

Entretien avec Bruno Doucet cuisinier

Bruno Doucet a 31 ans. Il entame sa vie gastronomique à l'âge de 14 ans chez Charles Barrier à Tours, puis continue son apprentissage au Fouquet's avec Guy Kreuzer. Mais c'est chez Prunier sous la direction de Gabriel Biscaye que, de commis, il devient second. Après un an passé chez Pierre Gagnaire, il rentre chez Jean-Pierre Vigato pour terminer chef du restaurant de Nathalie Vigato, le Natachef. Depuis le mois d'avril 2004, il est chef de son propre restaurant, La Régalade.

C'est la première fois que vous êtes aux commandes d'un restaurant ; ce restaurant vous ne l'avez pas créé puisque vous prenez la suite d'Yves Camdeborde. Quel équilibre trouvez-vous donc entre ce que vous avez appris et fait chez Pierre Gagnaire et Jean-Pierre Vigato et la cuisine pratiquée ici par votre prédécesseur ?

Je ne m'accommode pas de la cuisine qui a déjà été faite ici, nous pratiquons, M. Camdeborde et moi, le même style de cuisine, et travaillons les mêmes produits de saison. Je ne fais pas du copier-coller pour autant, et je ne cherche pas à jouer à la ressemblance. J'ai arrêté de travailler en octobre 2003, et je me suis mis à la recherche d'une affaire. Je pensais d'abord reprendre un restaurant qui ne marchait pas et le changer en y imposant mon style, et finalement j'ai repris un restaurant à la clientèle nombreuse et bien établie où la cuisine était proche de celle que je voulais faire.

Néanmoins la cuisine de *La Régalade* a-t-elle changé ?

Je ne la change qu'à doses homéopathiques. La fameuse terrine de campagne est toujours servie en apéritif, l'assiette de cochonnailles, la *poêlée de chipirons au riz crémeux à l'encre*, le *soufflé Grand Marnier* sont toujours proposés à la carte. Mais les plats changent car ma carte, comme celle d'Yves Camdeborde, en propose tous les jours des différents. Dans une confrontation entre deux cuisiniers face à un gigot d'agneau des Pyrénées, la différence sera minime : il n'y a pas mille façons de le cuire. Mais je pourrais jouer sur le temps de cuisson, et plus encore sur l'assaisonnement.

Si vous considérez un plat comme une base connue de tous, à partir de laquelle le cuisinier n'apporte que des « retouches », pouvez-vous nous préciser par quels chemins se réalise justement votre cuisine ?

Avant tout, je fais celle que j'ai apprise. Après, mes choix de plats sont des choix gustatifs personnels, comme la cuisson du cabillaud à la vapeur. C'est moi qui goûte ; et les idées ne viennent pas dans la nuit : c'est dans le geste, dans la pratique, en tripatouillant, que ça arrive, que ça se fait, que je trouve. Aller manger chez les autres m'aide aussi beaucoup : on prend des idées, sans jamais recopier intégralement des plats, en s'inspirant d'un assemblage, par exemple. S'inspirer, seulement ; car l'idée change d'elle-même dès qu'elle est mise en pratique dans ma cuisine, puisque je n'ai pas les mêmes produits ni les mêmes possibilités matérielles qu'un grand restaurant étoilé.

Par ailleurs, le critère visuel est important pour moi. Il faut que le plat soit lumineux. Une entrecôte doit être bien caramélisée et bien croustillante. Ce n'est pas un problème de couleurs : s'il manque du vert, par exemple, nous avons toujours la possibilité de rajouter des herbes. C'est plutôt un problème de texture : celle-ci doit être visualisée avant d'être ressentie par notre palais. Ce qui est visualisé dans un plat, ce n'est

pas un arrangement de couleurs, c'est la texture : l'œil doit pouvoir anticiper sur la sensation en bouche.

La vue d'un plat est si primordiale pour moi que je suis incapable de m'endormir si j'ai ouvert un livre de cuisine en me couchant le soir et qu'une idée de plat, sa vision et sa préparation, m'obsèdent. Il y a toute une préparation psychologique pour élaborer un repas, et surtout un travail visuel d'anticipation : les images défilent dans ma tête. Et ce ne sont pas seulement des photos qui se succèdent, ce sont aussi mes gestes de cuisinier, comme ce soir où je savais que le lendemain j'allais recevoir un poisson qui me rendait heureux : je n'ai cessé de rêver durant la nuit à ce lendemain où je lèverais le poisson, où mon couteau trancherait sa chair.

On trouve beaucoup de gibier à votre carte, ce qui est devenu assez rare dans les restaurants parisiens. Pourquoi ?

