

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

BERTRAND NOEUREUIL - THIBAUT GAMBA *NOUVEAUX HORIZONS AUX TABLES D'ANGÉLUS*

Récemment nommés par Stéphanie de Bouärd-Rivoal, présidente d'Angélus, au Gabriel à Bordeaux et au Logis de la Cadène à Saint-Émilion, les deux trentenaires confrontent leurs parcours, leurs visions et leurs attentes.

ENTRETIEN CROISÉ



D'origine vosgienne, le chef voyageur Thibaut Gamba, 37 ans, a posé ses valises en septembre dernier au Logis de la Cadène, à Saint-Émilion.

RESTO: Avant d'arriver dans la région bordelaise, quel a été votre parcours professionnel?

Bertrand Noeureuil (BN): J'ai exercé, pendant 4 années, le poste de chef exécutif du restaurant Plénitude de l'hôtel Cheval Blanc Paris. J'ai travaillé avec Arnaud Donckele, le chef triplement étoilé.

Thibaut Gamba (TG): J'étais à Lille, au Clarence mais j'ai pas mal voyagé avant. Dans le restaurant Per Se du Chef Thomas Keller, à New York, ville multiculturelle où se croisent tellement d'influences, au contact d'une quinzaine de nationalités dans la brigade, j'ai gagné 10 ans en maturité et ouverture d'esprit. Cette expérience a été un déclic: j'ai découvert à quel point j'aimais et avais besoin de cette ouverture sur le monde, sur d'autres cultures, d'autres cuisines, d'autres approches. Après New York, je suis parti en Scandinavie, au restaurant Lysverket à Bergen, en Norvège. Une étape fondatrice dans mon parcours de chef. J'ai trouvé mon style, mon identité, au contact de ces paysages si variés, de cette mer du Nord et de la richesse des produits marins. C'est là que j'ai exploré, affirmé et affiné mon travail des poissons et du végétal.

Pourquoi ce choix alors que vous étiez bien installés dans vos univers respectifs, l'un à Paris et l'autre à Lille?

BN: Je suis originaire de Toulouse. J'y suis très attaché. J'avais envie de revenir dans le terroir où j'ai appris à cuisiner.

TG: Je pensais depuis quelque temps au Sud-Ouest pour sa variété des paysages, de terroirs et de criées que j'ai tant appréciée en

Scandinavie. Ici, je retrouve aussi cette ouverture sur le monde. Bordeaux et ses alentours attirent des visiteurs de toutes les nationalités.

Comment définiriez-vous votre cuisine ?

BN : C'est une cuisine très personnelle, basée sur la saisonnalité des cuissons et des sauces que nous pratiquons, évidemment, à Plénitude.

TG : J'espère offrir une cuisine moderne, généreuse et identitaire. Une cuisine d'émotion tournée vers le monde, riche des techniques et cultures découvertes au travers de mes formations et voyages.

Quels ont été les chefs qui vous ont inspirés ?

BN : J'en citerai deux : Arnaud Donckele et Yannick Alléno.

TG : Chaque chef m'a énormément apporté au cours de ma carrière. Chacun à leur manière et pour des raisons différentes. Si je devais en choisir deux, je dirais Jean-Louis Nomicos et Thomas Keller.

Quel type de cuisine allez-vous proposer dans vos restaurants ?

BN : Je vais proposer une cuisine contemporaine ancrée dans le terroir et l'histoire d'Aquitaine. Il est important de s'inspirer de la région.

TG : Je reste fidèle à mes fondamentaux découverts en Scandinavie et perfectionnés à Lille : le marin et le végétal. Sans m'interdire, toujours en fin de menu, une jolie viande de la région.

Le fait d'évoluer dans une région viticole change-t-il votre approche ?

BN : Oui, c'est un superbe atout, nous cuisinons la vigne!!!

TG : Mais évidemment ! Avec Angélys, nous sommes dans le saint des saints, et le roi du terroir, c'est le vin de Bordeaux. Cela ouvre des perspectives en matière de créativité qui sont passionnantes. La région, Saint-Émilion et le Logis de la Cadène : c'est le vin aussi. L'intégrer comme une donnée incontournable va forcément faire évoluer ma cuisine. C'est un nouveau défi passionnant comme par exemple l'est ce plat : Sole du bassin d'Arcachon, beurre blanc façon matelote avec un Château Angélys 1995.

Quel était votre opinion sur les vins de Bordeaux et sur le Château Angélys en particulier avant de venir ?

BN : Un des plus beaux châteaux du vignoble bordelais, nous partageons les mêmes valeurs d'excellence.



Début 2024, Bertrand Noeureuil, 33 ans, a pris en charge les cuisines du Gabriel, situé place de la Bourse à Bordeaux, où il dirige à la fois la table étoilée L'Observatoire et le bistrot 1544.

TG : Du goût, du beau et du bon, voilà les mots qui raisonnaient avant de venir. Je ne suis vraiment pas déçu.

Avez-vous des millésimes de préférence chez Angélys ?

BN : 2005, que j'ai goûté récemment. Il est parfait en ce moment.

TG : J'ai effectivement la chance depuis mon arrivée de goûter de magnifiques millésimes. Le 1995 et Hommage à Elisabeth Bouchet 2016 restent mes deux plus gros coups de cœur pour le moment.

Avec sa ferme et sa champignonnière, Angélys propose un sourcing de qualité. Est-ce que cela vous inspire dans votre quotidien ?

BN : Oui, c'est un rêve de cuisinier ! Nous avons des légumes et des champignons sur mesure. Le diamètre des champignons de Paris, les morilles, les tout petits artichauts et bien sûr, nos volailles !

TG : Les champignons cueillis chaque matin à Saint-Émilion n'ont pas d'égal sur le marché. Aucune conservation en réfrigérateur, les champignons sont travaillés au

restaurant directement après récolte pour une texture et une longueur en bouche incomparables.

La recherche des étoiles du guide Michelin, est-ce un objectif à atteindre en 2024 ?

BN : Mon objectif premier est de rendre nos clients heureux autant à L'Observatoire qu'au 1544, le bistrot. Le reste, ce n'est que du plus.

TG : Les étoiles sont des récompenses, pas des objectifs. Dans notre métier, le plus important, c'est le plaisir, la générosité et le partage, beaucoup de travail et de rigueur. Créer et souder un collectif pour y parvenir est une énorme satisfaction.

Avez-vous déjà des endroits que vous appréciez particulièrement dans la région ?

BN : Comme beaucoup de monde, aller manger des huîtres sur le bassin !

TG : Notre Ferme 1544 pour y rencontrer nos collaborateurs maraîchers et y découvrir les nouveaux produits. J'aime filer en bord de mer, sur le bassin d'Arcachon, dans les Landes, au Pays basque. 🍷