

## Palace en cuisine



Après les palaces parisiens, Fabienne et Stéphane Robinne ont ouvert un restaurant à Étupes.

« **S**i vous êtes bon, où que vous soyez, on vous remarquera ». Après une décennie passée dans les plus luxueux palaces parisiens, Stéphane et Fabienne Robinne ne vivent pas leur installation dans le Pays de Montbéliard comme un exil. Depuis sept ans, c'est avec le même plaisir et le même enthousiasme que ce couple de restaurateurs dirige *Au fil des saisons*, un restaurant gastronomique à Étupes. « Nous avons d'abord pensé nous installer en Bretagne car nous aimons bien travailler le poisson, raconte Fabienne ; mais un concours de circonstances nous a conduit dans la région ». Usé par la vie parisienne, le couple a tout simplement décidé de renouer avec la terre d'origine de Fabienne, dont les parents habitent Valentigney. Depuis, Stéphane se défonce pour un métier qui l'a toujours passionné : cuisinier. Idem pour Fabienne, maîtresse des lieux, après avoir été gouvernante dans l'hôtellerie.

Fabienne et Stéphane se sont rencontrés à Paris, alors qu'ils suivaient une trajectoire parallèle dans les hôtels quatre étoiles de la ville lumière. Pour Stéphane, le chemin a débuté à l'hôtel *Intercontinental* de Londres, dans une ville où être français est une saveur supplémentaire en cuisine. Deux ans plus tard, une lettre de recommandation de son chef britannique lui ouvre les portes du *Crillon* - « un rêve de gamin ». Il débutera

dans les cuisines de ce palace alors que le bicentenaire de la Révolution bat son plein et que les 25 chefs d'État ont choisi de dîner à la table de cet établissement. Stéphane ne verra jamais les grands de ce monde ou les stars pour lesquelles ils préparent de somptueux plats. Mais peu importe. Il aura une occasion unique d'apprendre son métier.

« Dans ces hôtels, il n'y a que des bons, il est difficile de grimper dans la hiérarchie, explique Stéphane. Mais d'un autre côté, on apprend très vite ». Ce début de parcours lui vaudra par la suite d'exercer au *Carré des Feuillants* - un restaurant relais et châteaux à deux pas de la place Vendôme, avant d'être chef cuisinier dans trois restaurants parisiens. Un parcours exceptionnel, accompli à la force du poignet. De son côté, Fabienne, issue de l'école hôtelière de Poligny, exercera comme gouvernante puis gouvernante générale à l'hôtel *Royal* à Deauville - le Cannes normand, à l'hôtel *Meurice* puis au *Royal Saint-Honoré*, à Paris. « Dans ces établissements, les clients peuvent tout exiger ; s'ils veulent cent roses à minuit, je devais tout faire pour satisfaire leur demande ». Des petits caprices et un étalage de luxe qui n'ont pas découragé Fabienne. « Je ne me suis jamais posé la question de savoir dans quel monde je travaillais ; je suis toujours resté réaliste ». ←

Éric Burthey