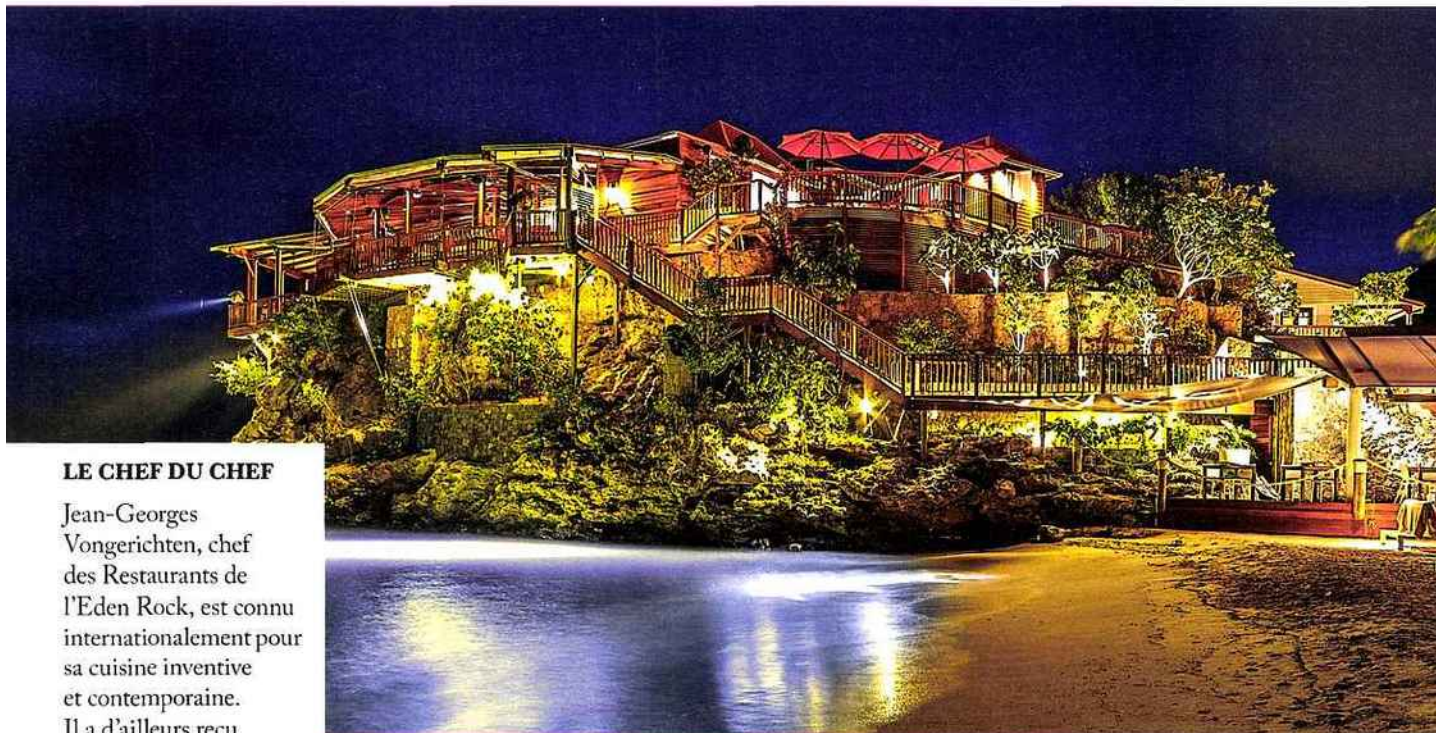


› *Rencontre* *Éric Desbordes*

Rencontre ÉRIC DESBORDES

*« Il vaut mieux aller loin à plusieurs
que nulle part tout seul »*





LE CHEF DU CHEF

Jean-Georges Vongerichten, chef des Restaurants de l'Eden Rock, est connu internationalement pour sa cuisine inventive et contemporaine. Il a d'ailleurs reçu de nombreuses récompenses, notamment les prestigieuses 3 étoiles Michelin. Arrivé aux États-Unis en 1986 après avoir passé cinq ans en Asie, cet Alsacien d'origine a conquis le Nouveau Monde en développant une cuisine légère et raffinée aux accents exotiques entre Europe et Asie. Il dirige aujourd'hui une quinzaine de restaurants dans le monde de Chicago à Tokyo et est à la tête des restaurants On The Rocks et Sand Bar de l'Eden Rock depuis 2011. Il s'implique dans les moindres détails depuis la conception des menus jusqu'à la décoration intérieure.

