

CAVAILLON | PAYS CAVARE

SAMEDI 29 AVRIL 2017 | 9

LES TAILLADES

Romain Dumas cuisine les plantes sauvages



Le chef, Romain Dumas et son épouse Peggy sont les nouveaux propriétaires de l'Atelier l'art des mets, situé sur la route de Robion. Un lieu où la cuisine fait la part belle aux produits locaux et aux saisons, basée sur les fleurs et le végétal.

Voilà une adresse culinaire singulière à noter... Le chef Romain Dumas et sa compagne Peggy, proposent de partir à la découverte d'une cuisine contemporaine proche de la nature au N° 500 de la route de Robion. Inauguré mardi soir, leur Atelier l'art des mets défend les valeurs d'une consommation de proximité en alliant les produits fait maison aux plantes sauvages que le chef affectionne.

Du haut de ses 38 ans et après une vingtaine d'années auprès de grands chefs, notamment chez le chef étoilé Prévôt, Romain Dumas a trouvé "sa" cuisine en intégrant les produits résultant d'une cueillette dans le Luberon aux mets provençaux. À sa carte, pas de condiments achetés mais des

fleurs et des plantes cueillies par lui-même qui viennent enchanter les assiettes. Ortie, orpin, boutrache, ou même mélisse, fenouil, brocolis sauvages... La nature a repris ses droits en cuisine. « J'ai eu la chance de rencontrer Nadine Maffli de Ménerbes qui connaît et reconnaît les plantes sauvages comestibles. Avec elle, j'ai eu le déclic. J'ai testé ma cuisine chez Prévôt et aujourd'hui je la propose sur ma carte », explique Romain Dumas.

Et, parce que la transmission des savoirs est pour lui essentielle, le chef et Nadine proposent des rendez-vous mensuels intitulés "cueillettes vagabondes et cuisine buissonnière".

Infos au 04 90 72 37 55