LA GASTRONOMIE DU SUD-OUEST SE RÉINVENTE!

10 HISTOIRES
CULINAIRES ET HUMAINES
EN TEMPS DE COVID-19

UN OUVRAGE DIRIGÉ PAR **DOMINIQUE MOCKLY**, PRÉSIDENT DU FONDS DE DOTATION « TERÉGA ACCÉLÉRATEUR D'ÉNERGIES »

AVANT-PROPOS

DOMINIQUE MOCKLY

N 43º 17' 60'' O 0º 22' 0.12''

ESPACE VOLTA 40 AVENUE DE L'EUROPE, CS 20522 - 64010 PAU CEDEX



Face à la pandémie, nous avons toutes et tous réagi différemment.

Pourtant, certaines similitudes de fait ont existé. Cette année, pour la deuxième édition de l'ouvrage collectif *Lignes essentielles*, qui voit le jour grâce au fonds de dotation Teréga Accélérateur d'Énergies, nous avons décidé de mettre à l'honneur onze personnalités du monde de la cuisine et de la gastronomie dans notre région, qui ont pris des initiatives pour réinventer leur métier, particulièrement touché par la crise de la Covid-19.

Pourquoi l'univers de la restauration? Parce qu'il nous concerne toutes et tous, et que, qu'on le veuille ou non, nous avons senti comme un vide durant la période de confinement et de fermeture dans le creux du long hiver 2020-2021. Parce qu'il est si caractéristique de notre région aussi, riche de produits et de savoir-faire que le monde entier nous jalouse. Surtout, parce qu'il est en train de connaître de formidables transformations.

En effet, confronté à des difficultés de plusieurs ordres – manque de collaboratrices et collaborateurs, problèmes d'approvisionnement, manque de visibilité pendant la période de la pandémie –, il s'est montré finalement incroyablement résilient et mû par une volonté de se réinventer.

Alors qu'on parle d'une époque de grandes transitions – numérique, écologique, démographique, générationnelle ou économique –, pourquoi ne pas inclure aussi ce secteur de la restauration, qui connaît des bouleversements sans précédent?

S'ADAPTER

En tant qu'entreprise privée chargée d'assurer un service public, Teréga connaît bien les défis qui se présentent à qui doit naviguer entre deux époques. Chez nous, cela signifie gérer DE TRANSFORMATIONS.

un impératif absolu: faire en sorte que le transport et la distribution de gaz soient assurés dans la grande région Sud-Ouest, c'est-à-dire un territoire couvrant sept zones qui s'étendent de la Nouvelle-Aquitaine à l'Occitanie. Mais cet impératif fait partie de notre vocation; s'appuyer sur des principes forts et un réseau solide est le cœur de notre mission. Mais chez des restauratrices et des restaurateurs de notre région, cela a signifié bien autre chose. Que faire? Par où commencer? Vers où aller? Les questions qui s'entremêlaient chez eux pendant cette période d'un genre inédit où ils furent contraints à la fermeture étaient fondamentales. Chacun a pu y apporter une réponse différente.

Leur redonner la parole pour leur permettre de témoigner ne signifie pas ouvrir un cahier de doléances pour consigner tout ce qui ne va pas, ou tout ce qu'il a été difficile de surmonter pendant ces longs mois sans travail. Ce n'est pas non plus faire l'inventaire des problèmes du secteur, qui s'accumulent depuis plusieurs années et que la crise de la Covid-19 a mis en lumière – on pense en particulier à la difficulté à recruter des collaboratrices et collaborateurs, dans un pays où le taux de chômage est pourtant élevé. Car dans l'adversité, elle a fait naître de nouvelles contraintes, elle a bousculé des habitudes, réveillé des choses enfouies, découvert des vocations ou encore créé des rencontres inattendues. La Covid-19, pour le milieu de la restauration, c'est un peu tout cela à la fois. Ce sont surtout des transformations – dans une période de transformations.

