

LES QUATRE SAISONS | Les chefs, les restaurateurs, les producteurs, les recettes qui nous plaisent

Savoureuse rencontre avec le chef de "Chez mon Jules"

C'était il y a quelques jours, porte de Versailles à Paris sur le stand de la Drôme au Salon de l'agriculture, où il était invité avec sa compagne.

Jules Duguet et Alexandra étaient venus présenter leur cuisine et les produits drômois qu'ils aiment travailler dans leur restaurant de Vesc près de Dieulefit, "Chez mon Jules".

Voilà quatre ans que ce jeune couple de Parisiens s'est installé dans la Drôme qu'ils connaissaient pour y avoir de la famille.

« Nous y venions régulièrement et nous avons décidé d'ouvrir notre premier restaurant ici car cela était impossible Paris et surtout pour la qualité de vie et les produits qu'offre ce département », explique Jules.

Ils ont donc ouvert "Chez mon Jules" et très vite, les guides Michelin et Gault-et-Millau, entre autres ont souligné la qualité de leur cuisine.

Des plats simples, savoureux et généreux

« Notre cuisine, c'est une véritable cuisine maison. Elle est simple, respectueuse des produits. Elle est authentique et évidemment très respectueuse des saisons. Je cuisine par exemple les tomates que fin juin ou début juillet, car je ne prends que des tomates plein champ bien sûr », souligne le chef.

Du coup, même si elle est enrichie d'une touche de modernité, la cuisine de Jules



Jules et Alexandra, ici au Salon de l'agriculture à Paris en février, ont ouvert leur restaurant "Chez mon Jules" à Vesc en 2011. Photo de Fabrice HEBRAUD

n'est pas compliquée, ni vaniteuse.

Et ce respect des produits et des saisons donne des plats colorés, savoureux et généreux comme cet œuf cocotte au Picodon, mouillette croquante à l'huile d'olive (photo Bernard Favre ci-contre) ou cette caillette au foie gras de canard, velouté d'herbes fraîches (lire l'info en plus, photo à droite Bernard Favre).

Tous les ingrédients sont donc là pour justifier pleinement un détour par Vesc. Bonne toute.

Stéphane BLEZY
stephane.blezy@ledauphine.com

L'INFO EN +

LA CAILLETTE AU FOIE GRAS AU COCHON BIO DE CHRISTIAN BUSSAT

C'est une sorte de bonbon salé, une gourmandise illustrant les saveurs et la qualité des produits drômois, un concentré d'ici en somme.

Attablé chez Jules Duguet, vous pourrez déguster cette étonnante caillette au foie gras (photo ci-dessous Bernard Favre).

Et cette caillette est faite avec le cochon bio et de plein air de Christian Bussat, éleveur à Dieulefit. Un cochon commun élevé dans une ancienne truffière et qui se nourrit de glands évidemment, et parfois sûrement, de quelques truffes. La caillette est servie avec un velouté d'herbes fraîches.

