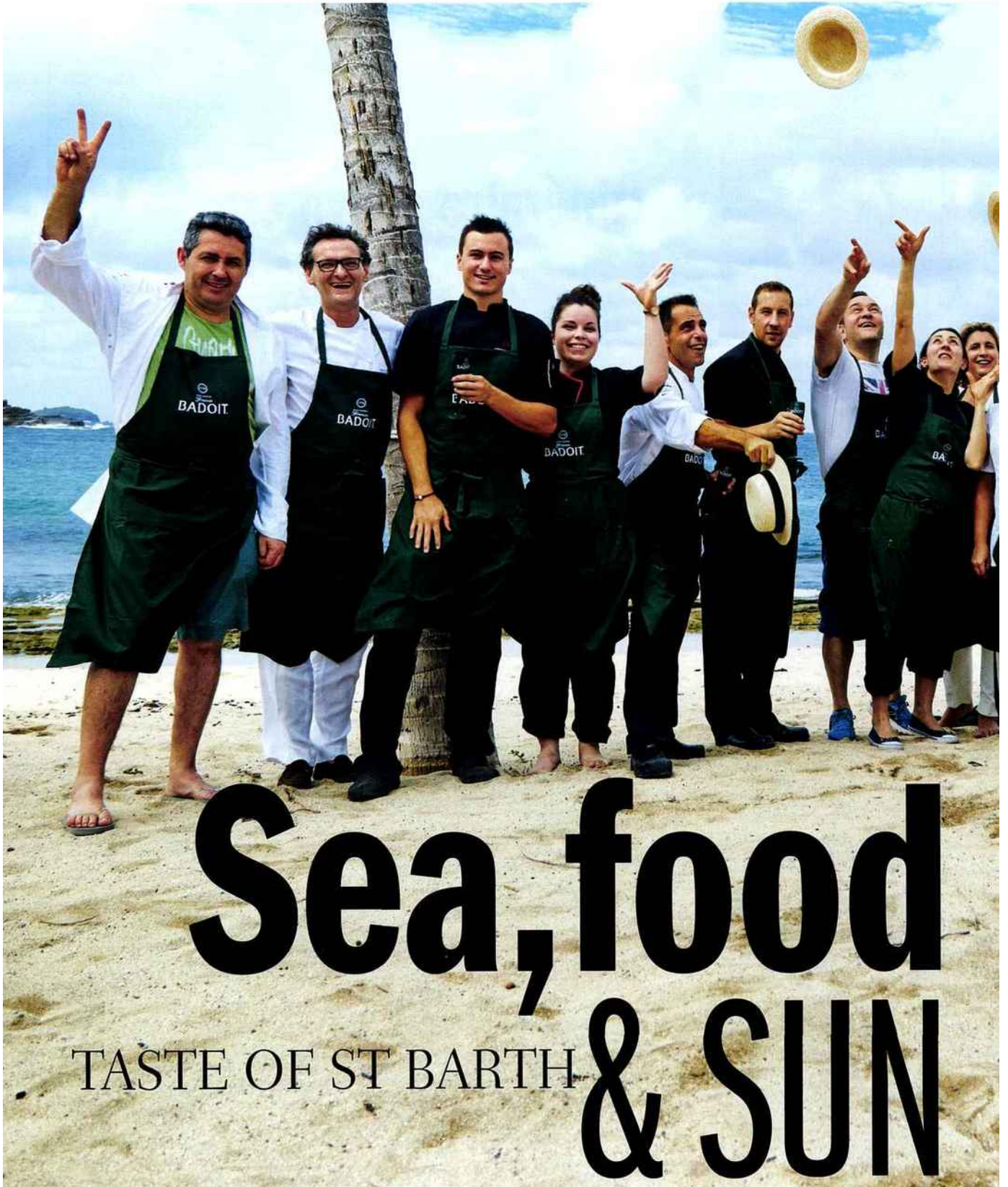




| Reportage



Sea, food & SUN

TASTE OF ST BARTH



De grands chefs français courent de plus en plus souvent les festivals dans le monde entier. Comme à Saint Barth en novembre dernier où nous leur avons demandé ce qui les poussait ainsi à quitter leurs fourneaux. Enquête de terrain.

