

Jeune pousse

Ce n'est qu'un Bib gourmand, pas encore une étoile, mais Brice Buffet, 35 ans, le chef des Echevins à Mouzon (Ardennes), ne fait pas la fine bouche. Il accepte avec bonheur le classement du Guide Michelin qui lui attribue une tête de Bibendum rouge pour saluer le rapport qualité-prix de son établissement. « Vous me l'apprenez. C'est vraiment une bonne surprise », s'enthousiasme cet enfant du pays, installé depuis deux ans dans une bâtisse espagnole du XVII^e siècle.

Né à Sedan, Brice Buffet s'éveille à la passion des fourneaux grâce à sa mère, excellente cuisinière. Il s'oriente naturellement vers le lycée hôtelier de Bazeilles.

Sa première expérience professionnelle marquante passe par l'Hôtel Matignon, au service du Premier ministre. Et comme la gastronomie n'est ni de gauche, ni de droite, il travaille pour Alain Juppé, puis, après la dissolution de l'Assemblée, pour Lionel Jospin. « C'était un service à l'ancienne avec un dressage sur plat - ce qui se fait de moins en moins -, de la belle vaisselle et

d'excellents produits. »

L'itinéraire professionnel de Brice Buffet le conduit ensuite à La Maison du Vigneron à Saint-Imoges (Marne) où il est pâtissier, puis à Reims, au Petit Comptoir, où il seconde Fabrice Maillot. Ensuite, cap au sud. Il travaille avec Jacques Chibois (deux macarons), d'abord au Mirazur à Menton puis à La Bastide Saint-Antonin à Grasse.

Le jeune Ardençais continue d'accumuler les expériences en rejoignant Alain Parodi au Lou Cigalon à Valbonne (1 étoile) puis au service d'un palace de Juan-les-Pins. Brice et son épouse Séverine songent alors à se mettre à leur compte. Les prix de la Côte d'Azur les poussent à chercher plus au nord. Salariés pendant deux ans dans l'Aube, ils poursuivent leurs recherches. « Nous voulions pouvoir travailler seulement tous les deux. Ma femme en salle et moi en cuisine. Nous cherchions un petit établissement avec 30 couverts maximum avec peu de travaux. »

Le couple jette son dévolu sur Les Echevins à Mouzon. Un retour aux sources, un retour gagnant. « C'est amusant de me retrouver

dans un jury au lycée de Bazeilles, d'acheter mes légumes aux maraîchers de mon enfance, au marché de Sedan et de faire la promotion des produits du terroir comme la tome d'Ardenne que j'achète à Champigneul-sur-Vence. »

Avec un maximum de 18 couverts, les Echevins demeuraient une adresse confidentielle. Jusqu'à cette première reconnaissance, en novembre, avec l'attribution du « Jeune talent Champagne-Ardenne » Gault et Millau.

« Cette récompense il y a trois mois et un Bib au Michelin permettent surtout de nous faire connaître », se réjouit Brice Buffet, qui rêve, un jour, de décrocher une étoile. « Je ne sais pas trop sur quels critères le Michelin se fonde, mais pourquoi pas ? ».