



Romain Paillereau  
signe, avec passion,  
des plats inédits.

*Romain Paillereau*

# *La perle gastro de Bourguillon*

Il a vécu son enfance et son adolescence dans un pays de cocagne, le Périgord. Il a travaillé avec de grands chefs français, de la Provence à Paris. Le destin l'a ensuite conduit à découvrir la Suisse, un peu par hasard, avant qu'il ne reprenne la Pinte des Mossettes, à Cerniat. Et depuis plus de deux ans, voilà Romain Paillereau à la tête de l'une des grandes tables de Fribourg, à Bourguillon : les Trois Tours.

TEXTE : FABIEN DUNAND

Quand vous montez au quartier de Bourguillon, vous apercevez successivement, au détour d'une route sinueuse, trois anciennes tours médiévales qui ont sans doute donné leur nom au restaurant tenu par Romain Paillereau. Une belle bâtisse patricienne du XIX<sup>e</sup> où nous l'avons rencontré un des derniers matins de février, alors qu'il s'apprêtait à recevoir un groupe de 90 personnes dans l'ancienne salle de bal du premier étage. En plein stress? Rien ne le laisse paraître ni penser. Le chef se montre très détendu dans le lounge où il nous accueille. L'entretien se déroule dans la même atmosphère chaleureuse et sobre que le décor.

« Je rêvais d'être cuisinier depuis tout petit », dit-il en souriant. Il y a sans doute pas mal d'atavisme dans ce choix d'enfant. Son père, qu'il a peu connu, tenait un bar-restaurant, et sa mère, antiquaire de profession, est une excellente cuisinière qui exerce son talent de façon « assez drastique », selon son fils. « Elle fait ses courses uniquement auprès des producteurs, au marché, et elle ne boit jamais de l'eau du robinet, seulement de l'eau de source qu'elle va elle-même

chercher... » Quant au jeune frère de Romain, il tient lui aussi un restaurant en Dordogne.

Né le 1<sup>er</sup> novembre 1984, à Bordeaux, où il a vécu jusqu'à l'âge de six ans, Romain Paillereau a en effet passé le reste de son enfance et son adolescence dans le Périgord, à Saint-Rémy d'abord, puis à Montpon-Ménéstérol, à environ une heure de route de Bergerac. Autrement dit, dans un pays de bons vivants amoureux de la table, des truffes noires, du foie gras d'oie ou de canard, des confits de volaille, des noix et de leur huile, des fraises, des cèpes... sans parler des vins de Bergerac, dont le Monbazillac. C'est dans cette ambiance que le jeune Romain a fait son apprentissage dans un restaurant, le Puits d'Or, fermé depuis longtemps, mais qui lui a permis d'apprendre les bases du métier.

## LE TOUR DES GRANDS CHEFS

Le jeune Romain ne voulait pas s'en contenter. Car son idole s'appelait Bernard Loiseau, le chef triple étoilé de Saulieu, qu'il suivait avec ferveur à la télévision. « Je découpais déjà ses photos dans les journaux et son portrait figure en

bonne place dans la cuisine des Trois Tours.» Après un bref passage dans un restaurant de Bordeaux, où il pratiquait encore une cuisine simple, Romain Paillereau rejoint son premier étoilé, la Cabro d'Or, l'un des restaurants de l'hostellerie de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Un vrai déclic avec la découverte de la haute gastronomie et de ce qu'est, côté fourneaux, un écrin de luxe.

Après un an et demi passé dans ce Relais et Châteaux, il part multiplier les expériences. Il se retrouve d'abord dans le Tyrol autrichien, à l'Hubertus, un restaurant alors double étoilé, puis au Georges V, à Paris. «J'avais un souci en anglais. Je n'avais pas le niveau. J'ai donc décidé d'aller aux États-Unis, où j'ai travaillé au restaurant L'Ortolan de Los Angeles, le temps de perfectionner ma connaissance de la langue.» Il est ensuite engagé par Anne-Sophie Pic, à Valence, pour atterrir finalement, et pour la première fois, en Suisse. En 2009, la cheffe la plus primée au monde ouvre en effet son premier restaurant hors Valence... au Beau Rivage Palace, à Lausanne.

