

Drôme provençale **Tables en vue**



CRÉATIFS Jules et Alexandra Duguet, aux manettes de Chez mon Jules.

Des idées derrière le piano

A Vesc, petit village de 300 habitants perdu dans la montagne, le chef Jules Duguet compose une cuisine créative qui mérite l'escapade.

La route qui monte à Vesc marque la frontière entre les paysages provençaux de la plaine et la montagne drômoise. D'un coup, ou presque, les oliviers et les champs de lavande disparaissent pour laisser place aux prés et forêts à flanc de colline. L'adresse est facile à trouver, à l'entrée du village. C'est ici que Jules et Alexandra Duguet, couple de trentenaires parisiens, ont débarqué, en 2011, avec leurs deux enfants. Cuisinier pendant plusieurs années pour des lieux culturels de la capitale (Le Point éphémère, la Dame de Canton...), il ouvrait également des restaurants orientés sur la cuisine chromatique – de couleur unique – dans des squats artistiques.

UN EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX
On retrouve cette touche créative, à Vesc. « Je fais travailler les gens du coin. Ils proposent de super produits », explique Jules Duguet. En témoignage la caillette maison au foie gras, velouté d'herbes fraîches et toast à l'huile d'olive,

ou le cochon bio de Christian Bussat au chou vert et gingembre confit cinq heures. Des plats traditionnels, revisités avec une touche de modernité. A midi, le menu (19 €) offre un excellent rapport qualité-prix. Ce jour-là, crème de courgettes nouvelles, œuf mollet, en entrée, suivie, en plat, d'un dos de cabillaud rôti, espuma de carottes, puis d'une panna cotta à la vanille Bourbon, coulis de fraises. La terrasse offre une vue magnifique sur la montagne environnante. Et la jolie décoration aux airs de brocante, conçue par Alexandra – également en charge du service – fait merveille. Bon point encore, la carte des vins affiche un parti pris 100 % local et bio, avec une vingtaine de références à retrouver en vente dans la cave du restaurant. Jusqu'à la bière de la Vieille Mule, une brasserie artisanale installée au Poët-Laval. Menus : 19 € (déjeuner) ; de 29 à 37 € (dîner).
► Chez mon Jules, Vesc (26).
04-75-04-20-74. www.chezmonjules.com

X/L'EXPRESS

Jeudi 21 mai 2015
LA TRIBUNE

Spécial bio & prod

VESC Restaurant primé par «The Place to bio»

Bon et bio, c'est « Chez mon Jules »

Le nouveau site en ligne –The Place to bio– en 2014 éditait son nouveau guide en ligne de référence des restaurants engagés dans les produits bio.

Seize restaurants étaient en compétition pour obtenir un prix, face à un jury composé de professionnels de la restauration et de la cuisine.

Parmi les 6 prix décernés, le restaurant « Chez mon Jules » a obtenu le prix du jury.

Les fruits et légumes sont bio local venant entre autres de regroupement de producteurs et chaque vendredi vous pourrez rencontrer Jules Duguet faire son marché à Dieulefit qui l'inspire dans la réalisation de ses plats de saison.



Le concept est porteur, et un CDI a pu être embauché.



Il se fournit en viande auprès de producteurs en viande bio et particulièrement un cochon élevé en plein air de Christian Bussat, éleveur à Dieulefit, les œufs viennent de la ferme du Bosquet des mertes, la ferme des Blés barbus de Truinans fournit les farines, les picodons bio viennent des fermes de Praoutel et du col d'Esproux

toutes deux situées à Vesc. Pour les boissons tous les vins sont bio, en conversion ou en agriculture raisonnée et pour cet été une bière bio « Chez mon Jules » est en cours de réalisation à la brasserie de La vieille mule au Poët-Laval.

Tout cela a un coût, ce qui explique les prix qui restent toutefois raisonnables tout en privilégiant le retour aux bons produits et au concept 100% maison, appréciés par les clients. Tout cela dans une salle à la décoration aux airs de brocante conçue par Alexandra qui assure aussi le service.

Ce concept est porteur car par rapport à 2013, l'année 2014 a vu son chiffre d'affaires augmenter de 35% ce qui lui a permis une embauche en CDI.

Lors du dernier salon de l'agriculture à l'initiative du conseil général et dans le cadre de l'opération « 1 chef par jour » Jules est monté à Paris pour faire déguster, aux visiteurs, sa caillette revisitée au foie gras.

► Contact :
Tél 04 75 04 20 74.
www.chezmonjules.com

Daniel Pernot

■ VITE LU

La plateforme d'expérimentation en orbite

Nous vous l'avions présentée en 2012 : la plateforme dédiée aux techniques alternatives et biologiques a été inaugurée le 23 avril dernier. Il s'agit d'un espace d'expérimentation de 20 hectares qui a vu le jour à Etoile-sur-Rhône en 2011 après trois ans d'étude, il est aujourd'hui labellisé « site Expé » Ecophyto. Cette expérience répond au double enjeu rencontré par l'agriculture française : renforcer la compétitivité économique et mieux gérer, voire franchement diminuer le recours aux produits phytosanitaires. Ce n'est pas une étucubration, c'est une recherche vitale.

A Etoile, le site est occupé actuellement par neuf systèmes de culture, de nombreux aménagements favorables à la biodiversité, il doit répondre à des questions cruciales : peut-on se passer de produits phytosanitaires ? Quels en sont les facteurs de réussite ? Quelles en sont les limites ?

La bio dans les étoiles

La bio dans notre vie, on en parle, on en discute tous les ans dans le Nord-Ardèche grâce à la Fondation Ekibio. Le 17 avril dernier, au théâtre d'Annonay, le thème « Quelle alimentation bio pour demain ? » a été débattu par des invités de renom : Vandana Shiva, Olivier de Schutter, José Bové, Gilles-Eric Serralini, Jérôme Douzelet, Corinne Lepage, Marc Veyrat, Régis Marcon et Jean-Luc Rabanel.

PARIS/SALON DE L'AGRICULTURE

La plus grande ferme du monde ferme ses portes aujourd'hui

Retour sur une semaine très drômoise

Le Salon de l'agriculture ferme ses portes aujourd'hui à Paris. Pour la 10^e année, le stand de la Drôme a rencontré un grand succès. On y a vu Jacques Bertrand (Les Cèdres* à Granges-les-Beaumont), le pâtissier romanais Luc Guillet, Jules Duguet (Chez mon Jules à Vesc), Bruno Charton (Chartron* à Saint-Donat), Michel Chabran (Chabran* à Pont-de-l'Isère), Thierry Chalancon (l'Oiseau sur sa branche à Saou), mais aussi des vignerons, le Cellier des Dauphins, la Cave de Tain, le syndicat

des fabricants de nougat de Montélimar. Et des ministres, dont Stéphane Le Foll et Emmanuel Macron, François Hollande et Manuel Valls.

Une journée a aussi été consacrée aux chambres consulaires avec Laurent Serre, président de la chambre de métiers, Anne-Claire Vial, présidente de la chambre d'agriculture. Et l'on retiendra l'éloge adressé à Didier Guillaume, président du conseil général de la Drôme, « meilleur VRP du département », prononcé par Joël Roques, président de la CCI.



Didier Guillaume et les représentants des chambres consulaires. Et Thierry Chalancon, de l'Oiseau sur sa branche à Saou. Photo DR / J. DUTRINQUE / ED'APR

