

GASTRONOMIE ■ L'ancien chef de « La Bergerie de Sarpoil » parmi les « Découvertes » du guide *GaultMillau*

« La Belle Meunière » de Laurent Jury

Mariant audace et tradition, sa cuisine est une invitation au voyage, de l'Auvergne à l'Asie. Laurent Jury révolutionne « La Belle Meunière ».

CATHERINE JUTIER

catherine.jutier@centrefrance.com

« **C**e restaurant, c'est une véritable aventure ! », lance avec enthousiasme Laurent Jury. A 41 ans, ce cuisinier dont le talent a fait le succès pendant près de deux décennies de la Bergerie de Sarpoil, près d'Issoire, préside aujourd'hui aux destinées d'une institution : la Belle Meunière, à Royat. Et moins d'un an après avoir eu le coup de cœur pour cet établissement, coup de cœur

Infos plus

Restaurant et hôtel. « La Belle Meunière », 25, avenue de la Vallée, 63.130 Royat. Tel. 04.73.35.80.17. Ouvert du mardi au dimanche midi. Formule à 15 € le midi, menus à 25, 40, 55 et 68 €.



DUO. Laurent Jury et son épouse Christine voient leur talent et leur travail récompensés par la distinction que vient de leur décerner le guide gastronomique. PHOTO RICHARD BRUNEL

partagé avec Christine, son épouse et associée, ce chef auvergnat qui revendique un parcours d'autodidacte, vient d'être distingué par le Gault-Millau qui l'a retenu parmi les « Découvertes » de son édition 2007. En lui attribuant un 16 sur 20, la guide gastronomique confirme par ailleurs la « note de confiance » qu'il lui avait décernée en 2006, l'année de son installation. « Cette nouvelle

nous a fait énormément plaisir. Car si rien n'est encore gagné, cela veut dire que l'on a progressé et que l'on avance », confie Laurent Jury. « Et puis, ne pas être présent dans un guide, pour un établissement comme celui-ci, ce serait vécu comme une perte de crédibilité. Même si le fond de commerce, cela reste bien sûr la clientèle », reconnaît aussi le jeune chef. Des années passées à la tête de la

Bergerie de Sarpoil, rachetée alors qu'il avait tout juste 22 ans à Jean-Yves Bath, et qui lui valut en 1996 d'être consacré « Grand de demain », Laurent Jury a gardé le goût d'une cuisine authentique, résolument tournée vers les produits du terroir. Ceux-là même qui l'ont séduit, enfant, lorsqu'il venait passer ses vacances chez ses grands-parents, au cœur du Livradois-Forez. « C'est ma

culture », avoue-t-il. Mais Laurent Jury a aussi grandi à Paris, où il a découvert une cuisine très cosmopolite. Et sa passion pour la culture asiatique trouve aujourd'hui une déclinaison inédite dans ses créations, mariant avec bonheur saveurs et traditions, au fil d'une carte novatrice, conviant les gastronomes à un véritable voyage, riche en émotions et en découvertes.

De l'Asie à l'Auvergne, ou de l'Auvergne à l'Asie : cette nouvelle orientation culinaire, le chef et son épouse l'ont souhaitée en harmonie avec le cadre de leur nouveau restaurant, vaste bâtisse du XIX^e, qu'ils ont choisi de redécorer dans le style Art nouveau. Une restauration menée avec goût et en associant des artistes de la région pour la réali-

sation des superbes vitraux qui ornent l'un des murs du restaurant ou la conception d'une collection de vaisselle d'inspiration japonaise. La restauration qui est, a-t-il dit, loin d'être terminée : « L'œuvre est en main un super outil de travail que nous tendons réaménager en permanence. Mais il nous faut encore un peu de temps... », olvent, complices, les deux associés. Il est une chose, cependant, qui ne changera jamais : la présence, dans la grande salle du restaurant, du portrait au regard bienveillant de Marie Quinton, celle que Laurent Jury surnommait « la belle Meunière ». ■

► **Dans une prochaine édition.** Rencontre avec Sébastien Rier, « Jeune chef régional d'avenir », installé à Lempdes.

Un hôtel-restaurant historique

L'hôtel-restaurant « La Belle Meunière », qui s'appelle à l'origine l'hôtel des Marronniers, fait partie du patrimoine royal depuis le XIX^e siècle.

Il acquit une notoriété qui dépassa largement les frontières du département, notamment pour avoir abrité entre 1887 et 1891 les amours du général Boulanger et de sa maîtresse, Marguerite Bonnemains. Des amours dont Marie Quinton, surnommée « la belle Meunière », fut en son temps l'une des rares confidentes. Laurent et Christine Jury ont acquis, en décembre 2005, cet établissement de renom, qui était dirigé depuis plusieurs décennies par la famille Bon. ■