



Fabienne et Stéphane Robinne tiennent un bistrot chic qui colle au marché.

Étape à Étupes

Fabienne et Stéphane Robinne tiennent une jolie table, près de Montbéliard. D'un excellent rapport qualité/prix.

Etupes. Dix minutes au sud de Montbéliard. Niché dans le village, le restaurant « Au fil des saisons » est fondu discrètement dans le paysage où il s'est imposé comme une référence. Il est vrai que le rapport qualité/prix est le credo du chef, Stéphane Robinne, qui a bourlingué avant de poser ses valises en Franche-Comté. Pour les beaux yeux de Fabienne, formée au cours hôtelier dispensé par la mythique (ou presque) Denise Cheval, à Besançon.

Quand Fabienne épouse la profession de gouvernante au Meurice puis au Grand Hôtel de Divonne-les-Bains, Stéphane est « troisième commis aux épinards » au Crillon, à Paris. Adresse prestigieuse, salaire à pleurer

(3.500 F par mois) mais une ambiance de passionnés, prêts à « bouffer de la vache enragée ». Des futurs grands : Piège, Dutournier, Fréchon. « Grâce à eux, j'ai beaucoup appris », commente sobrement le chef. Un petit tour chez les buveurs de thé, à Londres : Fabienne est

assistante manager ; Stéphane travaille dans une brigade de 25 cuisiniers dont 3 Français. « À l'époque, être Français en Grande-Bretagne, c'était quelque chose », glisse le chef. Quand Cupidon sort une flèche du carquois, il fait mouche et voilà les deux tourtereaux en quête d'un établissement. Ce sera « Le Grillardin » à Etupes, rebaptisé deux ans plus tard « Au fil des saisons ». Au menu : poissons et légumes frais. Une cuisine de bistrot chic qui flirte avec le gastro mais qui colle au marché. Tendance, quoi ! « Nous sommes arrivés en mars 1999. Il faisait un froid de canard. Je me suis demandé ce que je faisais là », raconte Stéphane, un brin amusé.

Signalé aujourd'hui dans (presque) tous les guides gastronomiques comme une adresse dont le rapport qualité/prix est excellent, « Au fil des saisons » est devenu - petit à petit - un joli établissement où la cuisine se veut aussi légère que l'addition. Le chef tient à conserver son menu à 20 € (avec une entrée, un plat, un dessert) même les

vendredis et samedis soir. Qui dit mieux ? Si Stéphane Robinne s'est lancé dans une activité de traiteur, c'est sous la pression des clients. « Certains me demandaient un repas « clé en main » à domicile. Mais le mariage pour 150 personnes, je ne sais pas faire et ce n'est pas mon truc », prévient le chef qui donne des cours de cuisine chez Cristel, l'innovant fabricant de casserole en inox, installé à deux pas d'Etupes.

On résume ? « Au fil des saisons » est une auberge moderne, soucieuse d'offrir une prestation sans faire sonner le gong au moment de l'addition. Mais ne le dites pas trop fort ! Fabienne - dont les choix à la carte des vins sont plutôt sûrs - a tendance à rougir quand on lui fait un compliment. Stéphane, lui, sourit. Sobrement.

Pascal BAUDOIN
Photo Alexandre MARCHI

► « Au fil des saisons », Fabienne et Stéphane Robinne, 3, rue de la Libération, 25460 Etupes. Tél. 03.81.94.17.12.