



Art de vivre - Gastronomie

Paris Avignon par Montlivault Avec des grands de demain

par Philippe Colombet

Le palmarès Gault & Millau 2017, c'est un cuisinier de l'année, Alexandre Couillon à Noirmoutier, vu dans notre numéro de décembre, ce sont les trophées « Pop » vus dans celui de janvier, et ce sont aussi les grands de demain !

Mathieu Desmarest de la Vieille Fontaine à Avignon, Hubert Duchenne du restaurant H à Paris, Christophe Hay de la Maison d'à Côté à Montlivault, Erwann Houssin du Grand Cap à Leucate, Clément Leroy de la Table du Connétable au Jeu de Paume à Chantilly et Guillaume Royer de l'Abbaye à la Bussière-en-Ouche sont grands, rencontres, extraits...

■ Mathieu Desmarest à Avignon

Avignonnais d'un jour ou de toujours, tout le monde connaît la Vieille Fontaine, le restaurant de l'Hôtel de l'Europe. En général, on ne sait pas qui cuisine, mais « *il y a toujours eu de bons chefs* » et la sentence de l'assentiment est général. Une institution, une citadelle presque, tant ce bastion de tradition sur un flanc des remparts de la ville semble à l'abri des intempéries, des impronptus, des impondérables. Mathieu Desmarest aimerait y construire quelque chose. Arrivé l'an passé pour succéder au très estimé Bruno d'Angélys, il montre une denrée plutôt rare dans cette demeure d'ordre et de constance : un peu d'audace, qui s'ajoute à un talent évident. Ses assiettes ont de la consistance, racontent la saison et laissent pointer le museau de son instigateur. Une belle sûreté de main, des choix, des positions, dans des valeurs, produits de saison, netteté et sincérité, mise en avant de l'ingrédient central. Dans la foulée, il dynamise son équipe, la salle suit.



Mathieu Desmarest, c'est la Vieille Fontaine à Avignon.



Hubert Duchenne,
c'est le restaurant H à Paris.

■ Hubert Duchenne à Paris

Akrame Benallal a été grand de demain. Il sait tout ce que ce titre a de bénéfique, en matière de notoriété comme en matière de confiance en soi. Lorsqu'il confie qu'un de ses seconds, un jeune talent, va bientôt s'installer quelque part dans Paris, et qu'il aurait besoin d'un coup de pouce, Gault réagit vite pour instruire le dossier et le confronter aux autres. Quelques mois plus tard, Hubert Duchenne s'installe chez lui, grâce à la dotation Gault & Millau pour les Jeunes talents. Ce pied à l'étrier n'est évidemment pas un aboutissement, il ne fait pas sauter les obstacles, il ne fait pas gagner la course. Le reste est affaire de volonté et de qualités. Hubert les possède et il le prouve. Comme pour tous les « dotés », Gault est attentif.

■ Christophe Hay à Montlivault

On le savait ambitieux, volontaire, courageux, on le découvre cette année dans un nouveau costume, une nouvelle dimension. Non pas que les premières années à Montlivault aient été consacrées à l'apprentissage. Mais l'envie devait encore mûrir, se concentrer sur les thèmes qui apparaissent aujourd'hui évidents si près du fleuve majeur. L'ancien élève de Bocuse se mue en apôtre. On ne goûte plus les poissons de rivière du côté de Chambord, faute de cuisiniers et faute de pêcheurs. En quelques saisons, Christophe a renversé la tendance. Plus de poissons de mer à la carte, mais l'armada ligérienne qui fait revivre d'anciens plats et en inventer de

nouveaux. Avec la carpe, l'anguille, la truite, le mulot ou même le silure dont il fait des chips en amuse-bouche. Avec une équipe qui travaille à découvert face aux tables dans cet espace contemporain, le jeune homme doué devient un cuisinier fer de lance. Les pêcheurs reviennent, lui apportent les belles pièces, et avec eux les maraîchers et les éleveurs.

■ Erwan Houssin à Leucate

On le savait, cette maison constitue un écrin magnifique pour un cuisinier. Alexandre Klimenko l'avait trouvé, réinventé, posant un entourage de verre pour que les convives soient quasiment en immersion. Au pied du phare, cette salle lumineuse face à la mer, quelques dizaines de mètres au-dessus des vagues, c'est le plongeur olympique au-dessus de la Grande Bleue, qu'on ne se lasse pas de contempler. Erwan Houssin s'étiolait un peu dans sa banlieue avignonnaise. L'endroit était plaisant, mais un peu confiné, sans charme autre que d'être pratique pour les cadres hors ville. Gault & Millau l'avait vite repéré, puis d'autres aussi, car le jeune homme a une patte, un talent à mûrir. Le lieu magique et le cuisinier devaient se rencontrer. Erwan a compris ce qu'il pouvait en faire.