Éric Desbordes commence son apprentissage en 2001 dans l'équipe de Philippe Legendre, 3 étoiles Michelin, qui pilote alors le restaurant Le Cinq du mythique Hôtel Georges V, alors dirigé par Didier Le Calvez. De cette première expérience, l'actuel chef du Sand apprend la rigueur et retient l'importance de la qualité des produits. Quelques années plus tard, trois exactement, il rejoint La Table de Joël Robuchon pour parfaire sa formation. De cet autre chef de grande réputation, il dit avoir avant tout appris de la précision des gestes. L'expérience à La Table du chef ne dure qu'une année. Éric Desbordes rejoint Frithjog Winner au piano du restaurant du Pershing-Hall. Il est alors sous-chef, avant d'assumer au bout d'une petite année celui de patron. L'ancien protégé de Philippe Legendre offre une cuisine internationale à consonance japonaise, originale et créative avant de voir sa carrière réellement décoller en 2009 avec l'ouverture du 114 Faubourg, la Brasserie chic de l'hôtel Bristol. Sous la direction du Chef Éric Frechon, il y décroche d'ailleurs sa première étoile au guide Michelin en 2013. Au 114 Faubourg, Éric Desbordes propose une cuisine traditionnelle revisitée, simple, fraîche et conviviale. L'accent est mis sur les produits. La présentation est exemplaire et les plats sont généreux. Le chef a pour ambition de fidéliser la clientèle et de leur faire passer un moment agréable. Un amalgame de saveurs qui lui réussit fort bien. De la collaboration avec Éric Frechon, Éric

**Au 114 Faubourg,
il offre une cuisine
traditionnelle
revisitée, simple et
conviviale.**

Desbordes garde un goût prononcé pour la cuisine de terroir, mais aussi la précision des cuissons et la justesse des assaisonnements. Le lièvre à la royale, le civet, les ris de veau se retrouvent dans une carte fixe tous les trois mois pour le plaisir des clients en mal de tradition. Sans oublier le fameux pâté en croûte qui lui offre le titre de champion du monde au nez et à la barbe de peintre comme Gilles Verot.

À l'occasion d'une première tentative du groupe Oetker de s'implanter dans les caraïbes, Éric Desbordes traverse l'atlantique en 2012 et accompagne le chef Yann Vinsot aux commandes de La Case de l'Île, le restaurant de l'hôtel Ile de France à Saint-Barthélemy. Il est alors bluffé par la qualité de vie qu'il y trouve ! L'expérience est néanmoins de courte durée puisque les propriétaires de l'établissement se prennent de passion pour les hennissements d'un certain Cheval Blanc. Éric retourne au 114, avec une seule idée en tête : revenir à St Barth dès que possible ! L'intégration de l'hôtel « Eden Rock St Barth » dans la Oetker Collection est l'occasion à ne pas manquer. Éric Desbordes se positionne, puis s'affirme. Son expérience et sa créativité sont récompensées avec sa nomination au poste exécutif des restaurants de l'Eden Rock. Il encadre aujourd'hui une brigade de 50 cuisiniers qui assurent non seulement le service pour les trois restaurants de l'hôtel, mais également le service traiteur pour les clients des 80 villas d'ERVR (Eden Rock Villas Rental), l'activité

**SIMPLY THE BEST**

Eden Rock St Barth, joyau Oetker Collection, a été élu meilleur

hôtel au monde ainsi que meilleur hôtel des Caraïbes par le Condé Nast Traveller 2016 readers awards.

Votés par plus de 100'000 lecteurs, ces prix récompensent annuellement les meilleures destinations, hôtels, villas, spas et compagnies aériennes au monde. Une récompense qui réjouit forcément Frank Marrenbach, CEO Oetker Collection.

