

L'Europe dans l'assiette

CAUDEBEC-EN-CAUX. Six chefs ont improvisé six plats lundi au manoir de Rétival.

Les accords se sont faits entre trois langues, deux pays et un seul but : le plaisir de cuisiner.

« Bonjour ! » Le ton de David Goerne, maître des lieux, est cordial mais son teint légèrement plus rouge qu'à l'accoutumée. C'est signe que ça chauffe. C'était il y a deux jours, sur la corniche de Rétival à Caudebec-en-Caux. La cour du restaurant G.a. est remplie de voitures immatriculées en Allemagne, en Belgique ou au Pays-Bas. Dans la cuisine où le chef David

« On cuisine
du jazz »

Goerne cuisine avec sa collègue Sophie en temps normal, ils sont une petite dizaine. A gauche, à droite des chefs découpent, ou échangent en anglais, en flamand ou en français. Tablette numérique en main, Jan Verhelst, chef du Lotus Root installée à Eke-Nazareth (non loin de Gand en Belgique) va voir chaque équipe de deux chefs. Il rédige ce qu'ils vont sortir dans leurs assiettes. « En général, même dans le livre qui retrace ces ateliers, les recettes sont très peu détaillées. Ici on travaille l'inspiration, pas en se disant qu'il faut 30 ou 50 g de ci ou ça. On cuisine comme on fait du jazz », explique le chef flamand. Il faut dire que les Belges présents dont Steve Dehaeze, chef du Culinaire à Lanova (à la frontière belgo-



Les chefs ont cuisiné par deux puis ont dressé et servi les plats tous ensemble

non loin de Lille) sont désormais des habitués : ce sont eux qui ont lancé cette idée de Jam session il y a trois ans.

Au fil de la matinée, les invités passent en cuisine, goûtent les multiples produits des fournisseurs venus avec leurs stands ou prennent des photos. Comme les associés de la poissonnerie Villard, qui ont fourni tous les poissons cuisinés. « Il leur fallait des poissons typiques de la région. » Ce matin-là, leur choix s'est donc orienté vers du mullet. Les chefs, trois Belges et trois Français, échangent en cuisinant. Benjamin Delpierre, chef de l'Atlantic à Wimereux, discute robot de cuisine avec Steve Dehaeze. « Moi, j'en ai déjà maintenant

c'était plus possible. » Les plats se construisent, peu à peu, et vite : avant même d'être servi, chacun des mets doit passer en séance photo.

Toujours pas un cri, pas une bousculade mais un teint toujours plus rouge chez le chef de maison et l'une des maîtres d'hôtel qui les rappelle en anglais. « Il va falloir commencer à servir, et maintenant ! »

Les couteaux et concombres de mer sont prêts mais il y a un hic, il y a « trop peu » de portions. Qu'à cela ne tienne, sur la grande table centrale désormais débarrassée, on divise, on redispose. Les échanges en flamand succèdent aux vannes de Jacques Lorrentz, chef en Alsace. « Dites-moi, les Alle-

mands ils ne savent pas que faire du boeuf, ils savent aussi servir le champagne ! » Une référence aux viandes fournies ce jour. On trinque entre deux dressages de truites de Saint-Wandrille. « Qu'est-ce qui part d'abord, toi avec l'agneau ou moi avec le boeuf ? », les dernières notes s'écrivent en direct, ça swingue en douceur, seul hic à cette impro : impossible aux chefs de se produire en rappel au public, il faudra revenir.

7/09/2011

AZILIZ LE BERRE

PARIS NORMANDIE .fr

Plus de photos sur notre site

PRINCIPE

Tous ces chefs sont adhérents au réseau Jeunes restaurateurs d'Europe. Pour y adhérer, il faut posséder son restaurant, avoir moins de 38 ans et un certain savoir-faire en cuisine gastronomique.

Rencontre notamment une fois tous les deux ans en congrès européen, le dernier ayant eu lieu en mai à Madrid. « Les jeunes chefs discutent de leurs soucis mais échangent aussi sur leur enthousiasme à cuisiner », détaille David Bachoffer, responsable du réseau pour la France. Ainsi, des chefs sont venus travailler en France, pays où le réseau commence tout juste à redémarrer. « L'an passé, il y avait une dizaine de restaurateurs, aujourd'hui ils sont vingt. »