TEXTE JEAN-LOUIS GALESNE

La fièvre des démonstrations culinaires, compétitions, « battle », s'est emparée de la planète au point qu'on ne conçoit plus un programme culturel local sans y inclure une manifestation gastronomique. Les chefs répondent plutôt volontiers aux sollicitations qui leur arrivent en rafales. Soit d'échanges avec leurs confrères d'autres pays, découverte de techniques de travail et de cuissons différentes, voire d'un ingrédient, les arguments ne manquent pas aux cuisiniers français de renom pour expliquer leur envie de bougeotte, tout en avouant que le changement d'air leur fait un bien fou. Dans le cadre du « Taste of St Barth Gourmet », situé en novembre dernier sur l'île française de Saint-Barthélemy dans les Caraïbes, des chefs multi-toqués étaient invités dans différents grands restaurants pour y proposer leurs propres menus. Ce qui nous a donné l'occasion de leur poser la question « festival or not festival ? », en cette époque de surenchère de rendez-vous gastronomiques. Leurs motivations, leurs attentes et même leur bilan plus particulièrement sur la manifestation de Saint Barth se recoupent en général. Ainsi pour la plupart, leur participation était conditionnée à l'absence d'impact sur leur clientèle. Yoann Conte, chef du Restaurant Yoann Conte Bord du lac (10000 17/20) à Veyrier-du-Lac (74), avait profité de travaux dans son établissement pour rejoindre les Caraïbes. David Toutain, chef du restaurant homonyme à Paris (1000 16,5/20), quand il s'absente pour un festival, ferme désormais son restaurant. Pour Emmanuel Renault,



David Toutain est un grand voyageur, qui aime découvrir d'autres cultures, d'autres façons de cuisiner.

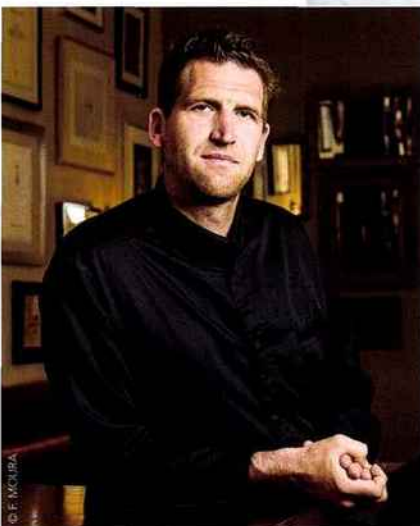


Emmanuel Renaut, chef du Flocons de Sel à Megève, était le parrain du festival à Saint-Barthélemy.



chef de Flocons de Sel [00000 19/20] à Megève et parrain du festival, il était aussi hors de question de délaissier ses clients. Quand il s'en va, c'est forcément pendant la fermeture de son restaurant. Il a cependant eu la surprise de retrouver certains de ses habitués sur l'île et il a même rencontré des VIP désireux de venir un jour faire un tour chez lui : « Saint Barth' joue dans la même catégorie luxe non ostentatoire que Megève, nous avons une clientèle similaire. »

© D. DURAND



© R. BALANCOUET

Le Marseillais Alexandre Mazzia (à gauche) a participé pour la première fois à un festival Outre-mer tandis qu'Éric Desbordes (à droite) recevait Emmanuel Renaut à l'Eden Rock.

EXERCICE PÉRILLEUX

Autre motivation, le fait de partager l'affiche avec d'autres stars. Le parrainage d'Emmanuel Renaut a été par exemple déterminant dans la venue de Yoann Conte. Ensuite et surtout, comptent la personnalité et la réputation du chef et de l'établissement qui reçoivent. « J'avais l'assurance à l'Eden Rock de pouvoir m'appuyer sur une brigade pro en cuisine drivée par Éric Desbordes pour ma prestation. L'important dans ce type de manifestation, c'est une bonne communication en amont avec votre hôte pour qu'il y ait le moins de bémols possible. » Le chef Alexandre Mazzia d'AM par Alexandre Mazzia [000 16/20], dont c'était le premier festival Outre-mer, a été agréablement surpris par la démarche de



AGENDA FRANÇAIS

On compte dans l'hexagone trois festivals gastronomiques d'importance où les chefs se déplacent en nombre. Les Étoiles de Mougins accueillent habituellement en septembre une belle brochette de cuisiniers français ainsi que des chefs invités en provenance de tous les coins de la planète, pour des démonstrations culinaires dans l'ensemble du vieux village. Les Gastronomades d'Angoulême, un festival franco-français populaire et bon enfant déplace les foules au-delà de la ville en novembre. Et en mars, Omnivore World Tour Paris, promeut la cuisine contemporaine tant française qu'internationale. On peut ajouter à la liste Roanne table ouverte qui a lieu tous les ans au mois d'octobre avec soirées de dégustations, dîners spectacles et cours de cuisine.

