

# Deux Chefs et un fourneau en terre PROVENÇALE

*Prenez un talentueux Chef bruxellois doublement étoilé, figure de proue de la Haute Gastronomie belge, faites-le sortir de son Chalet au cœur de la forêt, mettez-le dans un train, direction Grignan en Drôme provençale. Il y est accueilli par un tout jeune Chef, étoilé également, à la cuisine décomplexée.*

Par **Catherine Seiler**



1. Pascal Devalkeneer, le Chalet de la forêt et Julien Allano, le Clair de la Plume. 2. Dos de bar en croûte by Pascal Devalkeneer.  
3. Bœuf en tournedos by Julien Allano

**B**ienvenue en terre provençale, c'est au Clair de la Plume, une jolie Maison de Maître affiliée au très qualitatif label Châteaux & Hôtels Collection que se déroulent les festivités. Nous sommes à quelques encablures de Richerenches, ville réputée pour son marché aux truffes dont Julien Allano a fait l'une de ses signatures. Sa cuisine ensoleillée détourne avec bonheur les recettes classiques de leurs attraits initiaux pour y apporter un côté plus ludique. Il convie régulièrement d'autres Chefs à vivre des moments de convivialité et de partage dans sa cuisine.

*« Nous avons besoin d'échanger pour avancer. Je ne conçois pas le Cuisinier comme un ermite seul derrière ses fourneaux ! »*

Une réflexion partagée par Pascal Devalkeneer, acharné de travail, qui avoue ne pas avoir assez souvent le loisir de sortir de chez lui. A Grignan, il a apprécié de découvrir une autre manière de travailler, d'échanger avec d'autres chefs et de pouvoir mesurer comment sa cuisine est ressentie ailleurs.

*« Ce travail hors les murs est très enrichissant mais c'est aussi une mise en danger. Nous sortons là de notre zone de confort ! »*

Authenticité, respect des produits, recherche de la perfection et générosité, autant de valeurs sur lesquelles se retrouvent ces deux chefs pour qui cuisine rime avant tout avec plaisir et partage. Ce soir-là, au Clair de la Plume, il fut question

de Topinambours en jeu de texture, de bœuf en tournedos mais aussi de Dos de bar en croûte et de forêt de salsifis, un plat à déguster en saison au Chalet de la forêt. Pascal qui a su faire naître dans ses assiettes un sublime équilibre entre tradition et avant-garde, aime à se poser en ambassadeur de cette cuisine belge qui jouit d'une si grande liberté créative.

*« La Gastronomie belge n'a pas de véritable identité culturelle, à nous de l'inventer ! »*

Il a trouvé, le temps d'un week-end, une bien BEL manière d'exporter l'image de sa gastronomie à l'étranger. ■

>> [www.lechaletdelaforet.be](http://www.lechaletdelaforet.be)  
[www.clairplume.com](http://www.clairplume.com)