En harmonie avec la nature, tout en produisant un travail lisible, accessible, moderne. En quelques mois, il a remis le soleil dans la bonne direction, l'assiette dans le prolongement de la vue. La dynamique, il la doit

aussi à Pamela, pâtissière remarquable qui sait conclure.

■ Clément Leroy à Chantilly

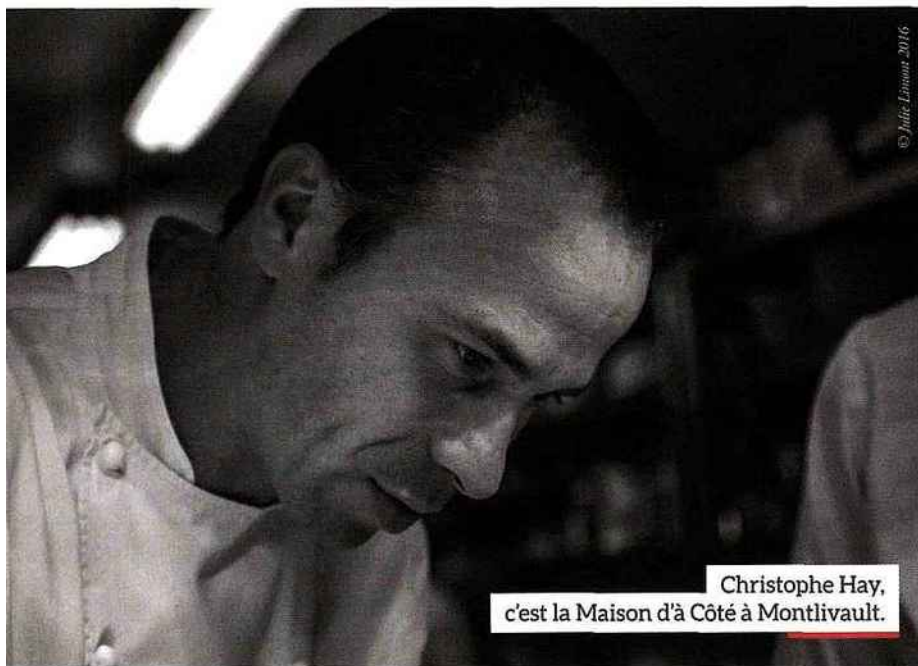
La carrière de Clément Leroy a connu des soubresauts inattendus ces deux dernières saisons, mais elles lui ont sans doute beaucoup appris. La preuve, le voilà grand de demain. Tout avait bien commencé avec ce poste chez Guy Savoy qui lui accorde une belle confiance à la veille de son déménagement.

La maison de la rue Troyon reste active, et c'est Clément, passé par l'Huîtrade, qui est chargé de mener les fourneaux d'Étoile sur Mer. La conjoncture n'est pas favorable pour le lancement de nouveaux concepts, et les habitués de la grande table du maître sont déjà passés de l'autre côté de la Seine pour fréquenter l'escalier monumental de la Monnaie de Paris où les attend leur amphitryon préféré.

L'aventure se termine quelques mois après son début. Un concours de circonstances s'avère pourtant gagnant et décisif pour le jeune chef. Un coup de billard à trois bandes, le chef de la Chèvre d'Or part à Saint-Émilion, il faut le remplacer. Arnaud Faye, grand de demain l'an passé, relève le défi. Mais il faut donc lui trouver un successeur, à lui et aux quatre toques qu'il a remportées dans ce bel ensemble de Chantilly. Ce sera Clément Leroy. Les lieux inspirent décidément.



Erwan Houssin,
c'est le Grand Cap à Leucate.



© Judic Lemaire 2016

Christophe Hay, c'est la Maison d'à Côté à Montlivault.