Yann Vinsot, chef de la Case de l'Isle Cheval Blanc Saint Barth (groupe LVMH). Avec son équipe, il est venu chez lui à Marseille pour comprendre sa cuisine, pour être en phase avec lui. « Lors de ce genre d'événement, on se met à nu, il faut donc faire confiance tant à la brigade qu'à la salle, j'ai donc vraiment apprécié son attitude », commente le Grand de demain 2015.

Généralement, les hôtes planifient en amont, pour que, lorsque le chef arrive, tout soit déjà organisé. À chaque fois, pour sa part, David Toutain emmène avec lui un membre de sa brigade, qui parle la langue du pays, pour que le briefing du premier jour permette une meilleure organisation. Pourtant aucun des cuisiniers invités à Saint Barth n'a nié que l'exercice était parfois périlleux. D'autant plus si les chefs ont décidé de prendre des risques. « Je ne fais jamais de photocopie de ma cuisine, j'essaie toujours d'imaginer autre chose, de travailler le plus possible les produits locaux », raconte Emmanuel Renaut. Et Yoann Conte de se rappeler : « On ne joue

pas à domicile, on ne connaît pas les équipes ni les cuisines sur place, c'est un challenge intéressant. Il ne faut pas être intransigeant, mieux vaut s'adapter. À Saint Barth, je n'ai pas trouvé le même équipement que chez moi, mais le chef du Guanahani, Nicolas de Marchi, et sa brigade étaient hyper motivés et réactifs. Le premier soir fut un peu rude. Je n'ai pas eu vraiment le temps de faire le tour des tables, trop chaud ! Heureusement j'ai pu échanger avec les clients au petit déjeuner. » Pour David Toutain, le défi fut sans doute encore plus dur. L'équipement de l'hôtel Taïwana n'était guère adapté à sa cuisine et il a dû batailler comme un fou pour retrouver l'esprit pointu de ses plats dès le premier soir, alors que la presse américaine et brésilienne était dans la salle. « Il y a toujours une part de danger. Les goûts et les attentes sont différents, tout comme les produits. Le premier jour, on perçoit d'entrée de jeu les points négatifs à améliorer. Il faut faire face, et travailler autrement, car il y a un enjeu, c'est le bonheur des clients »,

oprécise-t-il. Plus que d'adaptation, Alexandre Mazzia parle plutôt d'échange : « Je suis venu seul à Saint Barth, j'ai créé de nouveaux plats, et l'équipe m'a suivi avec enthousiasme. Dans un festival, il faut apporter son patrimoine, ainsi j'ai présenté une recette d'escargots, comté millésimé 1996, condiments noix de cajou, jus tranché à l'estragon. Les Américains ont adoré ! Une superbe expérience. »

OUVRIRE UNE PORTE

Au final, les chefs sont d'accord pour mettre l'accent sur la notion de découverte. Ils viennent pour montrer ce qu'ils savent faire mais aussi pour apprendre, comprendre. « Je ne participe pas pour l'argent, je veux trouver du plaisir dans le projet. Ce qui me nourrit, c'est la rencontre d'autres cultures et paysages. J'emmène toujours d'ailleurs deux jeunes de mon équipe, jamais les mêmes », souligne Emmanuel Renaut. Idem pour David Toutain, qui même s'il considère un festival comme un bon outil publicitaire, insiste sur le côté trouvaille. Il y a toujours, selon lui, une technique à s'approprier. « On ouvre une porte qui nous permet d'avancer sans faire du copié collé. » Et, au fond, l'important c'est bien que le bénéfice de tous ces voyages se retrouve dans les assiettes de ces grands chefs. ■

« Je ne fais jamais de photocopie de ma cuisine, j'essaie toujours d'imaginer autre chose, avec les produits locaux. »