

Journal « week-end gourmand » 24 mai 2007

Pèlerinage gastronomique

Le chef. Julien Valençot, 29 ans, aux Terrasses de Pommiers est déjà en odeur de sainteté dans les bibles gourmandes

La « MADONE DE BUISANTE » est aux vigneron beaujolais ce que « la Bonne Mère » est aux marins marseillais. Un lieu béni. Mais pas seulement pour les fidèles ! Les gourmets impénitents sont nombreux à venir communier à la table de Julien Valençot. Ce jeune chef a fait des « Terrasses de Pommiers » un établissement recommandé par toutes les bibles gourmandes et particulièrement par « saint Bibendum ».

Né à Saint-Georges de Reneins, c'est à Montmerle-sur-saône que Julien Valençot rentre en cuisine, au restaurant Emile Job ; un temple de la tradition où officie Eric Lépine, des Toques Blanches Lyonnaises. Il entame ensuite un parcours semé d'étoiles : « Casino de Divonne », « Léon de Lyon », « La Chèvre d'or » à Eze et « la Pyramide » à Vienne. Pas vraiment un chemin de croix ! D'autant que c'est à « la Pyramide » qu'il rencontre Carole, fille d'un pâtissier chocolatier viennois, Jean-Paul Burtin.

Coup de foudre suivi d'un coup de coeur pour la Buisante. Carole et Julien y font l'acquisition du restaurant auquel elle donnera une tonalité maritime, inattendue mais fort réussie. En parfaite communion avec la cuisine de Julien qui travaille avec dévotion les produits de la mer : « brochette de gambas et de thon rouge au sésame », « noix de saint jacques à la planche écume du bouillon à la citronnelle » ou « pavé maigre clouté au chorizo ». Pas sectaire, il exauce également les carnivores : « croquant de mignon de porc au thym frais », « filet de charolais aux échalotes confites ».

Sans excommunier la pomme de terre, Julien Valençot lui préfère les légumes : « blettes au jus et palet de polenta aux tomates séchées et olives noires », « et il ne se fait pas prier pour mettre l'Italie dans l'assiette ; en version originale, comme ce « risotto aux gambas et crustacés ».

Tout ici incite au péché de gourmandise : mais la Madone sera indulgente.

Jean-Jacques BILLON