Le tour des grands chefs se poursuit à l'Épicure, la perle d'Éric Frechon au Bristol de Paris, puis au Lancaster où Michel Troisgros officie comme consultant. À la fin de ce double séjour parisien, Romain Paillereau s'apprête à partir à Hong Kong quand le projet qui

**Souvenir d'un camp de boxe en Thaïlande, avant que Romain Paillereau ne découvre la Gruyère.**



**Avec la cueilleuse Françoise avec qui Romain Paillereau s'est initié aux plantes sauvages.**

l'appelait là-bas tombe à l'eau au tout dernier moment. Il n'a plus rien, plus d'engagement; il fait alors une pause d'un genre inattendu.

### PARENTHÈSE BOXE

«Je suis parti en Thaïlande pour faire un camp de boxe.» Quand j'ai entendu «camp de boxe», j'ai craint d'avoir mal compris et je l'ai fait répéter. Devant mon étonnement et mon regard s'étant peut-être égaré sur sa carrure, il confirme: «Oui, un camp de boxe», en ajoutant: «J'étais plus mince qu'aujourd'hui.» Voilà donc notre chef s'entraînant à ce sport de combat à l'autre bout du monde, quand un chasseur de têtes passant par-là lui parle d'un restaurant à Fribourg, La Cène, qui cherche un chef. C'est d'accord. Le camp de boxe s'achevant, Romain Paillereau va se dépenser à nouveau en cuisine.

De retour en Suisse, il a toujours la même passion pour son métier, mais il a désormais tout en main: le savoir-faire et une technique parfaite, le goût des assiettes aussi plaisantes à l'œil qu'au palais, la créativité au service de nouveaux plats... Romain Paillereau souhaite se mettre à son compte, s'épanouir dans l'indépendance.

Ce sera à la Pinte des Mossettes à Cerniat, qu'il reprend le 1er avril 2016. Et où il se fait rapidement remarquer. Dès 2017, le Gault&Millau le désigne «découverte romande de l'année», en lui attribuant 17 points sur 20, et le Michelin lui décerne sa première étoile. Il succède ainsi avec brio à Judith Baumann, Virginie Tinembart et son compagnon Georgy Blanchet, qui avaient fait de la pinte le haut lieu d'une cuisine parlant aux herbes, aux fleurs, aux fruits sauvages... Tombé amoureux de l'endroit, le Périgourdin s'est pris au jeu. «Je connaissais les herbes et les plantes sauvages par les livres, là j'ai appris à les toucher, à les sentir, à comprendre ce que l'on peut en faire avec la cueilleuse de la Pinte, Françoise, qui travaillait déjà avec Judith Baumann et qui travaille toujours avec moi à Bourguillon. J'aimerais encore apprendre avec elle, pousser encore plus loin, du côté des racines, pour qu'il y ait toute l'année quelque chose de sauvage dans mes assiettes.»

### LE HASARD FAIT BIEN LES CHOSES

Le passage de la Pinte de Cerniat aux Trois Tours s'est fait en deux temps. «Un jour, je suis venu manger à Bourguillon avec un ami. Au cours de la discussion qui a suivi, Alain Baechler m'a annoncé qu'il souhaitait remettre son restaurant. À l'époque je cherchais un endroit où m'installer définitivement et ne plus bouger. J'étais évidemment intéressé, mais je n'avais pas du tout les moyens d'acheter la maison ni d'assumer les travaux de modernisation que je jugeais nécessaires. C'était donc resté à l'état d'un beau rêve. Quelque temps plus tard, un homme que je ne connaissais pas, Pascal Blanquet est venu à la Pinte des Mossettes. J'ignorais totalement qui il était. À la fin du repas, il m'a dit: «Voilà, j'aimerais racheter les Trois Tours, à Bourguillon, et je serais heureux que vous en repreniez les cuisines. C'est parti comme ça et pour les travaux, il m'a laissé carte blanche.»

Grâce à cet homme d'affaires, habitué de Bourguillon et qui n'imaginait pas voir l'établissement disparaître, les lieux ont retrouvé une nouvelle jeunesse. Tout l'intérieur a été repensé, réaménagé selon les desseins et les dessins de Romain Paillereau. «J'ai dessiné la cuisine, la décoration des salles, le mobilier, j'ai



ébauché tout ce que je pouvais maîtriser avant qu'un architecte d'intérieur ne concrétise mes idées.» La transformation s'est révélée spectaculaire.

Dans son écrin de lumière, le lounge accueille, face au bar, de confortables fauteuils et canapés orange ou vert. Les salles à manger ont un air de galerie d'art moderne, dont les murs arborent de grandes natures mortes, d'inspiration culinaire.

Dans ce restaurant à son image, réouvert depuis novembre 2021, le chef a récupéré son étoile Michelin et 17 au Gault&Millau. Une nouvelle réussite dans un établissement dont Alain Baechler avait assuré l'excellence pendant vingt-trois ans.

