



LES RECETTES DE L'AMOUR

Ils sont cuisiniers tous les deux mais n'ont jamais travaillé ensemble. Ils ne sont pas concurrents, ils sont complémentaires. Ils sont mariés. Céline et Jérôme vivent leur histoire d'amour dans un même univers professionnel. Les parcours géographiques sont semblables depuis 2002 mais ils n'ont pas encore éprouvé l'envie d'exercer leurs talents pour la même direction...

« Nous envisageons d'ouvrir notre restaurant un jour, alors nous serons côte à côte », annonce Jérôme Badonnel. « Nous nous sommes rencontrés à Gérardmer dans une soirée de la profession. Je travaillais déjà et Céline était encore à l'école hôtelière. Nous ne nous sommes plus quittés. » Leur itinéraire les a conduits en Corse, à Calvi. « Jérôme était au Beau Rivage et moi au Bout du Monde », s'amuse Céline. « A Lunéville, il était au Château d'Adoménil et j'étais aux Bosquets. Maintenant, il est aux "Bas Rupts" à Gérardmer et je suis aux "Jardins de Sophie", à Xonrupt. »

Côté différences, interviennent aussi les concours. Jérôme a remporté les Etoiles de Mougins en 2006 et le Chef en Or en 2009. Le MOF le tente bien. En revanche, Céline n'est qu'observatrice et soutien actif de son époux. « Quand il bosse les concours c'est de 8 h jusqu'à minuit, on ne peut pas le faire à deux. »

Ils sont Vosgiens, Céline est de Saint-Ouen-les-Parey et Jérôme de Cleurie. Leurs postes actuels sont donc une sorte de retour aux sources. L'épice de leur union c'est cette formidable passion pour la cuisine. « On en parle forcément à la maison, et



Céline et Jérôme font le même métier mais pas dans le même établissement.

surtout on essaye les tables, les étoilées principalement », poursuit Céline. « On analyse les plats. On les regarde, on les sent, on les goûte. »

Ils n'ont cependant pas l'impression d'être au boulot lors de leurs sorties. « C'est un plaisir de découvrir de nouveaux plats », reprend Jérôme. « Nous n'avons pas toujours le même regard sur l'assiette, Céline a plus le sens du détail, de l'esthétisme. Nos angles sont un peu différents mais complémentaires. Nous sommes sur la même longueur d'ondes. »

Pour la Saint-Valentin, ils seront aux fourneaux... chacun de leur côté mais parfaitement en phase. La cuisine est le témoin de leur amour plein de recettes et de saveurs.

Jean-Charles VERGUET
Photo Philippe BRIQUELEUR

www.bas-rupts.com
www.les-jardins-de-sophie.compagnie-hotels-des-lacs.com