



# Marc Fontanne, vrai modeste

Arrivé en mars au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon après quatre ans passés à La Réserve de Beaulieu, le trentenaire affiche une humilité aussi sincère que rafraîchissante.

AMÉLIE RIBEROLLE

**A** trente-six ans, c'est son premier poste de chef. « *J'ai mis le temps !* », dit en souriant Marc Fontanne, qui s'est trouvé un nouveau mentor en la personne de Jean-André Charial. Celui-ci a repéré à la Réserve de Beaulieu ce sous-chef prêt à prendre son envol. Yannick Franques l'avait pris sous son aile en 2008

**« Il faut oser, même si parfois, on se plante. »**

au château Saint-Martin, à Vence. Il l'a ensuite suivi pendant dix ans, jusqu'à ce poste de sous-chef à la Réserve. Une évolution logique pour ce fils de fromagers originaire de Roanne. Il est passé chez Pic à Valence, mais pas chez Troisgros, bien qu'il cultive le même amour de l'acidité, au fil de petits twists d'agrumes dans cette sole, glacée dans un jus de coquillage et non noyée dans le beurre, pour en offrir la quintessence du goût, et une mâche inattendue.

« *Il faut oser, même si parfois, on se plante* », estime celui qui, après chaque service, se présente en salle pour discuter avec les clients qui le souhaitent. Sa plus belle satisfaction, c'est que les habitués reviennent, même ceux qui se montraient hésitants face au changement. Car le Prieuré, c'est une institution de Baumanière

– également propriétaire de l'Oustau et de La Cabro aux Baux-de-Provence, et du Strato, à Courchevel (NDLR) –, que les Charial ont acquis sur un coup de cœur pour en faire « *un hôtel de campagne en ville* ».

## « SE DÉMARQUER »

Dans ces vieilles pierres du XIV<sup>e</sup> siècle, Marc Fontanne s'est intégré à ce groupe familial, avec des gens qui sont là depuis longtemps, comme Alexandre Favier, le directeur de l'établissement, dans la maison Baumanière depuis 1990. Et il fait goûter chaque nouveau plat à toute l'équipe. « *Pour ce qui est des rapports humains, la mentalité est très différente de la Côte d'Azur* », se réjouit le chef. En termes d'organisation aussi. « *J'étais habitué aux livraisons quotidiennes, il m'a fallu un mois pour m'adapter*. » Plus que le rayon géographique de provenance, ce qui compte pour lui, c'est de ne pas gâcher le produit. « *Je ne veux pas prendre pour congeler*. »

Contrairement à toutes les tables de Villeneuve-lès-Avignon, l'huile d'olive ne vient pas de la Maison Bronzini, le moulin local, mais de chez Perrodon. « *Il faut se démarquer*. » Comme avec ce beurre moussieux au romarin dans lequel on plonge à la petite cuillère. En accord avec Geneviève Charal, il accorde une grande importance au choix de la vaisselle, dont il est certain qu'elle va encore « *lui donner des idées*. » ●