« Nous sommes honorés que la qualité de nos hôtels soit une nouvelle fois reconnue par les lecteurs de Condé Nast Traveller. Nos équipes s'efforcent de délivrer un service de la plus haute qualité dans le monde entier. Les récompenses décernées à Eden Rock St Barth témoignent de la grande attention portée aux détails par nos équipes et de leur engagement envers nos hôtes ».

de location de maisons opérée par l'hôtel. Sur une île, il faut s'adapter. Éric Desbordes doit notamment faire face à une difficulté d'approvisionnement des produits traditionnels due à l'insularité des lieux. Il compense alors avec les partenaires locaux et tisse un véritable réseau de partenaires allant du marché de Rungis aux États-Unis. L'ancien pensionnaire du 114 aime aussi valoriser la pêche du jour. « Quoi de mieux qu'un poisson pêché à 18h00 pour le servir le soir, grillé, nature, avec un filet d'huile d'olive » se plaît-il à dire. Il faut néanmoins composer pour servir jusqu'à 800 repas par jour, dont 250 pour le personnel, l'Eden Rock étant le plus gros employeur de l'île.

Il attache une importance particulière à la qualité des produits, qu'il travaille le plus simplement possible.

L'idée de développer une serre, le projet Forever Green, va en ce sens. Si cela permettrait de contrôler la production, le manque de place et la durée des cultures réduisent la part de ce sourcing dans le mix global. Pour autant, la valeur ajoutée proposée par cette solution retiendrait l'attention de la clientèle épicurienne qui visite les lieux. Car c'est bien de gastronomie dont on parle sur cette île de 27 km² qui organise chaque année « Taste of St Barth », son festival gastronomique pendant lequel les acteurs locaux accueillent l'espace d'un instant neuf chefs métropolitains étoilés. Après Emmanuel Renault en 2015, Christian Le Squer sera le parrain de cette édition 2016 (3 au 6 novembre 2016). Si Éric Desbordes concède qu'il n'y a pas de compétition sur l'île, chaque hôtel développe des trésors d'imagination pour gâter les papilles de leurs clients fortunés. « C'est une saine émulation, pour faire monter le niveau de la gastronomie sur l'île », souligne-t-il. Pour livrer sa cuisine, il s'appuie donc sur une créativité sans limites et un esprit d'équipe indispensable à la réussite collective. Il compare

volontiers ce métier au monde du rugby, où fraternité et solidarité sont les pierres angulaires du succès. « On ne lâche pas un pote, même quand ça chauffe au piano ou en salle. » Éric compose plus volontiers avec l'asperge ou les champignons (cèpes, morilles, girolles) et affectionne les poissons. Il attache une importance particulière à la qualité des produits, qu'il travaille le plus simplement possible. Il s'efforce également de diversifier ses choix et s'adapte au climat des tropiques pour travailler la justesse du goût et des assaisonnements en maîtrisant l'acidité ou l'amertume des saveurs. Sa signature serait alors « à chaque bouchée, tout doit exploser en bouche ». Pour satisfaire une clientèle diversifiée, Éric s'oblige à rester à l'écoute, à s'adapter et se remettre en

question comme un chef d'orchestre prêt à nous jouer son meilleur menu de saison. « Chaque midi, chaque soir, on reprend tout et on recommence ». Ceviche de Mahi-Mahi, Langouste rôtie et salade de fruits frais à l'aloë vera pourraient vous transporter dans un voyage gastronomique mémorable...

S'il n'oublie pas ses plus mauvais souvenirs parisiens, comme dormir dans sa voiture entre deux services, l'homme, célibataire de son état, sait rester humble. Il apprécie sa qualité de vie. Il n'hésite d'ailleurs pas à s'échapper, l'espace d'un instant, pour une excursion en jet ski ou pour parfaire son look de genre idéal par quelques séances de musculation. Une façon de compenser la vie culturelle qui fait défaut sur l'île. Aussi, si le voyage transatlantique et le dernier transfert mouvementé pour rejoindre St Barth ne vous donnent pas un « haut-de-coeur », n'hésitez pas à planifier cette étape incontournable dans votre agenda de jet-setter...