



Jeremy Gillon. Val Thorens - Singapour : d'étoile en étoile

Singapour Live est un grand fan du **restaurant JAG à Singapour** et a souhaité mieux connaître **Jeremy Gillon, le chef de JAG**.



Ses débuts

C'est en **Normandie** où ses parents dirigeaient un centre équestre que Jeremy commence à s'intéresser à la cuisine. Puis apprend en regardant sa mère cuisiner quotidiennement pour une dizaine de personnes, incluant la famille et les apprentis du centre.

A 14 ans, après une conversation avec ses parents du style « que vas-tu faire de ta vie ». Au vu d'une scolarité pas vraiment exemplaire, il décide de devenir cuisinier. La formation est difficile : journées de 18h avec 50 kg de moules à nettoyer... ça marque ! Il entre ensuite en apprentissage à **Cabourg**. Il gardera un souvenir prégnant de **son maître Alain Defollin**, qui lui a non seulement permis de se développer professionnellement mais aussi personnellement.



Sa formation

Il passe son CAP, son BEP, se forme en pâtisserie au Pays Basque. Puis séjourne 3 mois en Guyane et s'installe en **région lyonnaise** où son mentor est **Nicolas Le Bec**. Dans les années 2000, il enchaîne les saisons dans les restaurants étoilés où il apprend énormément. Par tranches de 6 mois en mode « éponge », il absorbe de nouvelles connaissances. Et **développe son intérêt pour les légumes et les herbes**. Il découvre les stars montantes de la cuisine française comme **Alain Passard** et **Michel Bras**. Ces derniers **l'inspirent vers une cuisine assez différente** de celles des chefs emblématiques de l'époque que sont Bocuse, Loiseau, Vatel, Troisgros et Robuchon.

Jeremy décide ensuite de s'installer en **Savoie**. C'est là qu'il fait une nouvelle rencontre décisive :

Christophe Valaz, producteur de plantes aromatiques médicinales près de Chambéry.

Christophe a développé un procédé de séchage inédit par air et travaille principalement pour l'industrie pharmaceutique. Ensemble, ils vont développer une activité pour le secteur de la restauration, le déclencheur étant une **mémorable glace à la reine-des-prés préparée par Jeremy**.



Singapour et JAG

Pendant 10 ans, Jeremy sera **chef saisonnier à l'Épicurien à Val Thorens**. En 2013, Laurent Peugeot le convainc de faire un remplacement de **6 mois au Me@OUE à Singapour** (un des restaurants préférés de Singapour Live jusqu'à sa fermeture en 2017). Jeremy ne parle pas un mot d'anglais mais relève le défi. Les 3 années suivantes, Jeremy **alterne saison d'été à Singapour et saison d'hiver à Val Thorens**.



JAG

En **2018** commence à Singapour la grande aventure de **JAG (Jeremy Anant Gastronomy)** du nom de Jeremy et de son associé Anant Tyagi. Jeremy a en charge la cuisine et Anant s'occupe de la salle, de la carte des vins et de la gestion.

En 2019, JAG accroche sa **première étoile Michelin, consacrant une cuisine française, inventive, basée sur les légumes et les herbes.**

A partir des plantes séchées que lui envoie Christophe Valaz, Jeremy fabrique ses bases : sirops, huiles, vinaigres, sels, poudres...



Chaque idée de plat part d'une association entre un légume de saison en France et une herbe, voire une fleur. Ensuite sont ajoutées les protéines : viande, poisson ou œuf. Avec un seul des menus de JAG, vous allez déguster plus de 10 de ces associations.



Je garde un souvenir ému d'un **poulpe à la mélisse** et à la betterave, longuement rôti et fondant, un vrai délice. Aussi d'une **dorade à l'aubépine** et aux rutabagas, étonnantes! Et que dire du **homard à la monarde et à l'oca du Pérou ... quelle découverte!** Jeremy cuisine les produits dont vous avez envie, n'hésitez pas à indiquer à la réservation ce que vous souhaitez déguster.



En ce moment, les produits favoris de Jeremy sont les légumes du printemps français : **asperges, artichauts violets, petits pois, fèves...**

Le restaurant est ouvert et se conforme aux règles récentes de distanciation sociale, réservez dès maintenant !

Marie-Hélène Mansard

Sites :JAG, les jardins d'Amelie Blanche

Pour d'autres idées de restaurants appréciés de Singapour Live regardez nos rubriques Foodies et Restaurant.