THE REZIDOR HOTEL GROUP

CISION GLOBAL SOLUTIONS AB
REZIDOR (XML-DELIVERY)
22249

auxipress
Media Monitoring & Analyses

Le Soir
04.12.2009 Circulation: 112265 1e4d9a
Page: 2 in "Tables" 782

LE SOIR

Deux décennies de saveurs justes

C'est en donnant le premier rôle au produit qu'Yves Mattagne, le chef du Sea Grill, se maintient au top de la gastronomie belge.

Yves Mattagne, Restaurant Sea Grill
Radisson Blu Royal Hôtel Brussels
Rue du Fossé-aux-loups 47, 1000 Bruxelles
Tél : 02/217.92.25, www.seagrill.be

ENTRETIEN

Vingt ans. Cela va faire vingt ans qu'Yves Mattagne tient les fourneaux du Sea Grill, l'une des tables les plus prestigieuses de la capitale. Une entreprise entamée sous la houlette du chef français Jacques Le Divellec, puis, deux ans et demi plus tard, reprise en solo par le chef bruxellois aujourd'hui âgé de 46 ans. Un chef qui cette année encore a maintenu son restaurant à un (très) haut niveau, récompensé par deux étoiles (Michelin) et un 19/20 (Gault & Millau). Un chef qui, même s'il écarte le compliment d'un sourire (fausse modestie ?), est bien souvent considéré comme le meilleur de sa catégorie en Belgique dès qu'il s'agit de magnifier les produits de la mer.

Quel regard jetez-vous sur ces vingt années écoulées ?
Ça fait bizarre. Quand on reprend des photos, on voit que le bâtiment n'a guère changé. Mais il s'est passé tellement de choses. Ce n'est pas tout d'avoir eu des étoiles, la reconnaissance des guides et des clients. Le plus difficile, ça a été de garder la qualité pendant 20 ans.

Comment votre cuisine a-t-elle évolué au fil de ces années ?
Elle est à la fois plus recherchée et plus légère. Et beaucoup plus fusionnelle, évidemment. Les chefs voyagent beaucoup, voient beaucoup de produits, de cuisines d'autres continents. Tout cela a beaucoup influencé la cuisine que je fais aujourd'hui. C'est une évolution qui s'est fait petit à petit, bien sûr. La cuisine est aussi beaucoup plus technologique. Même s'il s'agit de techniques que l'on utilisait déjà avant, comme les cuissons basse température, tout est beaucoup plus précis, pesé, grammé.

Il y a moins de place pour l'improvisation ?
Avec les technologies d'aujourd'hui, c'est obligé. Mais ça amène beaucoup de choses : des cuissons parfaites, de nouvelles idées en textures, en saveurs.

Comment vous situez-vous dans la querelle entre pro- et anti-cuisine moléculaire ?
Il y en a un petit peu sur mes assiettes, mais ce n'est pas la chose la plus importante. Je ne dirais pas que ma cuisine est "simple", mais elle est avant tout basée sur le goût. Le produit passe avant tout ! Mais je ne crois

©AuxiPress s.a./n.v.

pas pour autant qu'on soit allé trop loin dans cette cuisine dite "moléculaire". Les gens qui vont manger au Fat Duck ou à El Bulli (NDLR, les restaurants du Britannique Heston Blumenthal et de l'Espagnol Ferran Adria) y vont pour une expérience culinaire qui est très différente.

Quelles sont vos sources d'inspiration ?

Elles sont nombreuses. On voit un produit, une couleur à la mode, le design d'un bâtiment... La cuisine, c'est très vaste, et l'architecture d'une assiette est très vaste aussi. Mais je veux toujours que les gens comprennent ce qu'ils mangent. Notez que ce serait faux de dire qu'en cuisine, c'est le chef qui crée tout. J'ai mes deux sous-chefs qui sont avec moi depuis plus de 10 ans. On est toujours à deux ou trois pour créer un plat. Une cuisine, c'est un travail d'équipe. Il y a une idée qui sort et on travaille dessus jusqu'à ce qu'elle soit au point. Il y a les voyages, aussi, je l'ai dit. Cela apporte beaucoup de choses, y compris à l'équipe à qui on transmet ce qu'on a vu. Il ne faut pas essayer de refaire ce qu'on a vu ailleurs, mais prendre les parfums pour les remettre dans notre cuisine, avec nos produits à nous. Un restaurant a une identité, construite par son chef et par son équipe et il faut la garder.

Assiste-t-on à un retour aux produits de saison, de terroir ?

C'est vrai qu'on revient vers ça, les produits de chez nous.

On avait été trop loin dans la créativité ?

Peut-être, oui. Moi y compris ! On est des artistes un peu fous. C'est justement quand on est un peu à court d'idées qu'on va parfois trop loin. Mais il faut faire attention : on travaille avec des produits de saison, donc il ne faut pas faire n'importe quoi.

Il ne fait pas oublier ses bases, c'est ça ?

Un bon cuisinier doit connaître ses classiques. Il y en a toujours une touche dans mes plats. Ce que nos prédécesseurs ont créé avant nous est très important à mes yeux. Par exemple, on fait une béarnaise de homard ou d'huîtres. On l'a créée sur la base d'une béarnaise classique. C'est le problème que l'on a constaté chez certains chefs plus jeunes : ils ne maîtrisaient plus leurs bases.

L'Atelier Yves Mattagne, à Tours et Taxis (qui propose des cours de cuisine, des incentives, du conseil), l'émission de télé (sur RTL-TVI) qui recommence en janvier, les menus pour Jet Airways, le Sea Grill : vous menez plusieurs fronts à la fois ?

L'atelier cartonne : on organise beaucoup d'événements, d'incentive pour sociétés, on a travaillé au Grand Prix de Formule 1 d'Abu Dhabi... Je travaille aussi pour la chaîne d'hôtels qui m'emploie, je fais de la consultance en interne, je m'occupe du restaurant de Bordeaux, etc.

Vous n'avez pas peur de vous éloigner de votre métier de chef, de vous disperser ?

D'abord je ne donne aucun cours à l'atelier. Mais tout cela fait partie du métier de chef aujourd'hui. Il faut une bonne équipe autour de soi. Si vous n'avez pas une bonne équipe, vous ne pouvez rien faire.

Propos recueillis par
BERNARD PADOAN

ENTRÉES DE FÊTE
Les recettes d'Yves Mattagne

©AuxiPress s.a./n.v.