est là que les regards se sont croisés. Cupidon a fait le reste. Et c'est ainsi qu'en 1989, désireux de voler de leurs propres ailes, les deux tourtereaux jetaient leur dévolu sur « *le Refuge des gourmets* », un petit établissement pas encore renommé, mais déjà bien implanté dans le village de Machilly, à deux pas d'Annemasse et de la frontière suisse. La fin des voyages, mais le début d'une grande aventure. D'une double aventure, même, puisque Florence portait en elle leur future étoile, Hubert, arrivé quelques mois plus tard. Tous les ingrédients étaient réunis pour que s'écrive une histoire peu commune, portée par une passion commune.

L'établissement n'avait pas encore la fière allure d'aujourd'hui. La salle était plus petite, la cuisine plus étroite, la terrasse et la véranda n'étaient même pas encore à l'état de projet... Mais c'est dans cet écrin de bois, au plafond de verre et au décor « *Belle époque* », que Jean-Marie Chanove développera toute l'étendue de son talent et hissera peu à peu le « *Refuge des gourmets* » au rang des restaurants gastronomiques incontournables de la région genevoise. Aidé en salle par l'accueil souriant et le professionnalisme de Florence, alors que le petit Hubert montrait déjà de l'intérêt pour la cuisine.



La famille Chanove, deux générations (et bientôt trois?) au service de la gastronomie

LA CUISINE DANS LA PEAU

On dit que les bébés ressentent et entendent ce qui se passe autour d'eux, dans le ventre de leur mère. Hubert Chanove devait, en plus de l'ADN transmis par ses parents, humer les parfums des épices, le fumet des poissons, l'odeur capiteuse des fonds qui réduisent sur un coin de fourneau. Sans parler des innombrables saveurs qui ont dû accompagner le développement de ses papilles, à travers le liquide amniotique. Dire qu'Hubert

Chanove a fait ses premiers pas dans une cuisine n'a rien d'une image. C'est une réalité qui dure depuis 30 ans. Car le garçonnet a grandi et s'est épanoui de concert avec le restaurant qui verra tour à tour l'agrandissement de la véranda, la rénovation des 2 salles, l'accessibilité handicapé, la terrasse et la nouvelle cuisine. Entre temps, Hubert usera les bancs des écoles hôtelières de Bonneville puis Thonon. Avant de partir peaufiner sa formation vers d'autres cieux, ou plutôt

d'autres constellations, tant son parcours se parseme d'établissements 2 et 3 étoiles Michel A savoir, dix-huit mois auprès des frères Raimba à « *L'Oasis* »** Mandelieu-la-Napoule à Cannes puis il alterne saison d'hiver et d'été pendant de ans entre « *L'Oxalys* »** de Jean Sulpice à Thorens et « *La Pinède* »** de Saint-Tropez auprès d'Arnaud Donkele, avant de terminer chez « *Michel Troisgros* »*** à Roanne pendant presque deux ans.

En mars 2014, le fils prodigue retrouve « *Refuge* » après 6 années d'expérience passées dans la haute gastronomie. La famille et restaurant ne font de nouveau plus qu'un et père et fils interprètent avec brio leur partition : mains sur le piano de la maison. Petit à petit imperceptiblement, la cuisine inventive, pétillante et parfumée qui a fait la renommée de Jean-Marie Chanove se remplit d'herbes sauvages et de fleurs. De nouveaux produits font leur apparition, nouvelles techniques aussi. Les saveurs font plus végétales, plus épurées, plus subtiles. Les deux créativités s'accordent, se complètent avec une complicité gourmande.

Si bien qu'en février 2016, c'est la consécration. Hubert et Jean-Marie Chanove décrochent la première étoile Michelin, alors que la famille s'agrandit avec l'arrivée de Fanny au côté d'Hubert.

Cette année marque donc un triple anniversaire pour les Chanove : 30 ans d'amour entre Florence et Jean-Marie, 30 ans de « *Refuge* » et 30 ans d'Hubert. C'est aussi l'heure de la transmission. Les parents s'effacent petit à petit. Il faut laisser la place à la « *relève* ». Une nouvelle histoire de famille commence pour « *le Refuge des Gourmets* ».

Partitions d'anniversaire à « huit mains »

Pour marquer ce triple trentenaire, Hubert et Jean-Marie Chanove ont décidé de mettre les petits plats dans les grands en conviant leurs amis chefs à venir préparer, ensemble, des menus constellés d'étoiles.

Le coup d'envoi de ces repas d'anniversaire a été donné le vendredi 10 mai, avec la complicité de Claude Legras, meilleur ouvrier de France (et ex-2 étoiles Michelin reconverti à la « *bistronomie* ») au « *Floris* », à Anières (Suisse), et de Jérémy Trincaz, le jeune chef des célèbres « *Cornettes* » à La-Chapelle d'Abondance. Deux générations réunies autour du même piano. Mais pas de querelle des anciens et de modernes ni de conflit de générations, ce soir-là, dans les cuisines du « *Refuge* ». Bien au contraire, une ambiance de franche camaraderie unissait les quatre « *complices* » réunis pour cette première partition à huit mains et quatre sourires.

Dans les assiettes, c'est la même harmonie, joyeuse et colorée, qui attendait les convives, très vite séduits par la « *truite fumée, chèvre frais de la Chapelle-d'Abondance* », « *l'asperge de Roques Hautes/menthe/fleurs sauvages* », « *la quenelle de brochet du Léman, épinard de chez Reymond, écrevisse, parfum de berce* », « *l'omble chevalier de nos pêcheurs du Léman, artichaut violet, tuile de sarrasin, tanaïse* », « *la tourte de*



Les équipes réunies le 10 mai, lors du premier dîner d'anniversaire

veau/morilles/ail des ours/pommes soufflées », « *la légèreté d'abondance sur son lit d'égopode saupoudrée de carvi et de vieil abondance* », ou encore les « *fraises gariguettes aux bourgeons de sapin* » cueillis l'après-midi même.

Hubert Chanove est un fervent partisan de ce genre de rencontres. « *Elles permettent de nourrir de nouvelles idées* », confie-t-il. « *On part d'une recette de base de chaque chef et on l'aménage*

tous ensemble pour donner un plat inédit ». De quoi faire de chaque repas d'anniversaire un moment d'exception.

Car pour que la fête continue, le « *Refuge des Gourmets* » a décidé de remettre le couvert une fois par mois. Notez dans vos agendas :

Mercredi 5 juin, c'était le tour d'Anthony Bisquerra de « *la table de l'Alpaga* » (1 étoile) à Megève et Stéphane Dattrino de « *l'Esquisse* » (1

étoile) à Annecy, d'officier.

Mercredi 10 juillet : Mathieu Charton « *restaurant Charton* » à Saint-Donat-sur-Herbasse (Drôme) et Gaëtan Gentil du « *Prairie* » (1 étoile) à Lyon.

Vendredi 2 août : Clément Leroy de « *Square* » (1 étoile) à Londres et Jérôme Jaegle « *L'Alchémille* » (1 étoile) à Kaysersberg (Alsace).

En attendant la suite. Encore de belles découvertes à venir...(sc)

L'incontournable « menu framboises »

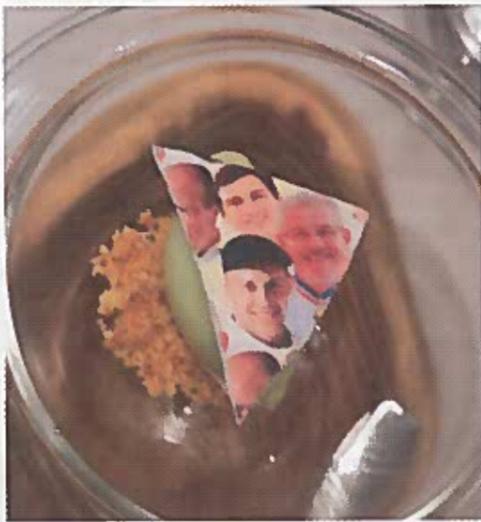
Originaire du nord de la Drôme, pays de la truffe noire, la fameuse « *tuber melanosporum* », Jean-Marie Chanove n'a pas son pareil pour décliner ce champignon souterrain si apprécié des fines bouches. Chaque année, quand la saison arrive, son « *menu truffe* » fait le bonheur des gourmets. Mais il est une autre particularité que seul le restaurant de Machilly peut proposer : le « *menu framboises* ».

Dès son arrivée dans le village, le chef du « *Refuge des gourmets* » a mis un point d'honneur à rendre un vibrant hommage culinaire au produit phare de la commune, celui qui a fait sa renommée historique, autrefois appelée

« *framboise de Machilly* ». C'est ainsi que depuis 30 ans, chaque année entre le printemps et le début de l'été, le restaurant propose un nouveau menu entièrement dédié, où le petit fruit rouge et acidulé se décline de l'entrée au dessert. Le succès est tel que la framboise, un temps abandonnée par les agriculteurs du village, est à nouveau cultivée à Machilly.

Hubert Chanove ne pouvait que perpétuer la tradition. Du 20 juin au 28 juillet, son « *menu framboises 2019* » proposera : « *rafraîchi de céleri framboises, oeuf de truite livèche* », « *filet d'omble du Léman framboise*

« *estragon tartare de tomate vinaigrette cœur de boeuf framboises* », « *homard breton framboises en trois services* (bonbon de homard framboise menthe, pince de homard framboise velouté de petits pois, queue de homard rôti printanière framboise et bisque reine de prés) », « *poitrine de pigeon sous sa croûte framboise, cuisse farcie et confite, fenouil rôti de chez Reymond, vinaigre de framboise* : « *chèvre frais de la ferme du Petit Moiré à Bellevaux, framboise, pimprénelle* : « *framboise de Machilly de la ferme Lionne, chocolat poivron* », « *becs à sucre* ». Miam ! (s)



Un quatuor de chefs, à croquer !