

# BISTRONOMIE AUTOUR DE 3 CHEFS

## L'Essentiel, un point c'est tout !

Un seul mot et tout est dit. L'Essentiel. Lorsque Rémi Chaize a ouvert son restaurant à Annonay, ce nom s'est imposé à lui. « *Je voulais revenir aux sources, aux bons produits, à l'authenticité, à l'essentiel* » explique d'emblée le restaurateur. Après avoir travaillé pour plusieurs belles tables d'Auvergne Rhône-Alpes telle que celle d'Anne Sophie Pic à Valence, le voilà qui vole depuis cinq ans, de ses propres ailes. Au cœur d'une bâtisse datant de 1900 où il a marié vieilles moulures et boiseries à des tables en bois et métal doré, il s'épanouit pleinement. « *J'ai voulu une déco qui reflète ma cuisine. L'alliance de la tradition et de la modernité. Ma carte revisite les classiques en s'adaptant aux saisons et à mes inspirations. Cuisiner c'est comme jouer une pièce de théâtre. Tous les jours, il faut monter sur scène* » précise le restaurateur.

**L'Essentiel** - Annonay  
04 75 33 46 97  
[www.lessentiel-annonay.fr](http://www.lessentiel-annonay.fr)



© L'Essentiel - ADT07

## Bistrot St Anne – Maison Cornu



© Bistrot St Anne - ADT07

Le Bistrot St Anne a su s'imposer comme une adresse gourmande et authentique. Aux commandes, Anne Raoux et Jean Rubini, deux passionnés. Coup de foudre immédiat pour ce café-restaurant sur la place du village de Vernoux en Vivarais. Les lieux dégagent un charme fou. La salle, référencée aux Monuments Historiques, affiche ainsi moulures, peintures, colonnes en marbre de style Empire. Un restaurant comme à la maison, tel est l'esprit du lieu. Ils travaillent au maximum avec les producteurs locaux. L'idée étant d'avoir un impact le plus minime possible sur l'environnement. En quittant Lyon et en s'installant ici, ils travaillent dans la passion et plus dans les choix économiques. La cuisine est bien sûr de saison mais surtout instinctive et de bon sens. Le menu évolue tous les jours. « *À nous de faire jouer notre créativité au fil des saisons* ».

**Bistrot St Anne - Maison Cornu** - Vernoux en Vivarais  
04 75 58 11 56  
[www.facebook.com/bsamcornu](https://www.facebook.com/bsamcornu)

## La Bola, restaurant fermier

Sylvain et Frédérique avaient un rêve : ouvrir un restaurant. Ils ont fait mieux encore avec un restaurant fermier d'une vingtaine de couverts ! Leur cheminement les a amenés à décider de devenir également agriculteurs. Alors en plus de la formation Ducasse, Sylvain s'est aussi formé dans l'élevage, l'agriculture. Leur rêve ressemble aujourd'hui à une ancienne ferme cévenole entièrement remaniée, avec une dizaine d'hectares de terre sur lesquelles poussent pommiers, légumes et châtaigniers. Sur l'exploitation il utilise des semences paysannes certifiées bio ou non traitées, il élève des agneaux et mitonne de bons petits plats les week-ends, d'avril à novembre. Sylvain s'évertue à faire de la belle gastronomie, soignée, savoureuse qui a le goût du terroir avec des jus concentrés. Sa spécialité ? L'agneau confit de 8 h servi avec une farandole de légumes. À déguster face à un panorama grandiose. La Bola est un projet de vie agrotouristique pour une gastronomie durable, permacole et fermière.

**Restaurant ferme-auberge La Bola** - Laboule  
06 18 42 20 88  
[www.labola.fr](http://www.labola.fr)



© M. Dupont - ADT07

# LES ÉTOILÉS ARDÉCHOIS

L'Ardèche terre gastronomique ? Une évidence. Réputé pour la qualité de ses produits du terroir, ce département doit aussi son parfum de gourmandises à ses tables gourmandes et ses chefs d'excellence. Désormais 3 tables d'exception qui portent haut la gastronomie ardéchoise. Des cuisines créatives, spontanées où les saveurs sont sublimes. On y court, on s'y régale, on y revient encore et encore...



© D. Pourcher - ADT07

## Richard Rocle, chef de l'Auberge de Montfleury

Une cuisine maîtrisée... La justesse des cuissons, des assaisonnements, la qualité des produits. Richard s'efforce de faire une cuisine identitaire, de créer une atmosphère. Il aime l'idée de sublimer ce qu'un paysan ou maraîcher a fait. Sa cuisine part d'une base classique. Élevé à l'école Escoffier depuis ses 13 ans, il aime s'en affranchir et ajouter des notes modernes, des inspirations d'ailleurs et notamment asiatiques avec le wasabi par exemple. Ne reste plus maintenant qu'à venir déguster. Et pourquoi pas à la table qu'il a installée au cœur de ses fourneaux ?

**Auberge de Montfleury**  
Saint Germain  
04 75 94 74 13  
[www.auberge-de-montfleury.fr](http://www.auberge-de-montfleury.fr)

## Olivier Samin, chef du Carré d'Aléthius

**Comment définissez-vous votre cuisine ?**

J'aime faire une cuisine qui respecte le produit, qui soit de saison. Le terroir ardéchois est magnifique, riche de variétés, de qualité : les châtaignes, la truite, le picodon, des tas de pommes de terre différentes... Mon truc à moi, c'est jouer sur les cuissons et les textures. J'aime mélanger le croquant et le moelleux, quelques touches d'acidité. Il faut réveiller les papilles !

**Le Carré d'Aléthius** - Charmes-sur-Rhône  
04 75 78 30 52  
[www.lecarredalethius.com](http://www.lecarredalethius.com)



© C. Fougetrol - ADT07



© D. Pourcher - ADT07

## Guido Nino Torres & Cyriel Huysentruyt, Likoké

**Quelles sont vos sources d'inspirations ?**

Les six années d'école au Likoké nous ont permis de garder quelques fondamentaux. Mélange de saveurs du terroir ardéchois, enraciné de nos origines respectives. Une cuisine d'hommage à tous ceux qui nous ont influencés. Des recettes inspirées de nos propres expériences, embellies de produits locaux, régionaux. La seule rigueur ? La saisonnalité. C'est elle qui nous guide tout au long de l'année ! Des influences d'Amérique latine, mais ou encore riz (ardéchois), épices sont savamment mis en scène dans la cuisine de Guido, ils viennent sublimer poissons et viandes maturés. Une créativité qui va toujours plus loin, anticipée parfois un an à l'avance.

**Likoké** - Les Vans - 04 75 88 09 74 - [www.likoke.fr](http://www.likoke.fr)