

Le V**** de Vaujany dévoile sa nouvelle signature culinaire avec l'arrivée du Chef Simon Roullier

Niché au cœur du massif de l'Oisans, le V**** de Vaujany ouvre une nouvelle page de son histoire gastronomique avec l'arrivée du Chef Simon Roullier, un talent instinctif au parcours singulier, porteur d'une vision culinaire moderne et profondément ancrée dans le terroir. Sa cuisine, à la fois méditerranéenne, végétale et intuitive, incarne la nouvelle identité gourmande du V****, où l'émotion, la technique et le produit sont au centre de chaque assiette.



Un parcours façonné par le terroir, le voyage et le chocolat

Originaire d'une famille de producteurs de fromage de chèvre, le Chef Simon Roullier grandit au cœur de la ruralité et développe très tôt une sensibilité au produit authentique. Après des études de chimie, il découvre la restauration dans un petit restaurant italien, avant de rejoindre Paris en 2008 puis d'enchaîner les saisons en hôtels de luxe et restaurants gastronomiques étoilés.

Passionné par le chocolat et la pâtisserie, il se forme chez Valrhona et travaille dans des ateliers de fabrication ainsi que dans des Fincas en Colombie, en Équateur et au Pérou. Autodidacte, il se nourrit d'idées, de techniques et de rencontres qu'il réinterprète librement : « **Créer des saveurs nouvelles en combinant ce qui existe déjà, c'est ce qui m'anime** », confie-t-il.

Une cuisine méditerranéenne, végétale et sans frontières



La cuisine du Chef Simon Roullier ne connaît pas de barrières. Elle s'exprime à l'instinct, avec une grande liberté, en laissant une place importante aux fleurs et plantes sauvages, aux légumes de saison et aux condiments méditerranéens. Ses assiettes semblent épurées, mais chaque élément résulte d'un travail technique précis, guidé par la recherche de l'équilibre entre acidité, amertume et douceur.

Inspiré par tout ce qui l'entoure — magazines, réseaux sociaux, forums culinaires — il imagine d'abord un plat dans sa tête avant de passer aux essais, ajustant, transformant, perfectionnant sans relâche. Sa démarche est naturellement durable : rien ne se perd en cuisine. Épluchures, parures, restes, tout est valorisé et réinventé. Les produits locaux et français occupent une place centrale, car pour lui, l'identité d'un restaurant se construit d'abord à partir de son environnement immédiat.

Parmi ses créations emblématiques, un dessert résume à lui seul son univers : l'Immortelle et le Yuzu associé au chocolat blond Valrhona, un dialogue subtil entre fraîcheur, amertume et douceur.

Une nouvelle impulsion pour la table du V**** de Vaujany



L'arrivée du Chef au V**** est née d'un véritable coup de cœur. Il cherchait un lieu où s'investir pleinement et a immédiatement trouvé une résonance particulière avec la direction de l'établissement. La confiance, la liberté et l'intuition ont scellé cette collaboration.

Dans les prochains mois, il souhaite installer une cuisine lisible, sincère et d'une grande maîtrise technique. Ses assiettes se composeront de peu d'éléments, mais chacun sera travaillé en profondeur pour révéler sa concentration aromatique. Il accorde une importance particulière à la maturation des viandes, des poissons et des légumes, une technique qui permet de retirer une partie de l'eau et d'accentuer les goûts. Très inspiré par l'Italie et la Méditerranée, il entend créer un fil rouge entre les agrumes, les influences asiatiques et le terroir de Vaujany.

Sa première ambition est humaine : faire grandir son équipe, en cuisine comme en salle, et transmettre son univers aux clients. Son objectif est clair : installer durablement une signature culinaire forte, capable de séduire à la fois les épiciuriens et les voyageurs en quête d'expériences authentiques.