

1

JUIN 2008

Le Pays Vencois®

Le Magazine du Moyen Pays

Jérôme Héraud
Un chef à la tête du

CANTEMERLE

St Paul, Vence,
Tourrettes sur Loup
La Gaude, St Jeannet

**TOUTES LES
INFOS
du mois**

**GRAND JEU
CONCOURS**
NUITS DU SUD

Découverte
Les sites archéologiques
DES BAOUS



RENCONTRE

UN CHEF À LA TÊTE du Cantemerle

Jérôme Héraud a fait son apprentissage auprès des chefs les plus reconnus comme Joel Rebuchon et travaillé dans les plus prestigieuses maisons étoilées comme le Restaurant des Ambassadeurs de l'Hôtel de Crillon à Paris. Passionné de concours, il collectionne les prix et fut le vainqueur du Grand Concours annuel de gastronomie des vins de Cadillac et Premières Côtes de Bordeaux : "l'Accord Parfait". Aujourd'hui Directeur et Chef de l'Hôtel Restaurant du Domaine Cantemerle, il met chaque jour toute sa passion, son cœur et son art au service de ses hôtes pour un moment de plaisir partagé.

C'est sur une incroyable vue sur la Baie des Anges que s'ouvrent les terrasses et jardins fleuris de l'Hôtel Cantemerle *** luxe à Vence. La bâtisse ocrée entourée d'un jardin typiquement provençal aux senteurs de thym, sauge, lavande et romarin d'un hectare vous accueille pour un repas ou un séjour de rêve pour le plaisir des yeux et la fraîcheur des ombres bienfaisantes. L'hôtel propose une suite de 65 m² et 27 chambres modernes et sophistiquées possédant chacune une terrasse privée et offrant un niveau de confort élevé plongeant le client dans une ambiance raffinée aux senteurs des terres de Provence.

Entre palmiers et cyprès vous vous laissez aller au plaisir d'un cocktail de fruits frais autour de la piscine chauffée, ou du solarium bordé de géraniums dans leurs poteries en terre cuite.

Jusqu'à présent réservé aux hôtes de l'Hôtel, le restaurant gastronomique s'ouvre désormais à tout le monde et propose de découvrir la cuisine du Chef Jérôme Héraud, également directeur de l'établissement.

Qu'est ce qui vous a donné envie d'être cuisinier ?

Jérôme Héraud : C'est dans les jupes de ma grand-mère paternelle que j'ai appris le goût de la bonne cuisine, des bons produits. J'ai grandi avec mes parents en Afrique, mais nous

La beauté d'un jardin et l'art de la cuisine contiennent la même quantité de merveilles.

venons deux mois par an en vacances chez ma grand-mère, à Bordeaux. C'était une grande maison avec les clapiers, le potager...

Ma grand-mère ne quittait jamais ses fourneaux, et elle élevait elle-même ses poulets, ses cochons... Tout était fait maison et comme ça sentait bon ! Et comme c'était bon !

Quelle cuisine proposez-vous dans votre restaurant ?

Jérôme Héraud : Une cuisine de passionné avec des produits frais et de saison. Ici la star, c'est le produit : je travaille avec des petits producteurs

que je trouve moi-même pour tout : les fromages, les fruits, les légumes, l'huile d'olive... ma viande vient de l'Aubrac ou du Charolais, l'agneau de l'Aveyron, les poissons et crustacés sont sauvages, et j'ai mon jardin d'herbes bio...

Comment créez-vous un plat ? Quelle est votre source d'inspiration ?

Jérôme Héraud : J'ai principalement trois sources d'inspiration : d'abord, il y a les livres : j'ai une collection de plus de 1500 livres de cuisine. J'en prends un au hasard et me plonge dans les saveurs et émotions qu'il propose... Ensuite, il y a les voyages : encore une de mes passions mais jamais dissociée de la gastronomie. Quand je voyage, je vais sur les marchés, à la découverte des produits. Au gré de rencontres et discussions je découvre les spécialités de la région, les secrets et astuces de chacun... Enfin, il y a les alliances improvisées et folies imaginées dans ma cuisine qui peuvent parfois faire des miracles en bouche.

Quel est le plat dont vous êtes le plus fier actuellement ?

Jérôme Héraud : Les asperges au foie gras. Un délice. Je vous en donne la recette...

Comment se compose votre carte ?

Jérôme Héraud : Nous avons deux cartes : celle du midi et de la semaine, et celle du soir et du week-end. A midi, je propose une formule à partir de 25 euros, et une carte fraîcheur avec, par exemple, une salade d'encornets, mesclun et chorizo grillé assaisonnée d'une vinaigrette de tomates confites, ou encore une papillote de daurade, un wok de légumes, et pour finir pourquoi pas une palette de sorbets...

