

## Une fourchette au Michelin pour Julien Valençot

Le jeune chef de 29 ans a donné une nouvelle impulsion à son restaurant Les Terrasses de Pommiers. Il vient d'être récompensé par le guide Michelin

GRÂCE à Julien Valençot, chef de cuisine, le village de Pommiers a son nom dans le Michelin. Le célèbre guide gastronomique vient en effet d'attribuer une fourchette au restaurant Les Terrasses de Pommiers. Une belle récompense pour ce jeune de 29 ans, installé avec son épouse Carole à la Buisante depuis 3 ans.

Trois petites années et déjà une première reconnaissance. Natif de Saint-Georges, fils d'artisan, Julien Valençot est ravi : « En arrivant ici, on a voulu tout refaire. Le restaurant n'avait pas une bonne image et était en chute libre. On a créé une décoration provençale, rénové entièrement les lieux, des cuisines à la salle de restaurant ». Un olivier et une fresque à l'entrée accueille le client mais c'est surtout la véranda toute marquetée et le nouveau kiosque qui donnent son charme à l'établissement. Perché sur son promontoire, juste à côté de la chapelle de Notre-dame de Buisante, le restaurant s'ouvre sur la vallée de la Saône. Un site qui attire les familles le week-end mais qui séduit aussi la clientèle d'affaires en semaine.

45 couverts l'hiver, 95 à la belle saison, le pari était risqué pour le jeune couple qui démarrait dans la profession. « Chez nous, on est artisans, explique Julien, nos parents nous ont poussés à nous installer. On a cherché pendant un an dans la région et on a trouvé ici par le bouche-à-oreilles. »