

Jeune chef, nouvelle cuisine

LE SOIR

CINQ JEUNES chefs namurois et luxembourgeois parmi les pionniers de la nouvelle cuisine européenne. ENTRETIEN

ERIC BURGRAFF
vendredi 28 mars 2008,

Laurent Van de Vyver à Villers-sur-Lesse (Du Four à la Table), Olivier Bauche à Marche (La Gloriette), Mario Elias à Barvaux (Le Cor de Chasse), Frédéric Bolis à Martelange (An der Stuff), Franz Vandeputte à Fauvillers (le château de Strainchamps)... Ils sont jeunes. Ils sont chefs. Etoilés ou non, ils brillent derrière leurs fourneaux, portent loin la réputation de la cuisine contemporaine.

Ces cinq cuisiniers namurois et luxembourgeois forment, avec quelques confrères liégeois et un hennuyer, le noyau wallon des Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Les deux premiers sont d'ailleurs respectivement président et trésorier de l'association, qui regroupe 28 jeunes chefs belges. Entretien avec Olivier Bauche (La Gloriette à Marche) à l'heure où sort de presse le premier recueil de recettes des Jeunes Restaurateurs d'Europe. (JRE)



Les Jeunes Restaurateurs...

Une corporation de plus ?

C'est bien plus qu'une association de jeunes chefs. Nous partageons les mêmes valeurs, nous voulons nous profiler comme les pionniers de la nouvelle tendance dans la cuisine européenne.

Qui peut faire partie de l'association ?

Il faut avoir entre 23 à 37 ans, être propriétaire de son établissement, être reconnu par différents guides nationaux et, surtout, être parrainé, véritablement porté, par des membres des JRE. Le « petit dernier » est luxembourgeois, il s'agit de Frédéric Bolis, de l'hostellerie An der Stuff, à Martelange.

Avec un objectif commun ?

Promouvoir une cuisine innovante et originale mais qui respecte les traditions et les techniques de base. Une cuisine qui met en valeur les produits frais, qui respecte les matières premières de saison et évite de les saturer. Une cuisine qui magnifie aussi bien les produits nobles que les anciens légumes par exemple.

Pourquoi ce livre ?

Précisément pour mettre en valeur cette cuisine inventive qui fait honneur au patrimoine gastronomique. Chaque chef présente, sur six pages, sa maison, son histoire, ses spécificités et une recette avant-gardiste. On est partis d'une idée de Kristof Coppens, du restaurant A Priori, et tout a été bouclé en quelques mois. Le livre reflète bien ces leitmotifs qui pourraient faire la devise de notre association : « talent et passion ».