

# Le Croque Chou

C'est l'histoire d'une famille lorraine : Daniel, le père, était professeur de musique ; sa femme, Monique, professeur d'anglais. Sébastien, le fils, a décidé d'opter pour la cuisine, formé au gré d'un joli parcours qui l'a emmené sur la Côte d'Azur, au Périgord et aux Etats-Unis. A son retour, les parents Foltz ont rangé les cartables et quitté la Lorraine pour reprendre avec Sébastien une ancienne bastide qui fleure bon la Provence. Papa à l'accueil, fiston au piano. Le jeune chef n'aime rien tant que le produit frais. Des fruits et légumes du moulin d'Eyrargues aux fromagers de Vaison-la-Romaine, il choisit ses artisans avec soin, puis travaille leurs produits avec une rigueur toute lorraine. Il garnit le poisson de mer du moment d'une ratatouille aux crustacés. Il farcit les ravioles de homard breton. Accompagne le râble de lapin d'une quenelle de brousse. Résultat : une cuisine sincère qui jouit du label "Slow food". Et l'on sait pourquoi, nous qui avons volontiers traîné à table.