

“ La cuisine, j’ai grandi avec et j’ai toujours voulu faire ce métier. Par contre je ne savais pas qu’un jour je me mettrais au piano au milieu des toiles multicolores des parapentes...»”

## Guillaume Cazobon pour le plaisir des papilles et des yeux

**A tout juste vingt-neuf ans et après avoir bien bourlingué, Guillaume Cazobon, né dans la douceur angevine, vient jouer ses gammes culinaires au bord des falaises abruptes de Chartreuse. Il vient d’ouvrir avec sa compagne, Aline, le restaurant "le Funiculaire" récemment aménagé dans le cadre de la rénovation de la gare supérieure de la vénérable machine. Itinéraire d’un passionné, amateur de challenges et de coups de foudre...**

“Faut que ça bouge!”. Ce propos de Guillaume Cazobon résume son style et sans doute sa philosophie de vie. Le parcours de ce jeune devenu cuisinier par passion du métier en témoigne. A 15 ans et demi, à Angers, sa ville natale, il s’engage par choix délibéré sur le chemin de l’apprentissage. Sa voie : boulanger-pâtissier. Il peaufinera sa formation en se spécialisant dans la pâtisserie de restauration où il apprend tout particulièrement à travailler le décor... Déjà, il cultive le double goût des papilles et des yeux !

Son premier vrai job, c’est auprès de Monsieur Benoît, maître chocolatier réputé à Angers et ailleurs, qu’il l’exerce. Quand d’autres s’en seraient satisfaits, Guillaume se sent pousser des ailes et n’a de cesse que d’aller voir ailleurs comment c’est.

### Un globe trotter...

En une dizaine d’années, il collectionne les expériences et les aventures aux quatre coins de l’hexagone et du monde. Il court partout, Guil-

laume : en Guyane, en Corse, à Montréal, au Touquet, à Argelès-sur-Mer, à la Réunion, à Avoriaz, à Nantes... Souvent il exerce dans des établissements de grande renommée comme la “Réserve”, le restaurant d’Annie Famosé à Avoriaz, ou bien encore le “Saint James” à Montréal où il se forgera le mythique souvenir d’avoir pâtissé pour... les Stones !

Au fil de ce périple, la cuisine de Guillaume Cazobon s’enrichit de toutes les saveurs qu’il croise. “Ah le curry de la Réunion !” confie-t-il. Pour autant, toutes ces saveurs et ces belles références ne lui tournent pas la tête, pas plus qu’elles n’entament sa simplicité. Ainsi, à l’été 2003, Guillaume saisit l’opportunité qui se présente à lui, s’essayer à la restauration collective dans une maison de retraite d’Angers. Nous sommes au cœur de ce mémorable été caniculaire et il n’aura de cesse de concocter jour après jour des repas très adaptés à la situation exceptionnelle. “Une expérience humaine très forte”, dit-il.



### Funiculaire : 2010, un vent de nouveautés à découvrir

Rénovée de fond en comble, la gare supérieure du funiculaire accueille un “relais du Parc” proposant notamment une visite virtuelle 3D du territoire, un espace muséographique de découvertes, d’expériences et de jeux sur les thèmes de l’air, de la gravité et du vol et un espace de projection de films de la coupe Icare. Lors de votre visite, vous aurez également tout loisir de jeter un œil sur le fonctionnement de la machinerie du funiculaire.

Entrée libre et gratuite, accessible aux personnes à mobilité réduite  
Pour en savoir plus : [www.funiculaire.fr](http://www.funiculaire.fr)

Il est comme ça Guillaume... Pour lui, faire plaisir c’est juste essentiel !

### ...Au sommet du funiculaire

Son passage en pays catalan lui vaudra une belle rencontre, celle d’Aline, diplômée de l’école hôtelière du Touquet-Paris-Plage. Une nouvelle page s’ouvre donc et c’est ensemble qu’Aline et Guillaume ont envie de l’écrire. Vient donc naturellement le temps de mûrir le projet de reprendre ou d’ouvrir un restaurant. “On voulait vraiment faire quelque chose de bien dans un endroit atypique” explique Guillaume.

Le hasard a fait le reste ou à peu près... Par un ami du

plateau des Petites Roches, ils découvrent le projet d’ouverture du restaurant et traversent la France pour venir voir. “Et là, au bord de la falaise, face à ce panorama d’exception qui, du Vercors au Mont Blanc, s’offre à nos yeux, sous un ciel bleu balayé par les parapentes, nous sommes restés, l’un et l’autre, le souffle coupé”. Aline et Guillaume venaient de trouver l’endroit rêvé. Ils se portent candidats et déposent un projet d’exploitation du restaurant qui séduit les élus communaux.

Nouveau challenge, le 25 mars dernier, le restaurant “le funiculaire” ouvrait ses portes, juste pour le plaisir des papilles et des yeux. ■