### UNE CUISINE TRÈS PERSONNELLE

Toute la gastronomie tient désormais le même discours: les meilleurs produits du terroir, achetés aux producteurs les plus proches. Faut-il y voir un effet de mode ou une nécessité



**Une belle bâtisse patricienne du XIX<sup>e</sup> siècle, un écrin idéal pour un restaurant étoilé.**

**Tout l'intérieur a été repensé, dessiné par Romain Paillereau avant qu'un architecte d'intérieur ne concrétise ses idées.**



**Une brigade jeune et soudée.**

vertueuse? «Je pense que c'est les deux. C'est vrai qu'on a l'impression que tout le monde va faire ses courses chez les producteurs alors que ça représente une charge de travail énorme en plus. Mais si c'est une mode de le dire, ça aide aussi à prendre conscience de l'importance de la qualité et de la proximité des produits.»

Sa philosophie personnelle? «Maintenant, je n'applique plus trop de règles. On peut les contourner avec l'expérience. Au départ, je mets un produit en avant. Puis je cherche les goûts dominants, trois ou quatre, qui vont pouvoir l'accompagner. Certains cuisiniers s'arrêtent à trois goûts, pas un de plus. D'autres en mettent beaucoup. Actuellement, j'ai une entrée avec cinq goûts, mais il faut avoir de l'expérience et savoir les doser, sinon le plat est foutu. Aujourd'hui, je fais une cuisine hyper-personnelle: ce que j'ai en tête. Si ça tombe juste, je le fais. Mais l'aspect gourmandise est

aussi très important. Parfois, ce sont les plats les plus simples qui plaisent le plus aux clients, parce que c'est gourmand!»

Un exemple? «Je prends toujours une feuille blanche. Je mets un produit en titre, la betterave par exemple. Puis j'ajoute les goûts qui vont avec: cédrat, citron, bière, etc., puis je travaille sur le visuel en m'intéressant aussi aux textures du plat: mâche/croquant, glacé/chaud... Mes plats passent toujours par la première case dessin. C'est de cette manière que je fais travailler mon imagination.»

Chaque mois, cette créativité fait naître des plats inédits qui alimentent un menu qui change toutes les cinq ou six semaines et qui est décliné en deux versions, *L'Émotion*, à six plats, ou *L'Idylle* à quatre, avec la possibilité d'un accord mets-vins. Un menu chaque fois différent est cependant proposé aux quelques habitués qui viennent plusieurs fois par mois.

Ses plats signatures, Romain Paillereau les appelle des «malgré moi» parce que ce sont les clients qui les réclament: le lièvre à la royale, un plat classique d'automne, mais aussi des plats inspirés à l'image du poireau-cacao-persil ou du pot de poulet-sésame-citron vert, son premier plat créé aux Mossettes. À force de l'avoir préparé, il avait même cru pouvoir renoncer à le mettre au menu. Il a dû changer d'avis. La clientèle ne s'en lasse pas.

**PLAISIRS DE CHEF**

Le produit préféré du chef peut se deviner. «Les agrumes sont présents dans tous les plats. Ça leur donne un peu de pouvoir. C'est Michel Troisgros qui m'a donné le virus quand j'ai travaillé au Lancaster.» Son vin préféré est moins évident: le Château d'Yquem. «Je me souviens encore de la première fois que j'en ai dégusté. C'était en 2014. Ni ma famille ni moi n'avions eu les moyens de nous en offrir. J'avais l'impression de boire de l'or. Depuis, j'essaie d'en acheter quelques bouteilles par an, pour moi et pour mon fils, plus tard.»

N'en déduisez surtout pas que Romain Paillereau a des goûts de luxe. Il aime tout; pas un seul aliment à bannir de son assiette. Et quand on lui demande les bons souvenirs de la table de son enfance, il répond sans hésiter: «Tous les rôtis. Quand je rentre chez ma mère, une fois par an, elle m'en fait un à chaque fois.»



**Le sommelier Guillaume Barray à la porte de son univers.**



**Asperges vertes : cédrat/pignons/anis. Une manière originale de présenter des plats inusités.**

### UNE ÉQUIPE JEUNE ET SOUDÉE

Le chef est fier de son équipe et de sa brigade. Seize collaboratrices et collaborateurs, dont sept en cuisine, avec la pâtisserie. Avec son second Thomas Godard, le sous-chef Johann Herbelin, et le sommelier Guillaume Barry, «ils font tous du bon boulot, je suis très content». Pendant un an et demi, il a même accueilli un jeune ukrainien de 16 ans, en pré-apprentissage en salle. «Il est venu un soir où j'avais besoin d'un coup de main. Après le service et m'avoir raconté son histoire, il m'a dit qu'il aimerait travailler ici. Ça m'a touché. Il a très vite appris le français chez nous, il bossait bien. Mais il était amoureux fou d'une Polonaise et il est retourné là-bas.»

