

PASSION GOURMANDE

PAR LOUISETTE GOVERNE

Mag'Ville
& Villages

« L'idée ? Faire manger beaucoup de légumes ! »

JULES DUGUET a ouvert avec sa femme Alexandra, tous deux originaires de Paris, l'établissement Chez mon Jules en 2011, une table remarquée par les gourmets et les guides, implantée au cœur de Vesc. On peut y apporter ses vinyles tout en venant déguster des produits bio.



Avec l'expérience, d'un simple regard, Jules Duguet sait comment cuire ses aliments. Il se fournit essentiellement chez les producteurs du coin avec qui il a noué « de belles relations. » PHILIPPE L.

Votre cuisine, remarquée par les guides Michelin, le Bottin Gourmand, Gault et Millau, et bientôt le Fooding, met en valeur les produits locaux. Comment vous approvisionnez-vous ? Jules Duguet va au marché de Dieulefit le vendredi matin et j'ai noué de belles relations avec des producteurs bio ou qui travaillent en agriculture raisonnée, dans un rayon de 30 km. Je m'adapte en fonction de la saison et en été, nous proposons jusqu'à 10 légumes sur la carte. L'idée, c'est de faire manger beaucoup de légumes, les viandes et poissons étant des accompagnements. On a fait le choix d'être nombreux en cuisine et il n'y a qu'une seule personne en salle, Alexandra, afin de ne pas trop alourdir les coûts.

D'où vous vient ce besoin de faire retrouver la sensation du bien manger à vos clients ? J.D. Ce sont les produits qui me parlent. Je les regarde pour savoir comment ils doivent être cuisés. Et puis c'est une question d'éducation : j'ai vécu dans un univers où la bonne bouffe était la règle. Une de mes grands-mères avait un restaurant. Quant à moi, j'aime les bonnes choses et je veux transmettre ce que j'aime. À

15 ans, je cuisinais déjà pour les copains, ensuite dans de grosses maisons, un travail plus automatisé. J'ai aussi ouvert des squats à Paris [dans des immeubles de banques], des lieux culturels où j'avais un restaurant chromatique.

Pourquoi avoir décidé de venir à Vesc ?

J.D. Avec Alexandra nous avions des enfants en bas âge et nous voulions les élever dans un cadre plus spacieux. À Vesc, pour une somme abordable, nous pouvions ouvrir un restaurant, une maison d'hôtes et nous loger. En 2011, nous nous sommes donnés la liberté de faire cela.

La culture underground parisienne vous influence-t-elle encore ?

J.D. Sans doute, sur le choix des produits notamment, que nous respectons. Et comme tous les restaurateurs, nous sommes accueillants. Le lieu a un style brocante, nous aimons chiner et les beaux objets.

Le Village - 26220 Vesc
Tél. 04 75 04 20 74.

EN UNE PHRASE

Le dernier événement qui l'a le plus marqué

« Cette année en mai, j'ai pu m'évader et faire confiance à mon équipe en cuisine pour un concert de jazz à Viviers avec le trio Andy Emile. J'ai apprécié d'entendre un ami, le batteur Eric Echampard. »

Son parfum préféré

« Celui de la coriandre fraîche qui est super sexy. »

L'autre métier qu'il aurait aimé exercer

« Médecin. Je lis beaucoup d'articles sur la santé. Le mode de vie et l'alimentation sont essentiels pour conserver une bonne santé. »

Son plat préféré

« Des légumes pour la fraîcheur. Mais j'aime aussi les pâtes. »

Sa plus belle fierté

« D'avoir tenu bon ici. Ce n'était pas simple d'y créer un restaurant et de fidéliser une clientèle. Je suis fier de pouvoir en vivre à deux et d'avoir pu embaucher. Le challenge continue. »

LES COUPS DE CŒUR DE JULES



Des légumes variés cultivés par Leslie, toujours de saison qui arrivent directement en cuisine.



Le risotto de petit épeautre aux légumes, l'une des spécialités présentes sur la carte.



La platine et les vinyles toujours disponibles pour les clients qui veulent jouer au DJ. On peut aussi apporter ses 33 tours.

le dauphiné
LIBERE

19/12

GENS D'ICI



Jules Duguet
Patron de
"Chez mon Jules"

VESC. Jules et Alexandra Duguet se sont installés à Vesc en 2011 et ont entrepris de faire vivre le restaurant "Chez mon Jules" au cœur du village. Jules est cuisinier depuis 15 ans et a longtemps travaillé dans des centres culturels. Pour lui, associer la cuisine et la culture est une évidence. Le restaurant fonctionne avec la volonté de mettre en valeur les produits du territoire, « c'est une démarche locale, nous utilisons dans notre cuisine, les légumes, fruits et viande locaux et en majorité bio. Notre carte s'adapte aux saisons. Tout ce que nous proposons est fait sur place :

du gâteau apéro à celui qui accompagne le café. » L'été, le paysage grandiose et les sentiers de randonnée au pied du village donnent la réplique au côté douillet de l'intérieur en hiver, « la cheminée et le décor comme à la maison sont là pour que l'on s'y sente bien ». Pour faire vivre et animer le village de Vesc, le restaurant "Chez mon Jules" propose des dîners-concerts le samedi et des soirées "Ramènes ton vinyle" le vendredi, « ce que nous voulons, c'est créer un échange, une convivialité ». Renseignements au 04 75 04 20 74 ou sur www.chezmonjules.com