



— Un an déjà : Matthieu Dupuis-Baumal et Julien Lefebvre



MATTHIEU DUPUIS-BAUMAL - LA SOURCE À AIX-EN-PROVENCE (13)

Parti 15 fois au Japon et ayant voyagé dans 27 pays différents, Matthieu Dupuis-Baumal s'est formé aux côtés de Bernard Bach, Éric Briffard et Michel Troisgros. En 2019, il devient chef exécutif de l'hôtel 5 étoiles du Château de la Gaude (13) et reçoit une étoile Michelin après 6 mois d'ouverture. Depuis maintenant un an, la brasserie chic La Source a ouvert ses portes au sein de l'hôtel. Bilan.

Comment avez-vous vécu cette année ?

Je suis de nature très optimiste, toujours enjoué et motivé. Il était important, qu'on soit dans cette dynamique-là pour que les équipes de leur côté aient, elles aussi, le goût de la motivation. C'est vrai que c'est assez déstabilisant, on ouvre, on ferme, ça a été compliqué et il faut réussir à garder les équipes animées.

Aujourd'hui, j'ai 9 personnes et ça fait minimum 6 à 7 ans qu'on travaille ensemble, c'est la force de notre groupe. On a toujours essayé de garder une connexion avec les équipes, pendant le confinement on s'appelait très régulièrement, mais pas tous les jours non plus.

Quels sont les points positifs, un an après ?

Pour nous principalement, les fermetures nous ont permis de finir les travaux sans devoir bloquer les parkings ou déranger nos clients. C'était surtout des détails à peaufiner, des accès à simplifier. On aurait voulu travailler sur la création des cartes, mais le problème quand vous êtes en janvier, c'est que vous ne pouvez pas faire des essais pour une carte de printemps. On était surtout dans le doute et dans le flou de l'ouverture. Avec une date de réouverture, c'est beaucoup plus facile de relancer la machine.

Est-ce qu'il y a eu des changements cette année ?

On a ouvert La Source deux jours avant le premier confinement et on avait pas mal de choses déjà abouties. À côté de ça, on n'a pas beaucoup de passif et donc pas assez de visibilité pour se dire qu'il faut changer telle ou telle chose. Au total, La Source n'a eu que six mois d'ouverture. Par contre, on a développé notre jardin, potager, herbier et poulailler, on a même installé des ruches. Cette année, on voulait surtout montrer à nos clients qu'on était encore là et nous nous sommes adaptés à une nouvelle demande.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

Je pense qu'aujourd'hui on ne peut rien prévoir. Ce qui est sûr, c'est que tout le monde est motivé et plein d'ambition. Il y aura d'ailleurs deux nouveautés pour le mois de septembre. Il s'agit de l'ouverture d'un restaurant japonais, toujours dans le château, qui sera scindé en 2 parties : l'une très gastronomique et l'autre dans un salon à l'esprit cocooning avec des canapés très confortables. Pour cette deuxième partie, il y aura une très belle carte de cocktails, de sakés, mais aussi deux sélections de sushis et de la street food japonaise. C'est un rêve de gosse de pouvoir faire ce restaurant, un concept original dans un lieu magique.

JULIEN LEFEBVRE - L'ÂTRE À HONFLEUR (14)

De Deauville à Bordeaux, en passant par la capitale, Julien Lefebvre a fait ses classes auprès de grands noms tels que Frédéric Anton et Bernard Pacaud. Après avoir fait l'ouverture de plusieurs restaurants et repris la maison mythique du Château Cordeillan-Bages, Julien Lefebvre a décidé de renouer avec sa Normandie natale, pour y ouvrir son propre restaurant gastronomique et décomplexé, L'Âtre.

Comment s'est passée cette année en tant que chef propriétaire ?

En juillet, il y avait l'excitation de rentrer chez soi et de vivre un nouveau challenge. Pour la saison, il y a eu un vrai engouement avec 3 mois intenses, car nous étions deux : ma femme en salle et moi en cuisine. Après le coup d'arrêt au mois d'octobre, on était vraiment dans l'incertitude parce qu'on venait juste d'ouvrir et on savait qu'on allait rencontrer des difficultés financières. Pendant 7 mois, j'ai échangé mes couteaux contre des pinceaux et des marteaux, et on a profité de cette période pour refaire complètement le restaurant de la cuisine à la salle. Aujourd'hui, on a un restaurant à la hauteur de nos ambitions.

Qu'est-ce que vous retiendrez de cette année ?

Le fait de se lancer à son propre compte et d'avoir un projet familial avec ma femme, accompagnés par nos enfants. Être ici en Normandie et exploiter un établissement ça ajoute une légitimité à mon travail. Cette année, on a été distingués par le Gault & Millau comme étant l'une des 109 tables à suivre et des chefs de demain. Nous sommes très fiers d'avoir pu obtenir cette reconnaissance vu les conditions dans lesquelles le restaurant a ouvert.

Qu'est-ce que la crise sanitaire vous a finalement permis de faire ?

En temps normal, nous faisons déjà un très beau travail de sourcing au plus proche de chez nous, et parce qu'on a eu un peu de temps malgré les travaux, on a continué dans ce sens-là. On a un producteur qui élève des veaux à la façon des bœufs de Kobé, mais au lieu d'utiliser de la bière il les nourrit au cidre. On a aussi Rebecca, une cueilleuse de fleurs, et j'ai fait la rencontre d'un jeune homme qui monte son jardin en permaculture et qui va nous fournir ses légumes à la réouverture.

Quelle est votre vision de l'avenir ?

Je suis très optimiste. Après chaque épisode douloureux que la France a vécu, il y a toujours eu un élan optimiste et je pense que les gens veulent vraiment laisser cette crise derrière eux. Je sais que notre métier va rencontrer d'autres tempêtes, beaucoup de gens pendant cette période en ont profité pour se reconvertir avec des métiers peut-être moins exigeants et avec moins de contraintes. Mais d'un autre côté, il y a aussi une jeune génération très motivée qu'il va falloir accompagner. Je pense que l'avenir doit être dans la pédagogie, il faut que mes confrères et moi-même apprenions à ces jeunes notre métier, notre passion et l'envie de faire plaisir aux gens.