

## VACQUEYRAS

### Un chef à l'Éloge

**Gens**d'ici Depuis un mois, Denis Moreau a pris possession de la cuisine de l'Éloge. Originaire d'Auxerre il a cependant déjà consacré une trentaine d'années au terroir vaclusien, plus précisément à Valréas. Il suit un parcours qui le conduit dans des grandes tables étoilées comme le Château du lac à Genval (Belgique) ou encore l'Auberge Saint-Antoine à Québec. Sa dernière longue escale sera le Brésil où il a dirigé les cuisines de l'hôtel 5 étoiles Luzeiros, puis ouvre lui-même en 2008 un restaurant 4 étoiles puis un 5 étoiles. Cependant, en raison du climat d'insécurité qui règne au Brésil, il décide de revenir en France et se trouve à présent à l'Éloge où il valorise les

produits de saison et du terroir tels que l'agneau de Sisteron. Sur le plan professionnel le Brésil lui a permis de découvrir des produits nouveaux. Étant chasseur et pêcheur il adapte sa cuisine à la nature. « Je suis comme le vigneron : attaché à la terre, à ses produits et toujours en quête de perfection ».

**DANIEL JOSETTE**