

Le chef Romain Hubert a décroché sa première étoile au Guide Michelin **« C'est un rêve de gosse »**

Hier, Romain Hubert était de retour derrière ses fourneaux après avoir récupéré son étoile Michelin à Paris, lundi. Le jeune chef étoilé nous a ouvert les portes de son restaurant, après le service du midi, pour partager son émotion.

=> Romain Hubert, comment vous sentez-vous après la folle journée de lundi ?

«Fatigué ! La cérémonie a fini vers 23 heures. Mais avec Oriane [son épouse], on est parti de Paris à 5 heures ce matin [hier, NDLR] pour ne pas être de retour trop tard et pouvoir assurer le service du midi.»

=> Quand avez-vous appris l'obtention de votre première étoile au Guide Michelin ?

«Le directeur de la publication nous a appelés vendredi 2 février, juste avant le service. C'est ma femme qui a décroché. Il lui a demandé si elle était assise, dans une pièce à l'écart et proche de moi. Elle a tout de suite compris. Puis elle m'a passé le téléphone. C'est un rêve de gosse qui se réalise. C'était beaucoup d'émotion, de larmes de joie et de fierté.»

=> Vous vous y attendiez ?

«On en avait parlé avec Oriane. C'est forcément un objectif dans la carrière d'un cuisinier, mais je ne pensais pas l'avoir si rapidement, ni même l'avoir tout court un jour. C'est, pour nous deux, l'accomplissement de beaucoup de travail et de sacrifices.»

=> Cela change quelque chose pour vous ?

«Grâce à cette étoile, on devrait fortement gagner en visibilité. Sinon, cela ne change en aucun cas ma façon d'aborder la cuisine. On va poursuivre le travail qui nous a permis de décrocher cette première étoile. C'est à dire une cuisine gastronomique moderne où l'on met en valeur des produits d'exception issus de producteurs locaux français.»

=> Lundi, vous étiez entouré de grands noms de la gastronomie lors de la cérémonie des étoilés. Que vous ont-ils dit ?

«Ils nous ont dit de profiter, que ça allait être la folie. Ils nous ont conseillé de ne rien changer, de garder la tête froide car on est étoilé grâce à ce que l'on fait aujourd'hui. Pas pour ce que l'on fera demain.»

=> Quels sont dorénavant vos objectifs ?

«Je n'ai pas la prétention d'avoir une deuxième étoile. Je vais d'abord chercher à garder de la constance pour conserver la première. Cependant, j'espère que cette reconnaissance dans mon travail me permettra de gagner en constance au niveau de la clientèle et de pouvoir prendre quelqu'un en plonge car c'est un métier très important. Et à terme, je souhaiterais également recruter un second de cuisine pour m'épauler, pour aider à la formation des apprentis mais également pour m'aider à la création.»

Le chef Romain Hubert a décroché sa première étoile au Guide Michelin « C'est un rêve de gosse »

BIO EXPRESS

- * Nom : Hubert.
- * Prénom : Romain.
- * Né le 21 novembre 1981 à Sainte-Colombe (Rhône).
- * Marié à Oriane depuis le 9 août 2008.
- * Deux enfants, Abel, 11 ans, et Sasha, 8 ans.
- * Il étudie pendant 4 ans (1996-2000) au lycée des Métiers de l'hôtellerie de Tain-l'Hermitage (Drôme).
- * Il travaille pendant deux ans (2000-2002) à L'Alouette à Heyrieux. D'abord comme commis, puis comme second.
- * En 2002, il rejoint la cuisine du Côté Provence à Bourgoin-Jallieu en tant que chef.
- * En avril 2011, avec son épouse, il rachète le restaurant Bernard Lantelme qu'ils renomment L'Émulsion.
- * Le 5 février 2018, il obtient sa première étoile au Guide Michelin.



Romain Hubert, chef nouvellement étoilé, dans la cuisine de son restaurant L'Émulsion à Saint-Alban-de-Roche, qu'il a ouvert avec son épouse Oriane, en 2011 : « Je n'ai pas la prétention d'avoir une deuxième étoile. Je vais d'abord chercher à garder de la constance pour conserver la première ».