

Surdoué

Entretien avec Christophe Bocquillon



Avec votre épouse, vous voilà maintenant aux commandes d'une maison qui a porté très haut les couleurs de Beaune sous l'impulsion de Roland Chanliaud qui est un chef emblématique. Quelles sont vos premières impressions ?

Je dois vous confesser que notre journée d'ouverture avait pour moi tous les parfums d'une première au théâtre. On espère des applaudissements et on a très peur des critiques... Bref, on est sur des charbons ardents, d'autant, et c'est assez cocasse, que notre four qui avait plus de vingt d'âge a choisi ce moment précis pour nous lâcher ! Cela ne s'invente pas. Mais vraisemblablement il y a un dieu qui veille sur la jeunesse car tout s'est très bien passé. Aujourd'hui on avance...

En dehors de cette première, quelle est la différence entre Roland et vous ?

Déjà la jeunesse et tout ce qui va avec : la fougue, une énergie débordante et l'envie non dissimulée de « pousser » les murs.

Cela s'entend, mais côté cuisine ?

Vous le savez aussi bien que moi, chaque chef a sa signature. Ceci dit on a eu la chance de travailler cinq ans côte à côte et donc de cultiver ensemble « nos jardins ». La cuisine de Roland est une cuisine très pensée avec ce petit grain de folie qui magnifie les plats les plus simples. Ainsi, son tartare de charolais marié avec des huîtres Gilardeau a fait le tour du monde au même titre que ses ravioles de langoustines à la lavande. Ces moments rares où la terre s'emploie à toucher le ciel.

Et vous que nous réservez-vous ?

Je ne pense pas vous étonner en vous disant que je suis encore en quête d'identité. Ceci posé, j'ai toujours vu les choses simplement. Un bon plat pour moi c'est une vérité, à savoir la rencontre réussie de trois saveurs et d'un produit exceptionnel. Par exemple mon foie gras justement poché avec le jus des lentilles et un soupçon de citronnelle qui infuse, donne une jolie entrée d'hiver. Un peu de soleil dans l'eau froide.

Au fond vous me dites que rien n'a été inventé depuis Escoffier ?

Si, le regard des cuisiniers, qui reflète tout de même les changements de notre société. Aujourd'hui, on mange différemment d'hier sans compter les effets de mode, comme par exemple la cuisine moléculaire qui a voulu réinventer la nouvelle cuisine ! Maintenant on vire définitivement au vert ! Cette évolution me semble plus juste, plus logique, en tout cas plus harmonieuse. On a les uns et les autres un terroir et des produits. Pourquoi aller chercher ailleurs ? J'aime ainsi me rendre du côté de Savigny début avril pour cueillir l'ail des ours ou des asperges sauvages sans oublier les premiers pissenlits qui sont, à eux seuls, une merveille. Je vois chaque saison comme une fête. Connaissez-vous les mousserons de la Saint Georges ?

Certes, mais le « modernisme » à tout de même du bon.

Oui, la haute technologie s'est heureusement invitée dans nos cuisines. Les fours à basse température permettent une cuisson au degré près. Grâce à eux, les viandes ou les poissons sont sublimes. Selon sa philosophie on peut aller vers la pureté absolue du produit ou conjuguer à l'infini les saveurs pour aborder quelques rives inconnues.

Et vous, où souhaitez-vous aborder ?

Déjà continuer la belle histoire de ce restaurant et retrouver l'étoile perdue. Pour moi le Jardin des Remparts c'est encore et toujours le jardin des plaisirs. Un jour, le bonheur s'est posé ici et je souhaite qu'il y reste pour le partager avec le plus grand nombre.

P.A.

*Le Jardin des Remparts
10 Rue Hôtel Dieu
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 24 79 41*

