

L'Emulsion étoilé au Michelin ne s'y attendait pas vraiment

Après plusieurs années de travail de haut niveau, le restaurant gastronomique l'Emulsion, situé à La Grive à Saint-Alban-de-Roche, tout proche de Bourgoin-Jallieu, a décroché cette prestigieuse distinction.

Ils devraient se souvenir toute leur vie de ce fameux coup de fil qui a tout changé. Oriane et Romain Hubert ont été non seulement en connaissance de cette distinction mais ont également été conviés, au lancement à Paris du guide 2018. « Bien sûr, nous travaillons à une cuisine de qualité et Romain se surpasse, mais ce n'est pas la première année que les inspecteurs du Michelin passent nous voir et nous ne nous attendions pas vraiment à cette distinction subite, indique Oriane. Même si tous les restaurants gastronomiques ont toujours l'espérance d'être distingués un jour ou l'autre. »

Et d'ajouter avec modestie « qu'il y a plusieurs autres restaurants du secteur qui auraient pu être distingués ».

C'est en 2007 que Romain Hubert a repris le restaurant des époux Lantelme qui l'avaient déjà hissé à un niveau appréciable. Il le rebaptise « l'Emulsion », nom qui résume sa philosophie : marier des saveurs et des textures qui ne se trouvent pas habituellement associées. Une philosophie également appliquée à la décoration de l'établissement. L'autre constante du concept est de travailler avec des produits français de qualité, locaux si possible : chacun peut connaître le nom des principaux producteurs qui fournissent le restaurant.

Pour Oriane, c'est le baptême du feu : venue d'un tout autre univers, elle accepte en 2007 de travailler en salle, aux côtés de Romain qui assure en cuisine. Il a acquis une expérience certaine : aux Séquoias du temps de Laurent Thomas, puis à l'Alouette et à Côté Provence où il est resté chef 9 ans, tout en tissant des liens avec tous les autres chefs du secteur et en participant à nombre d'initiatives et d'événements locaux.

L'étoile consacre donc le travail du chef de 36 ans et son épouse mais souligne également la particularité de l'Emulsion, d'après le guide Michelin : le cadre, contemporain et élégant, sert à merveille des recettes fines et précises, avec de remarquables variations de saveurs et de textures.

Il est encore difficile de mesurer les effets de l'étoile et de ses retombées médiatiques sur la fréquentation du restaurant. « Il n'est pas évident de savoir si de nouveaux clients sont déjà attirés car la semaine de la Saint-Valentin est toujours très chargée et il est relativement habituel d'être complet en cette période », explique Oriane.

L'Emulsion est déjà devenu une des adresses prestigieuses du secteur berjallien. Une renommée qui pourrait bien perdurer puisque un des enfants du couple a déjà commencé à prendre des cours de cuisine. Il est âgé de 8 ans...

