

Le retour plein d'envie du chef Adrien Soro en Périgord Noir

Le Domaine de Rochebois, à Vitrac, frappe un grand coup en faisant revenir Adrien Soro, de Marrakech en Périgord, pour reprendre les cuisines du restaurant gastronomique, le M, fermé depuis juin. Le jeune chef étoilé avec son ancien restaurant, La Meynardie à Paulin, arrive avec un appétit féroce de retrouver sa clientèle et de faire rayonner le domaine au niveau gastronomique, en signant une nouvelle carte à la pointe de son couteau

Franck Delage

f.delage@essorsarlatadais.com

C'est la belle opération de l'année. Le plus ambitieux projet d'hôtellerie-restauration du Périgord Noir de ces dernières années, le Domaine de Rochebois, à Vitrac, et ses cinq étoiles, fait revenir au pays un jeune et talentueux chef, Adrien Soro. De quoi faire oublier la première expérience mitigée avec le chef bordelais, Jean-Philippe Vecco, resté juste un an aux commandes de la partie restauration du Domaine, arrivé en avril 2022 pour ouvrir en juillet le M, et reparti en juin 2023. Depuis, le restaurant gastronomique de Rochebois était purement et simplement fermé. Assez embêtant pour un établissement de ce standing, ouvert début 2022 après des investissements humains et financiers conséquents de la part de la famille Pruneyrac.

Le sourire de Thomas Pruneyrac, directeur général de Rochebois, témoigne de sa satisfaction de voir arriver Adrien Soro. " On s'est laissé le temps ", explique Thomas Pruneyrac au sujet de cette longue fermeture, avouant qu'ils auraient pu rouvrir du jour au lendemain, mais l'objectif était de trouver la perle rare, répondant à toutes les attentes. " Nous savions ce que nous ne voulions plus ", précise-t-il. Toutes les planètes semblent alignées avec Adrien Soro, bien connu en Périgord.

Étape par étape.

Si l'ambition affichée était de décrocher une étoile rapidement avec la première ouverture du M, les priorités ont évolué. " Le Domaine a un potentiel énorme avec sa position géographique, la bâtisse, estime Adrien Soro. Il y a une gamme qui est là, je pense, assez unique en Périgord. Sa table mérite de rayonner, au moins au niveau régional. On fera tout pour. L'objectif est de bien travailler, de satisfaire nos clients. On veut un taux de satisfaction de 98 %. On ne peut pas plaire à tout le monde. Les étoiles, ce n'est pas nous qui décidons. "

En matière d'étoiles, le chef sait de quoi il parle. Il a été formé dans des cuisines multiétoilées.



Thomas Pruneyrac et Adrien Soro, dans les cuisines du M

(Photo FD)

En quelques mois seulement, il a obtenu la sienne à son restaurant La Meynardie à Paulin. Ouvert en mars 2019, il reçoit la récompense début 2020, quelques jours avant le premier confinement ! La belle histoire s'est un petit peu ternie par la suite puisque Adrien Soro ferme son établissement début 2022 en raison d'un manque de trésorerie liée aux crises sanitaires et à la guerre en Ukraine, que les banques lui refusent de couvrir. " On m'a coupé la tête ", rageait-il à l'époque. Il n'a pas trop eu le temps de se morfondre. Quelques jours après, il s'envolait pour Paris afin de rejoindre l'équipe d'Hélène Darroze.

Après avoir notamment officié dans son restaurant de Londres, Adrien suit la renommée cheffe à Marrakech, au Maroc, pour reprendre, au printemps, deux restaurants du célèbre palace le Royal Mansour, les restaurants français et marocains, et décrocher les deux étoiles. Ce fut bien évidemment une très belle nouvelle expérience pour le jeune chef de 32 ans. " J'étais très heureux au Maroc. Mais j'avais un désir fort de

revenir en Périgord, où je suis arrivé il y a dix ans maintenant. C'est une région qui m'a bouleversé, par ses ancrages, ses produits. Ce qui me manquait au Maroc, c'était ce savoir-faire, ces produits. " A la fin de cette expérience marocaine, Adrien Soro a eu des propositions d'Hélène Darroze, de Pierre Gagnaire, de Yannick Alleno... Mais il a répondu favorablement à celle de Thomas Pruneyrac, celle de venir à Rochebois. Et Soro est arrivé, en se pressant.