LABORATOIRE

Les dix contributions réunies dans ce volume nous font passer de l'autre côté du miroir. Elles sont la preuve vivante que notre univers est en train de changer, et que ce changement se retrouve jusque dans nos assiettes. Par leur énergie, par leurs choix, elles témoignent des bouleversements qu'a engendrés la pandémie dans ce secteur.

Bien que différentes, leurs voix méritent toutes d'être entendues. Leurs témoignages brassent parfois des réalités purement matérielles, dans lesquelles tout restaurateur, mais aussi tout commerçant se reconnaîtra.

Guillaume Roget par exemple, chef de l'*Ekaitza* à Ciboure, un établissement gastronomique qui révolutionne les accords mets-vin en proposant une carte qui s'adapte au choix de bouteille des clients, nous raconte que sa première préoccupation à l'annonce - brutale - de la fermeture a été de penser à ses stocks de produits nobles qui n'allaient pouvoir être écoulés. D'autres fois, c'est l'adaptation et l'organisation qui ont très vite cédé la place à l'attentisme. Jérémie Ballarin, à la tête du restaurant Wanted à Bordeaux, développe ainsi un modèle économique robuste, qui permet d'accueillir tout type de clients - y compris ceux qui n'ont pas ou peu de pouvoir d'achat et de financer de l'entraide et de la solidarité: alors que son restaurant a pu servir de cadre à des tablées solidaires pendant le confinement, la crise a prouvé la résilience du concept qu'il mettait déjà en avant.

Pour d'autres, ce que la crise a mis en lumière, c'est la pertinence de la dimension locale et à taille humaine de la restauration. C'est le cas du chef Antoine Chepy par exemple. Fort d'une histoire hors du commun à travers plusieurs établissements dans le Sud-Ouest, il a finalement posé ses bagages à Urrugne, à l'auberge *Arotzenia* où il a développé le concept de lieu nourricier; une logique centrée sur le local,

qui a fait ses preuves en résistant à la tempête pandémique et qui projette de concevoir le restaurant comme un lieu rattaché à une surface agricole, pour rapprocher encore plus la production de la transformation des produits. Ce choix, c'est aussi celui qui avait été fait par la cheffe étoilée Amélie Darvas et la sommelière

C'EST L'ADAPTATION ET L'ORGANISATION QUI ONT TRÈS VITE CÉDÉ LA PLACE À L'ATTENTISME.

Gaby Benicio avant la pandémie. Ce tandem féminin – dans un univers encore très majoritairement masculin – s'est installé à Vailhan dans l'Hérault, dans un magnifique presbytère réaménagé en restaurant gastronomique. La cuisine y est simple, puisqu'il s'agit des produits cultivés directement dans les potagers adjacents qu'elles ont créés. Elles nous parlent à leur manière de ce que tenir un restaurant dans un monde postpandémique signifie.

Et comment ne pas évoquer aussi à ce titre le parcours fulgurant et détonant de Claire Vallée? Cette autodidacte, qui a appris la cuisine après de longues études en archéologie, a, au cœur de l'hiver du confinement, alors que son restaurant était encore fermé, été la première cheffe récompensée par une étoile au Michelin pour un restaurant 100% végétalien. Le concept porté par son établissement, *ONA* (pour *Origine non animale*), est celui d'une «gastronomie végétale» qui est en train de révolutionner le secteur de la grande cuisine, pourtant caractérisé par une très grande force d'inertie et des cadres institutionnels très difficiles à faire bouger. Elle nous raconte sa traversée de la pandémie, et son rebond.

CONFIANCE EN L'AVENIR

Ce dont témoignent ces professionnels du secteur après une telle période, c'est aussi d'une formidable confiance en l'avenir, ancrée dans un socle solide et intangible. Tel est par exemple le pari de Quentin Maysou, cet «enfant des Pyrénées» qui a créé le restaurant *L'Interprète* au cœur de Pau. Pour lui, il est essentiel de se concentrer sur l'avenir; un avenir qui tient d'abord et avant tout à la fidélité et aux envies d'une clientèle qui connaît un renouvellement sans précédent. Ce changement dans nos aspirations et nos habitudes de consommation, le jeune chef Damien Bernadet a pu lui aussi en témoigner, à travers le métier particulier qu'il exerce: chef à domicile, principalement pour des domaines viticoles. La Covid-19 lui a montré que cette voie particulière qu'il s'était choisie, résultat d'une série d'opportunités croisées, était peut-être la première pierre d'une carrière d'avenir.

Le passage, la transmission aux générations suivantes, c'est aussi ce qui anime Vivien Durand, l'hyperactif chef étoilé du mythique Prince Noir à Bordeaux et créateur du lingot Blandice, une restauration rapide d'un nouveau genre à base de pâte à gaufre. Ce chef – bordelais la semaine et basque le week-end – est le témoin surdoué, curieux et enthousiaste des changements rapides de sa profession. Pour lui, rien ne sert d'être fataliste, il faut avoir confiance dans la nouvelle génération.

Chez Teréga, nous croyons aussi qu'il faut regarder vers l'avant plutôt que fixer le rétroviseur d'un œil anxieux. C'est bien la vocation de ces *Lignes essentielles* que de permettre une telle projection vers l'avenir – optimiste, sans oublier d'être pragmatique.

RETOUR AUX CHOSES SIMPLES

Car la dimension *essentielle*, c'est bien ce qui caractérise les profils que nous avons sélectionnés et à qui nous avons donné la parole. Au fond, au-delà du message d'espoir, ils nous rappellent également que la cuisine est une affaire de choses simples.

Pierre Lamiscarre, patron du restaurant À la maison, une institution paloise spécialisée dans la viande et installée

sur les rives du Gave, dans un cadre naturel simple et beau, nous rappelle un mot du chanteur Georges Brassens: «Si j'arrive à créer de l'émotion et à faire rêver des personnes pendant deux ou trois minutes, le temps d'une chanson, ce n'est déjà pas mal.» Le point de vue que nous donne ce restaurateur est similaire: plutôt que de se prendre trop au sérieux, la restauration doit revenir à des valeurs simples et essentielles.

C'EST BIEN
LA VOCATION DE CES
LIGNES ESSENTIELLES
QUE DE PERMETTRE
UNE TELLE PROJECTION
VERS L'AVENIR –
OPTIMISTE, SANS
OUBLIER D'ÊTRE
PRAGMATIOUE.

Enfin, créer des souvenirs autour d'un repas, c'est aussi ce qu'a cherché à faire, à sa manière, Christophe Gomez, pendant la longue période du confinement. Ce Palois, qui n'avait rien à voir avec le monde de la restauration et de la cuisine, a mis son savoir-faire de logisticien et de transporteur au service de la communauté étudiante de la ville en ayant l'idée de développer des repas partagés et des temps partagés pour les étudiantes et les étudiants isolés – une catégorie de la population qui a beaucoup souffert pendant la crise. Sans son témoignage, ce panel n'aurait pas été tout à fait complet; lui aussi porte le message d'une jeunesse résiliente, qui accompagnera et portera les grandes transformations de demain.

SE RÉINVENTER PAR LE TRAVAIL

Toutes ces personnalités hors du commun, dans leurs singularités et leur diversité, nous disent au fond une seule et même chose: grâce au travail, il est possible de se sortir de n'importe quelle impasse, de surmonter n'importe quelle difficulté.

C'est à cette valeur travail – corrélée à tant d'autres – que Vivien Durand, Antoine Chepy, Jérémie Ballarin, Amélie Darvas, Gaby Benicio, Damien Bernadet, Christophe Gomez, Guillaume Roget, Quentin Maysou, Pierre Lamiscarre et Claire Vallée ont fait appel. Chez Teréga, nous nous mettons au service des particuliers et des professionnels de la région, précisément parce que nous croyons en la force de cette valeur travail et en sa capacité à transformer chacun de nous, à nous faire progresser, à nous faire affronter les difficultés du temps.

La Covid-19, on l'a dit, est arrivée dans une période de transformations. Pour gérer le double défi d'une pandé-

GRÂCE AU TRAVAIL, IL EST POSSIBLE DE SE SORTIR DE N'IMPORTE QUELLE IMPASSE, DE SURMONTER N'IMPORTE QUELLE DIFFIGULTÉ. mie soudaine, prise dans la spirale des grandes transitions, l'exemple du milieu de la restauration est sans doute l'un des meilleurs. Elle est l'une des professions, on le sait, où l'on ne compte pas ses heures; c'est un métier difficile, de passionnés, d'engagés, d'artisans, de créateurs. Dans notre belle région, c'est aussi une institution quasiment sacrée: qu'elle ait pu être à ce point secouée et qu'elle ait pu

s'en relever indemne, même si différente, nous apprend beaucoup.

La vocation d'une entreprise comme Teréga est d'être sensible à ces grands mouvements en mettant en valeur des parcours de vie et des initiatives comme celles qui ont été portées par les contributrices et les contributeurs de cet ouvrage. Ce deuxième volume témoigne une nouvelle fois des énergies à l'œuvre dans notre région. Une nouvelle fois, aussi, dans le contexte de la pandémie. Mais les textes qu'on lira dans cet ouvrage nous montrent bel et bien que quelque chose a changé.

Dans les pages qui suivent, il sera question de ces deux dimensions. Mais quelles sont, au juste, ces choses qui demain ne seront plus les mêmes dans notre manière d'aller au restaurant, ou même tout simplement de partager un repas? Peut-être, c'est ce que nous souhaitons au lecteur à l'issue de son parcours dans ces *Lignes essentielles*, ce livre nous permettra-t-il de mieux comprendre ce qui, au fond, a véritablement changé?

SOMMAIRE

1. DANS LA RESTAURATION, TOUT CHANGE!

VIVIEN DURAND, CHEF ÉTOILÉ DU RESTAURANT *LE PRINCE NOIR* ET CONCEPTEUR DU **LINGOT BLANDICE**

Chef étoilé du Prince Noir à Bordeaux et concepteur du lingot Blandice qui fait fureur dans la capitale de l'Aquitaine, Vivien Durand a côtoyé les plus grands comme Alain Ducasse et a une vision périphérique du métier. Entre écoresponsabilité et confiance en la nouvelle génération, il a l'intuition optimiste d'un renouvellement positif pour la restauration après la Covid-19.

PAGE 16

2. UN NOUVEAU MODÈLE POUR DEMAIN : LE LIEU NOURRIGIER

ANTOINE CHEPY, GUISINIER DE L'AUBERGE AROTZENIA ET PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DE L'AUBERGE ETXEBERRIA

Antoine Chepy a un parcours exceptionnel: passé par toutes les étapes d'une carrière dans la restauration, il a décidé de s'affranchir des contraintes immobilières qui pèsent sur les professionnels du secteur. À l'auberge Arotzenia, il propose de revenir à ce qui fait l'essence du métier: des produits locaux, des prix justes et un personnel épanoui.

3.LA RESTAURATION N'EST PAS QU'UNE QUESTION ALIMENTAIRE

JÉRÉMIE BALLARIN, COFONDATEUR DE **Wanted Community**

Jérémie Ballarin, 37 ans, est le cofondateur du restaurant Wanted Café à Bordeaux. Un projet qui propose un modèle économique différent et ouvert, lui permettant par exemple d'offrir des repas aux sans-abris depuis le deuxième confinement en octobre 2020 (six mille repas offerts depuis cette date). Tous les dimanches, via l'opération «tablée solidaire», Wanted prête son restaurant à des volontaires désireux de cuisiner pour les isolés. Pour lui, la dimension alimentaire n'est qu'un prétexte pour faire retrouver aux gens le goût du lien et le sens de la dignité.

LE RESTAURANT COMME UTOPIE

AMÉLIE DARVAS ET GABY BENICIO, FONDATRICES (CHEFFE ET SOMMELIÈRE) DU RESTAURANT ÄPONEM – L'AUBERGE DU PRESBYTÈRE

Avant que la dernière mode du monde postpandémique provoque une fuite vers les campagnes, la cheffe Amélie Darvas et la sommelière Gaby Benicio avaient quitté Paris pour faire le pari d'une expérience de restauration autosuffisante dans le Languedoc. Elles nous racontent cette aventure gustative hors du commun: un projet de vie, mais aussi un projet de société.

5. LA COVID-19 A TRANSFORMÉ LE MÉTIER DE CHEF À DOMICILE

DAMIEN BERNADET, CHEF À DOMICILE

Après s'être formé en tant que traiteur, Damien Bernadet a développé avec succès sa propre activité de chef à domicile. Spécialisé dans les accords mets-vin, il travaille aujourd'hui aussi bien pour des domaines viticoles de la région bordelaise que pour des particuliers. Pour lui, la pandémie a donné envie aux gens de tenter de nouvelles expériences gastronomiques, différentes du modèle traditionnel du restaurant mais aussi plus responsables — se faire plaisir, sans excès.

DES REPAS
PARTAGÉS
POUR REDONNER
DU SENS À LA VIE
DES ÉTUDIANTS

CHRISTOPHE GOMEZ, BÉNÉVOLE AU SEIN DE L'ASSOCIATION LA NAVETTE ÉTUDIANTE DE PAU

À partir de l'association
La Navette étudiante, Christophe
Gomez est un passionné
et infatigable engagé au service
des étudiants. Il a organisé
des mises en relation autour
de temps et de repas partagés
dans la région de Pau pour sortir
des étudiants de l'isolement.

PAGE 84

DEVENIR ENTREPRENEUR PENDANT UNE PANDÉMIE, C'EST POSSIBLE!

GUILLAUME ROGET, CHEF ÉTOILÉ DU RESTAURANT *EKAITZA*

Guillaume Roget est le créateur et le propriétaire du restaurant *Ekaitza*, à Ciboure, qu'il a ouvert à la fin du deuxième confinement à l'été 2021. Ce chef étoilé après quatre ans au Brouillarta, à la formation de sommelier, tire une leçon de la crise pandémique: «Tant qu'on ne baisse jamais les bras et tant qu'on ne se laisse pas ronger par les doutes et la peur, tout devient possible.»

8.
C'EST GRÂCE
AUX CLIENTS
QUE NOUS AVONS
TRAVERSÉ
CETTE PANDÉMIE

QUENTIN MAYSOU, CHEF DU RESTAURANT *L'INTERPRÈTE*

Originaire du Sud-Ouest, Quentin Maysou a ouvert en 2019 son restaurant à Pau: L'Interprète — nommé en hommage aux enseignements qu'il a reçus et qu'il personnalise à sa façon. Pendant les longs mois de confinement, il a pu compter sur la fidélité d'une clientèle locale, attachée à la qualité des produits et à l'originalité des propositions gustatives, mais aussi à la recherche de simplicité.

PAGE 114

APRÈS LA PANDÉMIE, IL FAUT PORTER LE MESSAGE DE LA SIMPLICITÉ ET DU TRAVAIL

PIERRE LAMISCARRE, COGÉRANT DU RESTAURANT À LA MAISON

Pierre Lamiscarre est le patron emblématique d'une institution paloise: À la maison. Dans ce restaurant de viande niché sur les rives du Gave, on mange simplement, de bons produits, bien préparés et bien servis. Après la pandémie, Pierre Lamiscarre veut porter le message d'une transmission optimiste des savoir-faire et d'une éthique de travail qui respecte le client et le personnel.

E 128 PAGE 1

10. ENTRE L'ÉTOILE ET LA PANDÉMIE: RÉINVENTER LA GASTRONOMIE VÉGÉTALE

CLAIRE VALLÉE, CHEFFE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE VÉGÉTAL ÉTOILÉ **ONA**

Docteure en archéologie, voyageuse et épicurienne, Claire Vallée a fondé *ONA* en 2016, un restaurant à travers lequel elle promeut le concept de gastronomie végétale. En pleine pandémie, elle est aussi devenue la première cheffe au monde à recevoir une étoile Michelin pour un restaurant 100 % végétalien. Son parcours, dans un secteur bouleversé par la crise de la Covid-19, mêle résilience et créativité.



VIVIEN DURAND

LE PRINCE NOIR

N 44° 52' 42.322'' O 0° 31' 47.371'' 1 RUE DU PRINCE-NOIR, 33310 LORMONT

DANS LA RESTAURATION, **TOUT CHANGE!**

« D'aussi loin que je m'en souvienne, j'ai toujours été passionné de cuisine. »

DE LA MÉDITERRANÉE À L'ATLANTIQUE : Trajectoire d'un cuisinier

D'aussi loin que je m'en souvienne, j'ai toujours été passionné de cuisine.

On pose souvent aux enfants la question: «Que veux-tu faire quand tu seras plus grand?» À partir de l'âge de 8 ans, ma réponse a été invariablement la même: «Chef cuisinier.» Aujourd'hui, à 41 ans, je n'ai pas dévié de trajectoire ni jamais dérogé à cette vocation puissante qui continue de m'animer.

Rien n'était acquis pourtant. À mon époque, rêver de cuisine dans le système scolaire traditionnel était mal vu... Maintenant que notre métier est sous le feu des projecteurs, les mentalités ont changé: c'est vers ces nouvelles générations, plus assumées, plus libres, mais tout aussi exigeantes, qu'il faut se tourner.

Mon parcours est typique de la profession: après le lycée hôtelier à Souillac, j'ai obtenu un BEP, un CAP, un bac pro, avec toujours le même objectif: pouvoir un jour travailler avec Alain Ducasse. Ce but, j'aurais pu le faire réaliser grâce à l'aide de l'un de mes professeurs de Souillac mais, par acharnement et par passion – par fierté et orgueil peut-être, aussi –, j'avais envie d'y arriver par mes propres moyens. Ce que j'ai fini par réussir, aux termes de belles et enrichissantes années de formation.

C'est donc à ses côtés que j'ai réellement commencé à apprendre la cuisine, dans des restaurants sur la côte Est où j'ai rencontré, juste avant de commencer au prestigieux Louis XV, le chef Nicolas Masse, qui est aujourd'hui le chef d'orchestre des cuisines des Sources de Caudalie à Martillac.

Au moment de quitter le restaurant où nous nous étions rencontrés, j'avais insisté: «Le jour où tu prendras une table de chef et que tu auras besoin d'un coup de main, appelle-moi et je viendrai.» Plus tard, à l'ouverture du *Grand Hôtel* à Saint-Jean-de-Luz, il s'est souvenu de cet appel, et m'a demandé de venir l'aider. J'avais 22 ans.

Depuis lors, je suis resté au Pays basque: cela fait deux décennies.

JE SUIS
LITTÉRALEMENT
TOMBÉ FOU AMOUREUX
DE CE PAYS...
TANT DES GENS
QUI LE COMPOSENT
QUE DE L'ÉTAT
D'ESPRIT, DES VALEURS,
MAIS AUSSI
DES PRODUITS ET DES
PRODUCTEURS
OUI LE PEUPLENT.

Par l'intermédiaire de mes grands-parents, j'avais déjà quelques attaches, des origines, mais, avec le temps, je suis littéralement tombé fou amoureux de ce pays... tant des gens qui le composent que de l'état d'esprit, des valeurs, mais aussi des produits et des producteurs qui le peuplent. Au Pays basque – et en Aquitaine en général – nous sommes très riches en énergie et en forces de travail mais aussi en produits vraiment spécifiques qui font le bonheur des restaurateurs et la renommée de notre cuisine.

Après trois ans passés aux côtés de Nicolas Masse au *Grand Hôtel*, j'ai ouvert mon propre restaurant à Saint-Jean-de-Luz, avant de me lancer dans une autre aventure