



Crozet

Jean-François Vasseur intronisé maître cuisinier de France

Jean-François Vasseur, chef de cuisine au Jiva Hill Resort à Crozet, vient d'être intronisé "maître cuisinier de France". Retour sur son parcours.

Maître cuisinier de France, voilà le titre le plus envié que chaque chef aspire à porter. Mais n'est pas maître cuisinier qui veut. Aussi aller à la rencontre de ce chef réputé du Jiva Hill, pour découvrir son art, reste une rencontre impressionnante.

« Je cherche aussi les petits producteurs de la région pour préparer mes plats. »

Jean-François Vasseur



Jean-François Vasseur est chef au Jiva Hill Resort de Crozet depuis mars 2019. Photo Collection Vasseur

De son "piano", il en fait une partition célèbre et reconnue, y consacrant son talent et sa passion pour la cuisine, dès l'âge de 20 ans, ses diplômes en poche.

Jean-François Vasseur commence l'aventure derrière les fourneaux dans le célèbre Château d'Issembourg en Alsace, ayant son étoile au guide Michelin. Il grimpe tous les échelons, collectionnant les expériences dans les établissements réputés en France et en Suisse. Dès 2009, il devient sous-chef exécutif du Resort Barrière à Ribeauvillé (Haut-Rhin), avant de devenir chef exécutif en mars 2019 du Jiva Hill Resort.

C'est le maître cuisinier honoraire du département de l'Ain, Alain Béchis, qui, venant découvrir à plusieurs reprises les tables gessiennes, pressent les talents de ce jeune chef. Il lui propose de présenter un dossier pour con-

quérir le titre et de le parrainer avec Georges Blanc.

La tradition familiale de ses parents maraîchers

Après une visite discrète du jury, Jean-François Vasseur réussit les épreuves et devient, en mars dernier, à Cannes, le second maître cuisinier de l'Est gessien.

Si la première spécialité de Jean-François Vasseur est le carpaccio de noix de saint-jacques aux agrumes, à la vanille et aux butternuts, les clients sont nombreux à venir pour découvrir son lièvre à la royale, farci au foie gras et à la truffe mélanosporum et sa sauce

au Gevrey-Chambertin du domaine Drouhin-Laroze. Son secret de préparation ? On ne le connaîtra pas. On apprend seulement que ce plat demande près d'une semaine de préparation pour ravir les papilles.

Mais son plus grand secret « est de privilégier les produits locaux et de saison, souvent de meilleure qualité ». Ce dernier garde ainsi la tradition familiale de ses parents maraîchers : il va choisir certains légumes dans une petite épicerie qui s'approvisionne à la ferme, des produits de saison au goût authentique. « Je cherche aussi les petits producteurs de la région pour préparer mes plats », conclut le maître cuisinier.

● Suzanne Bel