Le restaurant est fermé trois jours par semaine, du dimanche au mardi. «C'est mieux pour le confort de mon équipe, et pour moi. C'est moi qui élève mon fils Lukas, qui a un peu plus de trois ans. Il passe tous les jours en cuisine. Avec lui, un menu qui change souvent, la cueillette sauvage, et tout le reste, ça fait de belles journées. Et quand c'est fermé, je travaille. C'est exigeant, mais j'ai la chance d'avoir une très bonne équipe.»

### UN HOMME MODESTE ET AMBITIEUX

Romain Paillereau porte la barbe rasée de près. «Partout où je travaillais, il fallait être rasé. Quand je suis arrivé en Suisse, en 2014, je me suis dit : j'essaie la barbe, et je l'ai gardée.» Il apprécie de décompresser dans la nature. Son hobby, c'est la pêche, un plaisir d'enfance. «Dans la région où j'ai vécu, il n'y avait pas grand-chose à faire, mais il y avait beaucoup de rivières et de lacs. Alors c'était une pratique des gosses de là-bas. Ici, j'ai retrouvé le même



**Séduire l'œil pour mieux plaire au palais.**

bonheur sur les rives de la Sarine ou du lac de Gruyère. Il y a encore des lieux incroyables pour pêcher.»

Comment se voit cet homme à l'abord sympathique? «Je fais confiance assez vite, peut-être trop facilement, et je suis peut-être trop passionné par ce que je fais, ce qui peut déranger. Ce qui entoure la cuisine, c'est dur, mais je ne me vois pas faire autre chose.» Pour tout dire, Romain Paillereau est un homme à la fois modeste et ambitieux. Modeste dans son contact avec les autres, mais professionnellement ambitieux, c'est certain. Contrairement à d'autres, il juge stimulant d'être jaugé par les guides culinaires. Il n'a pas oublié l'effet de ses premiers lauriers aux Mossettes, sur la motivation de son équipe et la fréquentation de la pinte. «Je me mets la pression pour faire plaisir à mes clients, j'essaie d'être inventif. Après, je n'ai pas peur de perdre.» Il a plutôt envie de gagner. À Bourguillon, d'ailleurs, il a l'établissement pour obtenir deux étoiles. • FD

**La cuisine a également été dessinée par Romain Paillereau.**





## ***Truite façon gravlax et crémeux raifort***

LA RECETTE DE ROMAIN PAILLÉREAU

### INGRÉDIENTS

#### POUR 6 PERSONNES

✓ 1 filet de truite de 1 kg

*Si vous ne trouvez pas de filet de truite de cette taille, la recette peut être faite avec un filet de saumon.*

✓ 500 g de sel

✓ 500 g de sucre

✓ 1 citron jaune

✓ 1 citron vert

✓ 1 orange

✓ 1 feuille de nori

✓ 500 g de crème liquide

✓ 50 g de raifort râpé

✓ 3 feuilles de gélatine (dans l'eau glacée)

### PRÉPARATION

- Mélanger le sel et le sucre. Ajouter le zeste des 3 agrumes.
- Parer et enlever les arêtes du filet de truite, mais laisser la peau.
- Mettre 1/4 du mélange au fond d'un plat et mettre le filet par-dessus.
- Recouvrir avec le reste du mélange et laisser au frigo 18 heures.
- Rincer le filet et enlever la peau du poisson.
- Débarrasser et laisser au frais.
- Faire chauffer la moitié de la crème et ajouter le raifort râpé.
- Laisser infuser 1 heure. Passer au chinois étamine et ajouter le reste de la crème chaude. Mettre la gélatine, mélanger et garder au frais. La crème doit être prise au bout d'une heure.
- Mettre le filet dans un papier film et recouvrir avec le mélange raifort. Cela doit être 1/2 cm au-dessus du filet.
- Refermer avec le film alimentaire et mettre au frigo pour bien figer la crème.
- Une fois l'appareil bien pris, rouler le filet dans la feuille de nori.
- Tailler les portions et décorer avec un mélange herbes et croûtons de pain au beurre.