

RESTAURATION

Megève (74) Le chef a accueilli chez lui, dans le nouveau Flocons de Sel, neuf 'collègues' pour deux dîners d'exception. Douze étoiles aux fourneaux et des échanges fructueux.

NADINE LEMOINE

Une brigade éphémère d'enfer pour Emmanuel Renaut



Au premier rang : **Mauro Colagreco**, **Fabio Barbaglini**, **Alex Croquet**, **William Ledeuil** et **Alexandre Gauthier**.
Au second rang : **Oriol Balaguer**, **Xavier Pellicer**, **Emmanuel Renaut** et **Claude Bosi**.

C'est dans sa nouvelle maison affiliée Relais & Châteaux et surtout dans sa cuisine spacieuse et rutilante qu'**Emmanuel Renaut** (2 étoiles Michelin) a reçu des chefs français, espagnols, suédois, argentin, italiens, représentants de la nouvelle génération de cuisiniers, trentenaires étoilés, chefs d'entreprise...

Dans ses cuisines, on apercevait quasi simultanément **Claude Bosi**, L'Hibiscus à Londres (2 étoiles), **Xavier Pellicer**, Abac à Barcelone (2 étoiles), **Fabio Barbaglini**, Caffè'Groppi à Trecate (1 étoile), **Frédéric Andersson**, Le Mistral à Stockholm (1 étoile), **Mauro Colagreco**, Mirazur à Menton (1 étoile), **William Ledeuil**, Ze Kitchen Galerie à Paris (1 étoile), **Alexandre Gauthier**, La Grenouillère à La Madelaine-sous-Montreuil (1 étoile) avec un boulanger hors pair venu de Lille, **Alex Croquet** et un pâtissier (champion du monde de pâtisserie en 2001), l'Espagnol **Oriol Balaguer**. Les uns travaillent, les autres regardent, voire donnent un coup de main. Deux soirs, quatre chefs par soirée réalisent 2 'tapas' et un plat. Dès le matin,

ils sont tous en cuisine. Les menus avaient été pré-établis mais ils ne résistent pas aux envies des chefs qui découvrent d'autres produits, échangent des suggestions, des conseils... La cuisine est en ébullition.

"On ne se cache rien"

"Pour moi, c'est une belle rencontre de chefs, l'occasion de découvrir des techniques et de voir ce que tout le monde fait", témoigne Claude Bosi, installé à Londres depuis deux ans. (Royale de riz brûlé et dashi de haricots de Paimpol, Poulet aux aubergines, beurre de cacahuète et couteaux). Pour Mauro Colagreco : "C'est une rencontre enrichissante parce qu'on ne se cache rien. On se voit cuisiner" (Espuma de safran avec des oranges et oxalys ; Gnocchis rôtis sauce foie gras, copeaux de châtaignes et pimprenelle ; Risotto de quinoa, champignons poêlés, lard de Colonata, crème de parmesan). Et pour William Ledeuil : "C'est un moment de plaisir personnel, l'occasion de faire de belles rencontres. Les chefs réunis ont une relation à la cuisine assez similaire, que ce soit avec le produit, la philosophie de la cuisine, l'état d'esprit" (Cro-

quettes wagyu, vinaigrette, sésame, herbes, légumes Thiébault ; Gaspacho à la betterave jaune, fera fumée et tarama ; Écrevisses, bouillon coquillages, girolles et agrumes). "D'un tel rassemblement, tout le monde sort meilleur", ajoute Xavier Pellicer (Génoise au céleri, maquereau confit au poivre et lait de céleri ; Pain à l'huile de pin ; Concombre de mer avec hamburger de pied de porc et saucisses, cèpes meunière, mousse de ciboulette, jus de poulet rôti, petit mais frais). "On parle de la cuisine, de nos maisons, des différences d'un pays à l'autre... c'est une brigade éphémère qui se forme, et quelle brigade !", s'exclame Emmanuel Renaut (Polenta champignons et truffe blanche ; Émulsion de cèpes, café crème ; Chevreuil chou rouge et myrtilles). Le spectacle était autant dans la cuisine que dans l'assiette. ■

FLOCONS DE SEL

1775 ROUTE DE LEUTAZ - 74120 MEGÈVE
TÉL. : 04 50 21 49 99
WWW.FLOCONSDESEL.COM

DÎNERS COLLECTIONS

Ces dîners font partie d'événements culinaires baptisés Collections et montés par WasteNoTime, sous la direction artistique de **Francesca Pollio** et en collaboration avec **Enzo Caldarelli**. Ils réunissent en Italie, à Monaco et maintenant en France, des jeunes chefs européens confirmés et prometteurs pour des rencontres inédites.