Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 juin 2022

Rencontre avec Hugo Loridan-Fombonne, chef du restaurant Les Fines Roches



Hugo Loridan-Fombonne est le chef du restaurant gastronomique du Château des Fines roches à Châteauneuf-du-pape. Cet amoureux de la Camargue s'exprime autour des alliances Terre-mer qui lui rappellent Aigues-Mortes où il a grandi. Jeune, humble et grand bosseur, il présente des assiettes poétiques emplies de saveurs délicates. Son crédo ? Revisiter la cuisine traditionnelle avec beaucoup de légèreté et de couleur.

Prochainement

Il fait beau et vous avez envie de sortir ? Le château des Fines Roches propose une soirée Pop rock vendredi 24 juin avec le groupe 'No name' avec la mise en place d'un bar en extérieur et de tables

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 juin 2022

hautes. Mercredi 13 juillet, spectacle dans le ciel pour illustrer un menu gastronomique de haut niveau à 195€ par personne -vin non compris. Venue des convives dès 19h30-. Le DJ sera accompagné d'un saxophoniste et d'une violoniste qui animeront la soirée. Soirée médiévale vendredi 5 août –accès à partir de 45€ -menu, animations et vin compris- avec une troupe de troubadours, escrimeurs, cracheur de feu. Pour l'occasion notre chef fera rôtir, en extérieur, des porcelets à la broche.

Derrière les fourneaux

L'Echo du mardi a rencontré le chef Hugo Loridan-Fombonne. Nous lui demandons comment sa cuisine se démarque des autres belles tables du département. «Le plus important ? C'est de se démarquer de la concurrence. Comment ? Grâce à notre personnalité et nos savoirs faire. Notre difficulté ? Lorsque les gens passent devant le château ils ont tendance à croire que les prix n'y sont pas abordables alors que nous recherchons et privilégions la venue des gens d'ici. Pourquoi ? Parce la fréquentation du restaurant par les habitants signe la qualité culinaire du lieu. Un exemple ? Le midi nous sommes à 28€ l'entrée plat ou plat dessert, compter 34€ entrée, plat, dessert. Nos clients ? Ils viennent entre une fois par semaine et une fois par mois parce que la carte change toutes les semaines au gré des produits de saison, ce qui, en plus des fruits et légumes vaut pour les viandes, poissons et les crustacés.»



Ma cuisine ?

«C'est une cuisine très à l'ancienne, dont les fondements sont les racines de ma grand-mère originaire de Sicile. Une cuisine aux frontières de l'Italie et pleinement méditerranéenne, avec une vraie appétence pour les pâtes et les lasagnes. Ma maman m'a élevé en Camargue, le pays de la gardiane de taureau, des daubes. J'affectionne la cuisine traditionnelle à condition de la moderniser. En ce moment ? J'ai travaillé sur la lotte accompagnée d'un risotto de riz noir de Camargue avec une sauce à la gardiane. Cette envie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 juin 2022

de terre-mer ? Elle me vient d'Aigues-Mortes où j'ai grandi. En ce moment ? Je travaille l'asperge verte de l'ile de l'Oiselet, mariée avec un œuf mollet du mas Ribelly à Entraigues, les févettes viennent de chez Jérôme Galice à Piolenc, le tout associé à la sauce mousseline telle que la conçoit le chef Marc Veyrat. En ce moment ? C'est la saison du lapin que je marie avec des langoustines accompagnés d'une farce, avec pour garniture de la carotte. Lesretours des clients ? Ça leur a plutôt bien plu.»

Comment je créé mes plats ?
«C'est instinctif et puis ce sont les producteurs qui dictent mes choix. Nous sommes en pleine saison des petits pois, l'été sera le moment des veaux que j'ai déjà réservés dans l'Aveyron. Je pars toujours de trois produits : un principal qui est un poisson, une viande ou un légume ; une garniture ; puis je recherche une sauce. J'appelle cela un triangle auquel je vais ajouter des branches. Je travaille comme les chefs pâtissiers avec un jeu de texture : du crémeux, du fondant et du croustillant.»



Le gâchis ? C'est fini !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 juin 2022

«Les 7 mois de Covid m'ont fait beaucoup réfléchir. J'en ai profité pour me pencher sérieusement sur la manière de tout utiliser afin de ne rien perdre de tous les produits utilisés en cuisine. Ainsi la carcasse du lapin fera mon fonds de jus. Les parures des carottes seront déshydratées et réduites en poudre pour approcher un goût torréfié et pourront dessiner un motif dans l'assiette. Les fanes seront fries ou entreront dans la composition d'un pesto. Avec les parures d'asperges ? J'ai conçu un amuse-bouche étagé proposant, en socle, un sablet-parmesan, une panna cotta ornée d'œufs de truite. Les parures d'asperges ? Pour une partie elles ont été préalablement déshydratées et réduites en poudre alors que les fibres sont entrées dans la composition de la panna cotta. Finalement ? On n'aura rien jeté du produit en lui-même, pari gagné !»

Un travail en équipe

«Le travail en cuisine est avant tout un partage avec les membres de l'équipe qui offrent leurs idées pour les entrées et les plats. On décortique nos idées, on fait des tests, ensemble nous finalisons nos plats. Ce que j'aime faire ? Aller manger chez les confères par plaisir pour découvrir leur cuisine et leur univers culinaire. Mon but ? Penser et faire autrement. Parfois on a une idée qui nous trotte dans la tête que l'on va retrouver chez un confrère. L'expérience m'est arrivée avec Jérôme Nutile, meilleur ouvrier de France et une étoile au guide Michelin à Nîmes au Mas de Boudan. Alors que j'avais toujours eu envie de travailler le popcorn, j'ai goûté chez lui un amuse-bouche au popcorn traité en panna cotta de maïs grillé avec une tuile au popcorn. C'était vraiment très intéressant. J'ai eu envie de partir de cette idée en m'orientant vers un Espuma de popcorn avec un insert maïs piment doux fumé conçu pour accompagner une gambas marinée et frie à la chapelure japonaise.»

Un nouveau chef pâtissier

Les Fines Roches comptent un nouveau venu le chef pâtissier Frédéric Vandeven qui a notamment travaillé avec Glenn Viel, oeuvré chez Fauchon et au Pavillon Hédiard. Son dessert signature ? Des mariages audacieux comme le chocolat et la truffe, la fraise et les petits pois en sorbet. Son crédo ? Offrir des mets subtils qui font rêver et suscitent l'envie d'y retourner.

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 juin 2022



Frédéric Vandeven chef pâtissier et Hugo Loridan-Fombonne

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !