

# Romuald Fassenet et Josselin Jeanblanc, deux explorateurs de cœur

---

Le chef consultant Romuald Fassenet et le chef exécutif Josselin Jeanblanc portent au sommet le restaurant de l'hôtel Pashmina.

De l'Hôtel des 3 Vallées au Pashmina (restaurant Les Explorateurs) en passant par Le Chalet de la Marine, le chef Josselin JEANBLANC évolue dans les cuisines de la famille GORINI depuis son arrivée à Val Thorens en 2010. Il y a un an, en compagnie du Meilleur ouvrier de France Romuald FASSENET, il passait derrière les fourneaux des Explorateurs.

Rencontre avec deux Jurassiens qui ne se quittent plus et qui savourent cette belle étoile au guide Michelin. La Vie nouvelle : Cette étoile, après seulement un an d'exploitation des Explorateurs, fut une surprise ?

Josselin JEANBLANC : Une bonne surprise, oui ! On ne s'y attendait pas. Nous travaillons avant tout avec l'envie de donner du plaisir aux gens et de nous faire plaisir par la même occasion.

Romuald FASSENET : Une étoile, c'est le rêve de tout cuisinier ! C'est tellement de travail et d'exigence au quotidien que lorsque cela arrive, il faut en profiter ! Ce qui est génial, c'est qu'elle ne se savoure pas tout seul. Il y a bien sûr les chefs, mais nous la partageons avec plein de monde : la brigade, l'équipe, les patrons, la famille, les amis... et les clients ! Nous sommes vraiment des privilégiés !

L. V. N. : Dans quel cadre vous êtes-vous tous deux rencontrés ?

J. J. : Tout a commencé en 1998,

lorsque Romuald a commencé chez Jean-Paul GENET (\*\*\*) comme second et que j'étais apprenti en bac pro. Je suis ensuite parti sept ans à l'étranger pour travailler sur un yacht, puis je suis revenu. À cette période-là (2010), Romuald recherchait, pour l'Hôtel des 3 Vallées et pour Le chalet de la Marine, un chef. Depuis, nous travaillons en étroite collaboration ! R. F. : Nous nous connaissons depuis plus de quinze ans, nous avons travaillé ensemble, nous sommes du même coin, nous avons la même philosophie de travail.

Avec Josselin, nous sommes sur la même longueur d'onde : nous avons la même rigueur, la même exigence de produits, de maîtrise de cuissons, d'assaisonnement... le plus difficile, ensuite, c'est la mise en œuvre. Et c'est ce qu'a fait Josselin depuis deux saisons au Pashmina pour faire cohabiter trois types de restauration, des équipes, un établissement qui ouvre tous les jours avec une belle structure hôtelière. Même si l'étoile arrive plus tôt que ce que nous espérons, c'est une belle récompense de tout ce travail engagé. Et ça, on ne le doit à personne !

L. V. N. : En quoi, en tant que chef, aimez-vous jouer à l'explorateur ? J.

J. : Cela fait partie des fondamentaux de notre métier : l'exploration, la curiosité... des explorateurs curieux qui essaient puis voient si le résultat est là. En ayant voyagé dans d'autres pays, et en ayant exploré d'autres cultures, ce

qui me plairait, à terme, ce serait aussi d'apporter, dans notre cuisine, tout ce que j'ai ramené avec moi. D'autant plus à Val Thorens où nous avons une clientèle cosmopolite... C'est d'ailleurs tout ce mélange qui fait la beauté de cette station ! R. F. : Sans compter qu'ici, la famille GORINI nous donne vraiment la possibilité de nous exprimer, avec une grande confiance et liberté, pour imaginer cette cuisine et créer une certaine osmose entre le Jura et la Savoie.

L. V. N. : Mettez-nous un peu l'eau à la bouche : que retrouve-t-on, en ce moment, à votre carte ?

J. J. : En ce moment, nous avons la volaille d'Alice, morilles et vin jaune, pour rester sur notre terroir. Nous travaillons également le foie gras de canard marbré de truffes noires, griotte, gelée au thé Pashmina : là encore, nous avons voulu incorporer, dans nos recettes, le thé que nous avons eu à l'ouverture de l'hôtel. Mais également le carpaccio de Saint-Jacques, caviar et petite vinaigrette de légumes au gingembre ; ou encore le ris de veau français, polenta. Nous allons bientôt changer la carte, toujours en allant chercher de beaux produits de qualité.

R. F. : La cuisine que nous proposons, c'est donc une belle harmonie entre la cuisine de Josselin et la mienne.

Guide Michelin 2017 : Yannick Alléno rejoint les « Meilleur » Cette année encore, le guide Michelin a réservé de bien belles

surprises à nos chefs savoyards. Deux après la troisième étoile obtenue par La Bouitte (René et Maxime MEILLEUR) à Saint-Martin-de-Belleville, c'est au tour du 1947 de Courchevel (hôtel Le Cheval Blanc) et de son chef Yannick ALLÉNO de rejoindre les sommets en décrochant sa troisième étoile ! Deux autres restaurants de Courchevel brillent, eux, un peu plus que les autres années : Le Montgomerie (et son chef Gatien DEMCZYNA) et Le Kintessence (et son chef Jean-Rémi CAILLON) qui s'emparent d'une belle deuxième étoile. Quant au petit nouveau qui entre dans le célèbre guide rouge, il s'agit des Explorateurs (hôtel Pashmina). Trois restaurants savoyards, jusqu'ici auréolés d'une étoile, sortent du guide : Million (Albertville), La Table de l'Ours (Val-d'Isère) et L'Épicurien (Val-Thorens). ■