



Le Vosgien Thibaut Gamba, 38 ans, s'est distingué chez Lasserre, avec Jean-Louis Nomicos, chez Pierre Gagnaire, à Paris, au Per Se à New York avec Thomas Keller, à Bergen (Norvège) et à La Table du Clarence (Lille).

Le Toulousain Bertrand Noeureuil, 34 ans, a œuvré dans les cuisines de Plénitude (Cheval Blanc Paris) et de La Vague d'Or (Cheval Blanc Saint-Tropez) avec Arnaud Donckele et au 1947 (Cheval Blanc Courchevel) avec Yannick Alléno.

En septembre, les deux chefs composeront des menus à quatre mains à découvrir dans leurs restaurants respectifs.

LE POUVOIR DE LA JEUNESSE

Propriétés de la famille de Bouïard (Château *Angélus* à Saint-Émilion), Le Gabriel et le Logis de la Cadène sont deux emblèmes de la gastronomie bordelaise réveillés par le talent de leurs jeunes chefs respectifs, Bertrand Noeureuil et Thibaut Gamba. Entretien croisé

Par Béatrice Brasseur
Photo Presse, Deepix

■ Le végétal au cœur ?

Thibaut Gamba : C'est l'un des marqueurs de ma cuisine avec le poisson.

Bertrand Noeureuil : C'est notre point commun. Nous avons aussi la chance de puiser dans le terroir inépuisable du Sud-Ouest pour les viandes, agneau de prés salés, bœuf de Bazas, etc.

L'œil avant le goût ?

T. G. : La couleur participe à la construction de mes plats dans des alliances pertinentes avec les goûts. La palette du végétal est infinie.

B. N. : Plus jeune, je voulais être décorateur ou designer. J'attache énormément d'importance au dressage.

Les mots de votre cuisine ?

B. N. : J'aime que mon style retranscrive fidèlement l'âme de ma cuisine. La formule produit-produit, comme *merlu, morilles, bouillon*, c'est bête et discipliné.

Le secret du chef ?

B. N. : J'ai tellement appris dans les revues, les livres et les menus anciens que je collectionne. Autrefois, des arts de la table aux mets, tout était très ouvragé, on avait le goût des belles choses, on prenait le temps pour bien faire.

T. G. : Les herbes aromatiques participent à l'identité de ma cuisine, au caractère de mes plats. Parmi la quarantaine que j'utilise, j'aime particulièrement le shizo rouge, l'agastache, la marjolaine.

Le choix du bon produit ?

B. N. : Courgettes microscopiques, très jeunes haricots verts avec la fleur encore attenante, morilles, etc., je peux tout demander aux maraîchers de la ferme 1544 à Saint-Loubès (*dirigée par François Lezian, ingénieur agronome qui est aussi à la tête du pôle viticole du château Angélus, ndlr*). J'écoute aussi leurs envies, leurs façons de cuire, les recettes de leurs grands-parents. C'est un échange.

T. G. : Maraîcher, c'est un métier qui exige de la passion et qui est aussi dur et intense que celui de cuisinier. La création d'un plat peut commencer là, à la ferme, en déterrante un légume, en le grattant du bout de l'ongle. Notre champignonnière à Saint-Émilion a par exemple inspiré l'un de mes plats signature, intitulé *Champignons de nos carrières en fine tartelette de sarrasin, jaune d'œuf coulant et velours de champignon au ponzu*.

Au service du vin ?

B. N. : Pour être cohérent avec sa propre histoire, Le Gabriel doit se réancrer dans la vigne. J'ai créé un plat qui la retranscrit dans son entièreté, un rouget taillé en darne, grillé aux sarments de cabernet, avec une feuille de vigne – c'est une hérésie de ne pas l'utiliser en France – farcie de riz basque et un bouillon bordelais. Mes vins préférés dans notre univers sont Château Angélus 2005, dit « l'impétueux », et Carillon d'Angélus 2016.

T. G. : J'aime beaucoup le millésime 1995 d'Angélus et la cuvée Hommage à Elisabeth Bouchet 2016. ■

legabriel.com
logisdela cadene.fr