

Le Refuge des Gourmets sublime la flore sauvage

Fanny et Hubert Chanove ont repris le restaurant des parents d'Hubert en 2019. Depuis, le couple n'a de cesse d'innover afin de proposer une cuisine raffinée qui s'inspire et puise dans la nature environnante.

PARTENARIAT

Hubert Chanove a grandi dans cette salle de restaurant. En 1989, ses parents ouvrent le Refuge des Gourmets, route des framboises à Machilly. Hubert se forme à la cuisine gastronomique au lycée hôtelier de Thonon-les-Bains et entame un tour de France des grandes étoiles à l'issue de ses études. Il reviendra cuisiner à Machilly, avec son père, en 2015. En 2016, le guide Michelin décerne un macaron au Refuge des Gourmets. Puis en 2019, pour célébrer les 30 ans de la maison, la passation se fait entre les deux générations.

Consommer des plantes sauvages, c'est possible

Depuis, Hubert Chanove n'a de cesse de réfléchir pour proposer une cuisine qui lui est propre. « Entre mai et août, nous proposons des sorties cueillettes : le rendez-vous est donné à 9 heures, puis Hubert accompagne un groupe dans la forêt des Voirons. Ils apprennent à reconnaître les plantes sauvages et comment les cuisiner ou les préparer », indique Fanny



Hubert et Fanny Chanove ont repris l'établissement familial à partir de 2019, depuis ils s'inscrivent dans la continuité. Photo Millo Moravski

Chanove, qui s'occupe de la salle. « Il y a un réel retour aux sources qui est sollicité par les clients, on le voit bien », poursuit la gérante des lieux. Ainsi, les convives comprennent mieux ce qu'il y a dans leur assiette et l'équipe du restaurant peut encore leur expliquer comment les différents plats ont été réfléchis et composés.

« Notre principale préoccupation, c'est que le client se sente bien avec toute l'équipe », décrit Fanny Chanove. « Car ici, tout s'explique et tout a une raison. » Pour autant, l'équipe du Refuge des gourmets ne revendique pas une cuisine nouvelle, il s'agit pour Hubert et Fanny de s'inscrire dans une forme de continuité. « Nous



Infos pratiques

Le Refuge des Gourmets est joignable au 04 50 43 53 87 ou par e-mail : contact@refugedesgourmets.com. Il est possible de réserver en ligne via le site internet du restaurant : refugedesgourmets.com. L'établissement dispose aussi d'une page Facebook et d'un compte Instagram : Le refuge des gourmets.

voulons revenir à l'essentiel, et les plantes sauvages nous le permettent. On entend beaucoup parler de l'ail des ours, mais ce n'est évidemment pas la seule plante qu'on peut ramasser et utiliser. Il y a aussi le serpolet, l'oseille sauvage ou encore la reine des prés qui apportent beaucoup de diversités aux différents plats que nous servons », poursuit Hubert Chanove.

Et il y a bien des manières de les utiliser, puisque certaines se congèlent, d'autres se consomment séchées ou encore infusées (à froid ou à chaud). Les possibilités sont donc multiples et permettent à l'équipe du Refuge de proposer une cuisine toujours différente.

ESTELLE LÉVÉQUE

Tout un menu imaginé autour de la framboise

Dans la cuisine d'Hubert Chanove, au Refuge des Gourmets de Machilly, il y a essentiellement des produits locaux. Hormis les plantes sauvages que le chef ramasse avec les clients, il y a de nombreuses autres plantes qui proviennent de la nature environnante. Hubert Chanove s'est formé pour les reconnaître et les sublimer. Ainsi, il peut imaginer des associations qui peuvent paraître surprenantes de prime abord.

Réfléchir en fonction des saisons et des aléas

La signature du restaurant passe aussi par sa capacité à travailler avec le produit emblématique de la commune : la framboise. « Les fruits rouges font partie de notre histoire, là aussi c'est une histoire de transmission et de continuité », sourit le chef. Avec la productrice machilienne, Sandra Lionnet, ils cherchent à comprendre les fruits et leur cycle afin de pouvoir les exploiter dans toutes leurs substances. « Nous avons créé un menu autour de la framboise, ce qui est unique en France »,

poursuit Hubert Chanove. Il poursuit ses explications en décrivant un gaspacho de tomates accompagné par des framboises fraîches.

Les professionnels travaillent aussi la groseille, la myrtille ou encore la fraise. Une manière de faire découvrir de nouvelles saveurs à leurs clients. De son côté, Sandra Lionnet dompte les différentes variétés de ces fruits sauvages pour avoir à en proposer de manière prolongée. La framboise peut être affichée à la carte de mi-juin à septembre. Ainsi, canard, pigeon ou encore poissons se retrouvent sublimes par l'équipe d'Hubert Chanove en cuisine. Grâce aux notes acidulées et sucrées de ces fruits, de nombreux plats sont imaginés.

« Nous devons aussi réfléchir aux recettes en fonction des saisons, évidemment, mais des aléas climatiques également, c'est travailler avec la nature », conclut le chef cuisinier. Car c'est aussi s'ancrer dans la vie paisible de cette commune que de prendre le temps de vivre avec les saisons, à leur rythme...



La cuisine de Hubert Chanove se distingue par sa capacité à sublimer des produits du terroir. Photo Millo Moravski