■ **Guillaume Royer à la Bussière-en-Ouche**
C'était il y a deux ans au Castellet, chez Christophe Bacquié. Guillaume Royer se préparait au concours MOF. Christophe disait alors de lui : « *C'est un bosseur, il va y arriver* ». Quelques mois plus tard, Guillaume suivait les traces du patron en devenant à son tour Meilleur Ouvrier de France. Il voulut alors, et Christophe l'a bien compris, voler de ses propres ailes, trouver lui-même une place de chef. Ce fut la Bourgogne, et une maison

au charme historique, sans vraie réputation culinaire, mais de bon niveau, comme un tremplin prometteur. En quelques mois, Guillaume s'est approprié les lieux. La splendide abbaye offre de grandes perspectives pour développer et diversifier l'offre, tout en portant haut l'étendard gastronomique. Avec ces trois toques d'emblée, le chef place la barre et la franchit dans la foulée avec ce titre.



Clément Leroy, c'est la Table du Connétable à Chantilly.



Guillaume Royer, c'est l'Abbaye à la Bussière-en-Ouche.



■ Et 31 jeunes talents

Ils sont plutôt jeunes, représentent leur région, honorent leur terroir, font appel aux producteurs locaux ou montrent simplement une personnalité naissante. Ce sont 31 jeunes talents, choisis par Gault dans les régions.

En Auvergne Rhône Alpes, ce sont Nicolas Mouroux de 1^{er} Mets à Annecy, Alexandre Zdankevitch de Zdank à Grenoble, Dorian Von Bronckhorst de l'Atelier Yssoisien à Issoire, Florian Descours de la Boria à Privas et Romain Hubert de l'Emulsion à Saint Alban de Roche. En Bourgogne Franche Comté, c'est Takashi Kinoshita du château à Courban. En Bretagne, c'est Morgan Perrigaud de Texture à Saint Malo. Dans le Centre-Val de Loire, c'est Tristan Robreau du Lièvre Gourmand à Orléans. Dans le Grand Est, ce sont Julien Ricail de l'auberge de la Tour à Givet, Fabrice Colicchio Meyer du Vertige à Pfostatt, Yannick Guth de l'auberge chez Guth à Steige et Agata Felluga du Jour de Fête à Strasbourg. Dans les Hauts de France, ce sont Dorian Wicart de la Grange aux Loups à Apremont et Pierre Arnaud Dupont du Pier Restaurant à Valenciennes. En Île-de-France, ce sont Simon Horwitz d'Elmer, Anthony Hamon du Cézembre, Koji Higaki de l'Inconnu, Erwan Medrignac du 24 le restaurant, Raphaël Rego du Maloka, Chiho Kanzaki et Marcelo Di Giacomo du Virtus, rous à Paris. En Normandie, ce sont Bruno Poret de la Galerie à Rouen et Sylvain Revelant de l'Achillée à Touques. En Nouvelle Aquitaine, ce sont David Khong du Kosumer-suke.2K à Arcachon, Rémy Escale Benedeyt de l'Entre deux à Biarritz et Antoine Vernouillet de Poulpette à Cognac. En Occitanie, ce sont Cyril Garcia, Arthur Lahmy et Pierre Quatreffages du Anga à Montpellier et Damien Cadéi du D'Cadéi à Villeneuve-Tolosane. En Pays de la Loire, c'est Thomas Lorieux du Osé à Angers. En Provence Alpes Côte d'Azur, ce sont Coline Faulquier de la Pergola, Ippai Uemura du Tabi no Yume et Noël Baudrand du Relais 50 à Marseille. ■

Chiffres du mois

19 au 23 décembre

Dates où Big Fernand a concocté une surprise avec François-Xavier Demaison avec un hamburger concocté par la star. L'intégralité des recettes a été reversée à l'Institut Gustave Roussy, premier centre européen de lutte contre le cancer.

Meilleur pot 2017

41 rue Dareau, le Vaudésir, authentique bistro de 14^e arrondissement parisien vient d'obtenir le prix du Meilleur Pot 2017 de l'académie Rabelais. Bravo Christophe !

Depuis le XVI^e

Dans les Yvelines, entre Paris et Rouen, la pisciculture de Villette c'est l'un des plus anciens élevages d'eaux vives de France avec ses produits du terroir, saumon fumé, truite fumée, terrines et rillettes de poisson, d'un moulin du XVI^e siècle.

1864 vs 1968

Le réveil de l'Alsace, c'est la lutte que se livrent deux adresses parisiennes, l'une est née en 1864 à la Bastille, c'est Bofinger ; l'autre, l'Alsace, en 1968 sur les Champs Élysées et avouons que leurs choucroutes sont aussi bonnes l'une que l'autre.