" J'étais très heureux au Maroc. Mais j'avais un désir fort de revenir en Périgord, où je suis arrivé il y a dix ans maintenant. C'est une région qui m'a bouleversé, par ses ancrages, ses produits. "

Les deux hommes se connaissent avant son départ au Maroc et sont restés en relation. Les échanges se sont accélérés ces derniers mois, jusqu'à ce que la venue du chef à Vitrac se concrétise.

" Je suis revenu il y a trois semaines. Quand je suis arrivé ici, je sentais la truffe, le magret. Dimanche, je suis allé dans les bois chercher des champignons. J'en ai trouvé quelques-uns de quoi faire une petite poêlée le soir. "

Le M va rouvrir ses portes le jeudi 28 décembre. La carte est finalisée jusqu'au 28 février. Après, les deux parties se laissent toute latitude.

" Nous sommes en co-construction, détaille Thomas Pruneyrac. On a une première formule. On voit comment on fonctionne. On va y aller étape par étape. On n'est pas encore prêts. On va se roder. On fera tout pour qu'Adrien se sente bien. " Le chef est totalement sur la même longueur d'onde. " Je suis chef Pruneyrac. On m'accueille. J'ai le respect de la hiérarchie. Nous ne sommes pas tout à fait habillés, on va avancer petit à petit. En mars on sera équipé pour faire une saison d'enfer ! "

Le chef revient avec des valises bien remplies : un carnet d'adresses de fournisseurs locaux très garni, un capital sympathie auprès d'une clientèle locale bien ancrée, toute

son équipe de professionnels prêts à le suivre dans cette nouvelle aventure... Il sait aussi compter sur un personnel déjà en place à Rochebois, " jeune, avec une envie débordante ". La greffe se présente très bien.

Patte classique et approche moderne.

Il a déjà mis en musique le menu de réveillon du 31 décembre (190 € sans les boissons), ainsi que le repas de fête de la Saint-Valentin, ses plats à base de truffe pour la Fête de la truffe à Sarlat, à laquelle il va participer pour les croustous et les démonstrations. En tant que chef exécutif, il va ensuite s'emparer de la carte de la brasserie le Wedge et de la 360 panoramique. Quel va être son credo ? " On reste en Périgord ! Je reste la même personne. Je repars avec mes fournisseurs locaux avec la truffe, le foie gras, la noix, le caviar, la truite... " Il garde sa patte classique au service d'une approche moderne, autour de produits élevés au rang de stars. " Au M, c'est plutôt la découverte. Tu te laisses guider, avec le service autour. " Dès le 28 décembre, le M va afficher un menu dégustation à 170 €, un menu découverte à 85 € et des plats à la carte.

En mars, le Wedge proposera " une vraie brasserie périgourdine, traditionnelle, avec de bons produits locaux, du simple et efficace, dans la décontraction. L'important, c'est la satisfaction client. " Le menu du midi sera à 27 € avec entrée, plat et dessert.

Sur la terrasse panoramique qui se débarrassera, pour les beaux jours, de son chapiteau, Adrien Soro y voit plutôt des croustous et tapas, des grillades... " Mais on est à Rochebois. Ce sera une sélection de beaux produits avec une coupe de champagne, le moment selfie Instagram devant la vallée. " En attendant, la terrasse, encore bâchée, accueillera également sa soirée réveillon le 31 décembre, sur le thème Station de sports d'hiver, avec DJ de Los Angeles, divers groupes et des stands de restauration : fruits de mer, foie gras, tartiflette, etc. (95 € par personne, 45 € après le dîner).