

Plaisirs gustatifs en terrasse

À Beaucourt (90), Loïc Boyer et son équipe ont créé un écrin gastronomique au cœur de l'empire Japy.

Le 30/07/2017 à 05:00



Par François **Zimmer**

La vue est splendide, reposante. À deux pas des cèdres du Liban qui magnifient le parc attenant, le restaurant « La Terrasse » marie élégance gastronomique et beauté du panorama. Installé dans les anciennes écuries du château de l'industriel Fernand Japy, l'établissement s'est bâti une solide identité depuis son ouverture en juin 2014. Un tour de force signé Loïc Boyer, un chef de 28 ans natif d'Arles, bien entouré par un second, un pâtissier, une serveuse et son épouse Capucine qui s'occupe de l'administration. « J'ai été débauché par Dieter Baumann, un investisseur suisse qui a racheté le château et ses dépendances pour en faire un restaurant, un gîte de cinq chambres et huit appartements locatifs avec un spa collectif. Il connaît ma famille depuis trente ans et j'ai accepté le challenge. »

Une nouvelle aventure pour ce Provençal en perpétuel mouvement, passé par les doubles étoiles Michelin « L'Oustau de Baumanière » aux Baux-de-Provence et « Le Flocon de sel » à Megève, avant de rejoindre l'étoile « Le Prieuré » à Villeneuve-lès-Avignon. « Après six ans d'apprentissage dans l'univers gastronomique », poursuit Loïc Boyer, « j'ai voulu changer. J'ai travaillé sur un bateau de croisière sur le Rhône et j'ai décroché mon premier poste de chef dans un bouchon lyonnais qui a obtenu une recommandation du

guide Michelin avant mon départ. » Ce double parcours permet au jeune chef beaucourtois de proposer une signature bicéphale : « En été, c'est mon identité provençale qui s'exprime, avec du poisson frais comme le turbot ou la lotte, et des légumes du soleil. Pour moi, rien ne vaut les petits farcis de ma mère, une fine ratatouille à l'ail et au thym ou un émincé de fenouil à l'aïoli. En dessert, j'aime le travail sur les abricots, les pêches, les melons, les fraises ou les cerises. C'est une cuisine légère et fraîche, à base d'huile d'olive. En hiver, c'est plutôt mon côté bouchon lyonnais qui parle. »

Cela se traduit par des plats typés et puissants : la joue de porc à la lyonnaise, préparée avec de l'oignon, du vinaigre et du vin blanc, le paleron braisé ou la cervelle d'agneau, un véritable OVNI pour la clientèle franc-comtoise, suisse et alsacienne désormais fidèle à « La Terrasse ». Car Loïc Boyer, qui propose volaille et poisson été comme hiver, est devenu un spécialiste des abats, avec une prédilection pour le ris et le foie de veau, sans oublier les rognons. « En dessert hivernal, j'ai un faible pour notre cylindre châtaigne et mousse au chocolat noir, de même que pour notre glace au cacao. » Respectueux de ses produits comme de sa clientèle, Loïc renouvelle sa carte tous les deux mois, tout en veillant au rapport qualité-prix : « L'accueil doit être à la hauteur de la carte et du panorama. Depuis six mois, je suis en cuisine toute la matinée, mais en salle à midi et le soir, afin d'entretenir le contact. Chacun doit se sentir privilégié. »