

Un petit nouveau fait son apparition dans la prestigieuse sélection 2018 du Guide Michelin Une étoile de plus dans la galaxie de la gastronomie

«C'est une consécration, confie Romain Hubert. Un rêve de gosse qui se réalise ». Le propriétaire du restaurant **L'Émulsion, à Saint-Alban-de-Roche**, décroche sa première étoile au Guide Michelin. « C'est une réelle surprise et beaucoup de fierté », témoigne le jeune chef de 36 ans. Après quatre ans de formation au lycée des métiers hôteliers de Tain-l'Hermitage (1996-2000), il a fait ses classes auprès de Jean-Claude Marlhins au restaurant L'Alouette, à Heyrieux. En 2002, le voilà au restaurant Côté Provence, à Bourgoin-Jallieu, dont il est le chef pendant neuf ans. En avril 2011, il rachète le restaurant de Bernard Lantelme pour donner naissance à L'Émulsion. Romain Hubert y propose une cuisine gastronomique moderne dans un cadre mêlant pierres anciennes et design contemporain. Son travail a déjà été récompensé avec le prix "Jeune Talent 2017" du Gault & Millau qui a décerné une seconde toque à L'Émulsion. Avant de gravir une nouvelle marche cette année avec l'obtention de cette première étoile. « Le guide m'a appelé vendredi pour me prévenir, indique Romain Hubert. J'ai fêté ça hier soir [dimanche, NDLR], en petit comité, avec mes proches et ma famille. » Hier, le chef nouvellement étoilé était à Paris pour assister à la cérémonie officielle.

À Vienne, **La Pyramide de Patrick Henriroux** conserve ses deux étoiles, désormais bien ancrées au fronton du mythique restaurant créé par Fernand Point. Cela fait 26 ans que l'établissement les arbore. Stabilité aussi pour Philippe Girardon, chef du **Domaine de Clairefontaine à Chonas-l'Amballan**. Ce Meilleur Ouvrier de France conserve son étoile obtenue en 1993.

À Ruy-Montceau, **le Domaine des Séquoias** conserve lui aussi son étoile pour la cinquième année consécutive. « C'est le signe de la continuité de notre travail et j'associe bien évidemment l'ensemble de mon équipe à cette distinction qui prouve que nous avons atteint un vrai niveau de maturité », souligne Éric Jambon. Un chef ambitieux, déjà tourné vers l'avenir, qui affiche ses objectifs : « Notre projet est clairement d'obtenir la deuxième étoile et nous allons très bientôt amorcer de grands projets innovants pour y parvenir. » Éric Jambon salue également l'étoile obtenue par son voisin Romain Hubert : « Avoir deux établissements étoilés sur ce territoire, c'est réellement remarquable ! »



Romain Hubert, jeune chef de L'Émulsion à Saint-Alban-de-Roche, décroche sa première étoile



Patrick Henriroux (La Pyramide à Vienne), deux étoiles



Philippe Girardon (Domaine de Clairefontaine à Chonas-l'Amballan), une étoile



Éric Jambon (Domaine des Séquoias à Ruy-Montceau), une étoile.