Je suis chasseur et je veux que ma table soit comme un moment de chasse. La présence de cochonnailles va d'ailleurs dans ce sens : donner de la cochonnaille à ses clients, c'est leur apporter un seul panier d'andouilles, de terrines, de boudins noirs pour toute la table, des cornichons, du pain frais tranché, des échalotes. De fait, ils vont vivre un moment de partage puisqu'ils auront tous à faire les mêmes gestes pour se servir et qu'ils vont se répartir ce qu'ils auront à manger en commun. Donner de la cochonnaille à une table, c'est recréer une véritable communauté.

La chasse c'est la même chose : un moment de convivialité où les appartenances sociales sont abolies. Donner à manger du gibier, c'est non seulement évoquer des souvenirs récents ou plus anciens, ceux des forêts automnales et des couleurs orangées et jaunes, mais c'est aussi rappeler le geste fort de la chasse. Manger un *perdreau rouge cuit aux choux et cuisine de cèpes et foie gras* ou encore une *palombe rôtie aux cèpes et au foie gras*, ce n'est pas un moment de douceur : les saveurs sont fortes et

imprégnées de la terre et de la forêt. De plus, accorder de l'importance au gibier, c'est rappeler toute l'attention individuelle que le cuisinier porte à ses produits. La palombe n'est pas un produit industriel. Je sais quand je la cuisine que ceux qui l'ont chassée y ont portée une attention aussi grande : ils ont fabriqué et installé des palombières en haut des arbres, ont veillé et surveillé chaque oiseau, l'ont traqué jusqu'à l'abattre.

C'est la même chose pour certaines pêches que j'aime mettre à l'honneur comme celle des alevins d'anguilles, les pibales : il s'agit d'une pêche rare, qui ne peut se faire que pendant une période très réduite et, en France, uniquement dans les estuaires atlantiques de la Loire, et surtout de la Gironde et de l'Adour. Les anguilles frayent dans les eaux plus froides de l'Atlantique Sud, mais les alevins vont constamment rechercher des eaux plus chaudes et moins salées, ils se déplacent alors en boules et, au moment de remonter les rivières, sont pêchés dans l'estuaire. Cette pêche, comme la chasse à la palombe, reste très compliquée dans sa réalisation, et j'aime en la cuisinant la plus simplement possible (poêlée à l'huile d'olive et aux gousses d'ail) rendre hommage aux gestes concentrés et passionnés de ses pêcheurs.

Le chasseur, le pêcheur et le cuisinier sont proches dans la mesure où leurs gestes témoignent d'un rapport intime à l'animal, que ce soit pour le tuer ou pour le cuisiner, et invitent à la création d'une véritable communauté conviviale entre compagnons de chasse et compagnons de table.

Vous me parlez de la similitude entre le chasseur et le cuisinier, et auparavant vous faisiez allusion au plaisir que vous aviez à trancher la chair d'un poisson. Il y a donc chez vous un certain amour du geste fort ?

C'est vrai que la découpe est chez moi un véritable plaisir. Notamment lorsqu'il s'agit de dépecer du gibier. Il faut dire aussi que, durant mes

années d'apprentissage, j'ai également reçu une formation de charcutier. Cela m'aide à avoir le geste juste dans la découpe des viandes et gibiers. Mais un geste de découpe que j'aime par-dessus tout, c'est celui que je fais lorsque je coupe une *tourte de gibiers, pistaches, foie gras*. La tourte sort tout juste du four et j'aime la couper en parts pour sentir mon couteau percer d'abord le feuilletage au beurre puis la farce, surtout que ce geste permet, à mesure que mon couteau s'enfonce et distingue des parts, que de chaudes effluves s'échappent de la tourte. Mon geste tranche les textures mais libère les saveurs. Cela explique peut-être aussi ma préférence pour le geste du cuisinier, plutôt que pour celui du pâtissier. Mes desserts sont d'ailleurs des desserts de cuisinier, et non de véritable pâtissier, comme cet ananas très sucré que je plonge dans un sirop vanillé et qui est déposé ainsi dans l'assiette avec une tuile et un sorbet ananas maison. Le métier de pâtisser, c'est beaucoup d'assemblage, de recherche, de pesage surtout : un pâtissier sans balance est perdu. Leur métier est très proche de celui du chimiste et je ne veux pas transformer ma cuisine en laboratoire : je veux qu'elle altère le moins possible les saveurs de la terre.

Propos recueillis par Damien Baldin

Cet entretien a été réalisé dans la salle du restaurant La Régalade, 49 avenue Jean Moulin, à Paris XIVe, le 3 décembre 2004, à la fin du service du déjeuner.