

# Homme de goût et de cœur

**Rencontre avec Gilles Goujon, récompensé d'une 3<sup>e</sup> étoile Michelin en 2010, dans son restaurant audois.**

« Bienvenue au pays ». Le nom d'un des menus reflète le restaurant d'un petit village de l'Aude. Perché dans les montagnes, L'Auberge du Vieux Puits, le restaurant de Gilles Goujon, est l'attraction de Fontjoncouse, 131 habitants. Ce village connaît depuis quelques années une affluence particulière et un peu plus depuis un an.

Car depuis Mars 2010, Gilles Goujon a ajouté une étoile sur son enseigne, « *un aboutissement d'années de travail* ». Grâce à ce titre, il accède au « réseau » de restaurants 3 étoiles, au nombre de 36 en France. Une réelle récompense en comparaison avec les « *difficultés des débuts* ». Mais, à force de travail et d'investissement, les efforts ont payé. Outre son « astre » fièrement acquis, il a été élu par ses pairs « Chef de l'année 2010 ». Un point d'orgue à une année déjà bien remplie en émotions. La recette du succès ? Une bonne dose de travail, une pincée d'audace, un soupçon d'authenticité. Et Gilles Goujon l'a bien compris. Cette terre audoise, il l'aime et la met à l'honneur continuellement. Ce pays, ce terroir, saute aux yeux dès le trajet. Des chemins sinueux, de petites routes et la traversée de petits villages pittoresques, une vraie découverte de l'authenticité. Une sorte d'amuse-bouche avant l'arrivée au restaurant, indiqué seulement quatre kilomètres avant.

Immergés pendant le trajet, et plongés dès l'entrée dans le restaurant. L'apéritif servi au salon, avec le « vieux puits » juste sous les pieds. Un décor sobre et aux couleurs chaudes pour ce lieu, triplement étoilé. Dans sa carte, il présente des menus « un air de Corbières », « quelques pas dans la garrigue ». Une influence qui lui vient de son mentor Roger Vergé, prophète de la cuisine du soleil, mais aussi de toutes ses expériences. Ces plats, il les concocte avec des produits locaux et il tient à le souligner. « *J'achète tous mes produits localement, et je vais moi-même faire le marché pour les choisir* », une envie d'excellence et le désir perpétuel de la qualité. Confirmation par le personnel, qui le qualifie de « *disponible* », « *à l'écoute* », « *qui sait se faire respecter* », même si, en cuisine, le ton plus combatif est de rigueur. Ce souci de la perfection, il le transmet à sa « brigade ». Il paraît proche d'eux, se permettant même une petite caresse amicale sur le crâne chauve du sommelier. Simple avec tout ça. Arrivé en retard, il a pris soin de nous faire prévenir, et arrive en s'excusant. « *Mon sous-chef est au concours du Meilleur Ouvrier de France, et je me suis couché à 6h du matin* ».

Quand il est relancé sur son goût pour le terroir, il ne cesse de le répéter : « *ma priorité est de le valoriser. A Limoux, j'ai exigé que tous les chefs étoilés de l'Aude soient là pour préparer le repas. Ils sont tous montés sur scène à la fin* ». Un exemple de solidarité locale.

Et dès que Gilles Goujon peut aider grâce à sa notoriété, il n'hésite pas. D'ailleurs, il va aider une manifestation humanitaire à Ouveillan. Ce petit village de l'Aude a vu naître, en 1995, une opération unique, « Les Vendanges du Cœur », au profit des « Restaurants du Cœur ». Le principe est simple, organiser un concert précédé d'une vente aux enchères, élaborer une cuvée spéciale et reverser tous les bénéfices aux Restos.

Les organisateurs l'ont sollicité pour apporter un gage de qualité supplémentaire pour les vins, et va prêter son image notamment lors de dégustations. La réponse est claire, il accepte « *sans aucun problème* ». « *Je connais les organisateurs, et surtout un, Jean-Paul Chaluleau, un ami de longue date, et si je peux faire ça pour eux, ce sera avec plaisir* ». Une

exigence ? Seulement « *Etre payé en vin* ». « *Et puis l'idée est bonne, mêler la musique, le vin* ».

En lui parlant musique, il avoue bien aimer Yannick Noah, « *vu en concert à Perpignan* » et qu'il s'apprête à acheter des places pour le concert de Céline Dion à Las Vegas, « *ma femme est fan* », confie-t-il.

Homme de conviction, il aime aussi le sport, et, ayant vécu à Béziers, a un petit penchant vers le rugby, « *l'ASB* » comme il le dit, une étincelle dans les yeux.

En cuisine aussi c'est une histoire de conviction, et cela se ressent dans l'assiette. Un menu « *arrangé* », et les palais conquis. En partant, il veut savoir si nous avons aimé. La réponse est simple : c'est se sentir un roi l'espace d'une journée.

Le chef en dates :

1977 : meilleur apprenti du Languedoc-Roussillon

1983 : Rencontre avec Roger Vergé, chef du trois étoiles « *Le Moulin de Mougins* »

1992 : Ouverture de l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse

1996 : Obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France

1997 : 1ere étoile michelin

2001 : 2<sup>e</sup> étoile michelin

Mars 2010 : 3<sup>e</sup> étoile michelin

Septembre 2010 : Est élu Chef de l'année par ses pairs

C Ch.  
cchaluleau@hotmail.fr