

Manoir de Rétival

# À la table des chefs

Les jeunes restaurateurs d'Europe organisaient lundi au Manoir de Rétival à Caudebec-en-Caux une Jam-session culinaire. Improvisations au piano pour le plaisir des papilles. Ça met en appétit.

**J**ne Jam-session, en musique, c'est une improvisation. Les musiciens ont coutume de dire : ils font un bœuf. Lundi, au Manoir : Rétival, la partition libre était culinaire et plutôt qu'une entrecôte, lesunes restaurateurs européens itonnaient de bons petits plats à base de gambas, de coquilles Saint-Jacques, de magrets de canard, huîtres, de homards, de foie gras,

etc.

## Carte blanche

Ces chefs venus de France, d'Allemagne, de Belgique ou des Pays-Bas étaient reçus par leur confrère David Goérne. Ce dernier leur a ouvert les cuisines de son restaurant baptisé G.a., une des tables les plus réputées du pays de Caux.

Au piano, les maîtres queux

avaient carte blanche. Les partenaires de l'événement leur proposaient un large panier dans lequel ils devaient puiser. Les restaurateurs étaient répartis par équipes de deux.

## Compétition amicale

Chaque duo devait composer une entrée et un plat principal. Il fallait se mettre d'accord sur le choix des ingrédients et la façon de les accommoder. Avant de passer à la réalisation, ce qui n'est pas forcément simple quand on n'a pas la même façon de travailler. Qu'on ne partage pas les mêmes sources d'inspiration ou qu'on ne parle pas la même langue.

Heureusement, l'art culinaire est un langage universel où le talent et le savoir-faire prennent. Et la compétition de ce lundi matin ensoleillé du bord de Seine était purement amicale. Seul comptait le plaisir de l'échange, de l'expérience et des papilles. Car d'heureux hôtes de David Goérne et de sa compagne Sandrine ont eu la chance et l'honneur de goûter les réalisations du jour.

## « Pas l'intention d'en bouger »

À 37 ans, le chef caudebecois symbolise l'opération des jeunes restaurateurs européens. Il a grandi en Allemagne où il a appris la cui-



L'art de l'improvisation



Le Belge Jan Verhelst et son fils



Les jeunes chefs devaient puiser dans un panier d'ingrédients

sine classique à la française. Il a œuvré dans de grandes maisons parisiennes. Il est passé par l'école de cuisine d'Alain Ducasse, le célèbre patron du Louis XV à Monaco, avant de s'installer dans le cadre magnifique du Manoir de Rétival.

« Nous avons passé plusieurs

années à le rénover avant d'ouvrir le 14 juillet 2009. Nous fêterons bientôt notre quatrième anniversaire », décrit-il. « Je suis tombé par hasard sur ce joli coin et je n'ai pas l'intention d'en bouger », conclut-il.

■ GHISLAIN ANNETT

## Les jeunes restaurateurs

l'association des jeunes restaurateurs de France est née en 1974 à l'initiative de Nicole Seitz. Elle était à l'époque chargée des relations extérieures de Grand Marnier. Elle côtoyait les plus grands chefs et leurs enfants. Ces derniers lui expliquaient souvent qu'ils aimeraient connaître autres jeunes comme eux, destinés à reprendre la maison familiale. Nicole Seitz est parvenue à convaincre son directeur Jacques Marnier-apostolle de créer cette organisation qui, en presque quarante ans, a bien prospéré. Celle-ci a pris une dimension continentale, devenant la réunion des jeunes restaurateurs d'Europe. Elle accueille des chefs originaires d'une douzaine de pays. Ils étaient présents lundi à Caudebec autour de David Goérne : son second Lukas Soehngen (Allemagne) ; Benjamin Delpierre (La Liégeoise, imereux) et son pâtissier Loïc Desrues ; Ivan Gotfredsen (Domaine du Chatelard, Dirac) ; Christophe Mauduit (L'Auberge des Ruines, Jumièges) ; Yvain Belouin (Le Pigeon Blanc, Vern-d'Anjou) ; Jan Verhelst (Lotus Root, Le Nazareth, Belgique) ; Paul Hendrickx (l'Avenir, Bruges, Belgique) ; Sébastien Vanquaethem (Bresla, Kersken, Belgique) ; Sylvain Chaudot, Chef chez Rougié ainsi que deux « étoilés » des Pays-Bas.

# Jn Cauchois en cuisine

Christophe Mauduit, chef de l'Auberge des Ruines à Jumièges, participait à la Jam-session. Impressions.

**N**é à Bernay, Christophe Mauduit a vécu en Savoie et en Alsace. Il a suivi sa formation de cuisinier en apprentissage. Il a aussi pour Marc Veyrat, avec des chefs étoilés et a tenté une expérience professionnelle enrichissante au Québec.

plat. Il a d'abord proposé des Saint-Jacques petits pois, salicorne et espuma (mousse préparée à l'aide d'un siphon qui injecte de l'air, méthode utilisée en cuisine moléculaire) et vinaigrette. Puis, il a préparé des gambas poêlées avec asperges et sauce café.

## Une Jam-session à Jumièges ?

« L'ambiance change totalement de notre travail habituel. Le travail est différent », souligne-t-il. Il est même prêt à accueillir une Jam-session à l'Auberge des Ruines. « Avec plaisir », sourit-il en guise de conclusion.

■ G.H.A.

## 5 bons produits Normandie

Pour prendre sa première affaire, chef a choisi sa région natale. Parce qu'on y trouve de bons produits, de la terre comme de la mer », justifie-t-il. Il effectue ce tour aux sources à l'Auberge des Ruines de Jumièges où il est installé depuis trois ans. C'est avec plaisir qu'ils s'apprêtent à rejoindre les Jeunes restaurateurs européens. J'apprécie ce contact avec les autres chefs », expliquait-il lundi à Caudebec.

## Saint-Jacques et gambas

Pour la Jam-session, le Jumiègeois a improvisé une entrée et un

Christophe Mauduit, au centre, avec David Goérne au premier plan à gauche, a apprécié l'expérience

