

SAINT-RÉMY / Le cuisinier du Vallon de Valrugues primé par le Guide Michelin

# Le chef Marc de Passorio suit sa bonne étoile

**S**aint-Rémy affiche un trio de chefs étoilés dans la 100<sup>e</sup> édition du Michelin, le Guide Rouge 2009. On ne présente plus l'annuaire touristique qui répertorie chaque année les hôtels, les restaurants et les sites touristiques sur lesquels il donne des renseignements et des appréciations, tant il est devenu un des plus anciens et des plus célèbres guides gastronomiques du monde ! Cette année il vient d'octroyer sa première étoile à Marc de Passorio, le chef cuisinier remarqué du restaurant du Domaine du Vallon de Valrugues. Celui-ci vient rejoindre deux autres chefs marqués de l'étoile : François Perraud, de la Maison Jaune et Christian Peyre de la Maison du Domaine de Bourmissac (au Paluds-de-Novés), restau-

“ J'ai commencé le métier, j'avais 15 ans, et déjà je rêvais de cette étoile... J'ai attendu d'avoir 40 ans pour l'obtenir...”

rants comptés au palmarès pour Saint-Rémy-de-Provence. Alors, avec cette notoriété, tout porte à croire que touristes et gastronomes se laisseront de plus en plus tenter par la délectation du savoir et du terroir local. Ce que confirme François Perraud, chef et propriétaire depuis 1993 du restaurant La Maison Jaune dans la rue Carnot : “Je suis d'abord ravi pour Marc et pour son équipe. Mais également, la pré-



► Dans la cuisine du Domaine du Vallon de Valrugues, au premier plan, Marc de Passorio et Joachim Gibert. / PHOTO A.J.M.

sence de plus d'établissements haut de gamme fait de notre petite ville un passage encore plus suggestif et attractif...”

Cette grande distinction pour le chef nouvellement étoilé produit déjà un effet remarquable et depuis la parution, récente, Marc de Passorio a reçu presque une centaine de messages de félicitations par fax, sms, etc., émanant de personnalités diverses dans tous les domai-

nes... “L'étoile est une récompense énorme pour ma famille et pour toute l'équipe”, reconnaît-il d'abord. Il a le vent en poupe. En général, l'octroi d'un macaron (la fameuse étoile) entraîne une augmentation notable de la clientèle. Et par voie de conséquence, en théorie, du chiffre d'affaires. “Mais cela ne changera pas pour nous notre manière d'être, de vivre, de travailler. Et surtout pas nos prix ! Mais cela

a été tout de même 25 ans de travail d'arrache-pied pour arriver à atteindre cette étoile. Cela a été dur parce que quand j'ai commencé le métier, j'avais 15 ans, et déjà je rêvais de cette étoile... J'ai attendu d'avoir 40 ans pour l'obtenir... avec beaucoup de volonté et de persévérance. Ce sont les expériences durant toutes ces années qui ont été déterminantes. Ensuite, j'en ai fait le tri et j'ai pris ce qui m'a semblé le meilleur.”

## Pas une cuisine moléculaire

Ici, de plus en plus de gens commencent à le connaître et apprécient son charisme et son ouverture. Parmi eux, des agriculteurs du “pais” qui contribuent par des ingrédients de qualité aux assiettes qu'il délivre. “Pas une cuisine moléculaire, précise-t-il, mais simplement respectueuse de la nature, des hommes, de leurs prodiges...” même si elle sait être imaginative pour tous les sens et efficace pour réveiller les bonheurs endormis. Une cuisine identifiée, saine, savoureuse, vraie, faite de liens et d'amitié.

Ravis sont également celles et ceux qui dans l'équipe de Marc partagent son aventure pour générer un moment de sereine convivialité au quotidien, dans un cadre magnifique. Celui qui les guide, plus avancé sur le chemin, fait bénéficier de son savoir et de sa présence les plus jeunes. De cette façon, Joachim Gibert, jeune cuisinier de l'équipe, vient aussi de se voir distingué en gagnant le concours Dalméran 2009 (lire ci-dessous). ■

Jean-Michel Albanese

# La Provence

SAMEDI 21 MARS 2009

ARLES

www.laprovence.com / 1,50€  
POUR JOINDRE LA REDACTION : 04.90.18.30.00

ET AUSSI

## JOACHIM GIBERT SUR LA VOIE DE SON MAÎTRE

Joachim Gibert du restaurant du domaine de Valrugues a remporté le concours devant Ludovic Turac, du restaurant Une table au sud à Marseille, et Abdel Fatah Azzoug, de La Cabro d'Or, aux Baux-de-Provence, tous restaurants classés une étoile au Michelin 2009. Joachim a eu l'idée première et tout vient de lui. Pourtant, il explique que l'ambiance dans laquelle il travaille et les conseils lui ont été précieux. *"Nous menons tous une recherche personnelle, et pourtant nous demandons l'avis du chef. Il m'a montré com-*

*ment arriver à un résultat pour progresser. Cela est surprenant. Le chef m'a dit: il faut faire comme ci comme ça, ce que j'ai fait, et ça a marché. Je trouve ça génial. Je suis heureux d'évoluer dans un climat dynamique."*

Chaque année, le concours Dalmeran 2009, au Château de Dalmeran de Saint-Étienne du Grès, permet aux jeunes talents des cuisines d'être révélés. En effet, les propriétaires viticoles du fameux cru, Béatrice et Neil Joyce, ont eu l'idée de faire découvrir les nouveaux millésimes

du domaine aux participants du concours devant un jury de professionnels, fins connaisseurs de la gastronomie. À ces jeunes cuisiniers doués qui n'ont pas atteint la trentaine, ils ont demandé de concevoir deux plats afin d'accompagner au mieux les deux nouvelles cuvées: "Château Dalmeran rouge 2003" et "Château Dalmeran rosé 2008". Comme Joachim, chacun des participants a élaboré une recette qu'il a dû réaliser en une heure face au jury. Apprendre et continuer à apprendre, c'est le secret des étoiles... ■