

PAROLES DE CHEF

TEXTES CHRISTINE MAGNAVAL / PHOTOS MATHILDE MOCHON



1



2

« J'adore le piment d'Espelette,
le piment fumé d'Espagne,
le safran d'Iran, le Kumbawa
qui apporte de l'acidité. »

DAVID GOERNE, LE CHEF QUI CUISINE EN SALLE

À Caudebec-en-Caux, en Seine-Maritime, le Manoir de Rétival, domine les boucles de la Seine. Dans cette belle demeure du XVIII^e siècle, David Goerne a ouvert une table d'hôtes gastronomique baptisée « G a » G grand a petit (j'ai grand appétit !). Les convives sont reçus dans la salle à manger, mais aussi dans la cuisine, comme à la maison.

1-2 - David Goerne, dans sa cuisine, dos à son piano rouge et à sa collection de casseroles en cuivre de toutes tailles.

« Je ne voulais pas de restaurant mais une table d'hôtes plus conviviale. » David Goerne, 1 étoile au Guide Michelin depuis 2016, a poussé la convivialité en installant une grande table en chêne brut et de petites tables

rondes dans sa cuisine, pavée d'une jolie tomate en terre cuite et décorée de meubles peints. À chaque service, seize convives peuvent s'installer face au chef. Un exercice qui impose à l'ensemble de la brigade, « une



Mon assiette idéale

« Pour donner du caractère à une assiette, il ne faut pas mettre trop de choses. Un produit, une sauce et un légume suffisent, comme le faisaient les grands-mères à la campagne. »



mise en place plus avancée et de la discipline. Tout doit être prêt avant le service. »

Dès l'arrivée des premiers convives, David Goerne prend place entre le piano rouge recouvert de casseroles en cuivre de toutes tailles et sa table de dressage. Calé entre les deux, tablier bleu marine, torchon à carreaux sur l'épaule, le chef enchaîne les assiettes, une main sur les poêles entourées de hautes flammes, un œil sur les assiettes qui se construisent à quatre mains avec l'apprenti ou le commis de cuisine.

VOIR LES RÉACTIONS EN DIRECT

Les gestes s'enchaînent précis et maîtrisés. L'attention est soutenue, la concentration palpable sur le visage de chacun. « C'est un grand plaisir pour moi de cuisiner devant les

convives et de voir leurs réactions en direct. J'aime créer pour ce petit moment. » Son regard accompagne l'assiette et si elle déclenche un sourire sur le visage des convives, « c'est encore plus agréable ».

David Goerne a posé ses casseroles dans la cuisine du Manoir de Rétival, une belle demeure dotée d'un jardin dominant la Seine, le 14 juillet 2009. Une date qui lui offre « un feu d'artifice pour chacun de nos anniversaires ». Né à Hambourg, le jeune Allemand se destinait à une carrière d'avocat. Mais un stage dans un restaurant de Fribourg, en Allemagne, le fait changer de voie. Direction la France « pour sa gastronomie » et les cuisines des restaurants du chef Alain Ducasse, avant de voler de ses propres ailes et d'écrire son identité culinaire.

3 - Ambiance chaleureuse dans la salle du restaurant éclairée de petites lampes et décorée de vaisselle et livres comme dans une maison familiale.

4 - Heven Carpentier, apprenti, et Maxime Carpentier, commis de cuisine, enchaînent les préparations, avant le début du service.

5 - David Goerne grille au chalumeau le camembert truffé avant de le servir accompagné d'une tranche de pain, elle aussi passée au chalumeau.

...