

Interview de Marc Meneau, chef étoilé du restaurant « L'Espérance » à Saint-Père-sous- Vézelay

Marc Meneau régale des palais belges

A Bruxelles, le lendemain à Versailles, le chef étoilé fait partager ses créations ailleurs que dans son établissement de Saint-Père. Mercredi 6 avril, à 10 heures, Marc Meneau franchit la frontière belge et revient en France. Mais le chef étoilé ne revient pas pour autant dans la foulée dans son village de Saint-Père. Les 5 et 6 avril ont été pour lui deux jours bien remplis, entre Bruxelles, l'Élysée et Versailles.

Que faisiez-vous en Belgique ?

Mardi soir, à Bruxelles, au Cercle de Lorraine [un club belge réservé aux dirigeants d'entreprises privées et publiques, aux professions libérales et aux personnalités du monde académique et politique, N.D.L.R.] s'est déroulée une soirée organisée par le Comité régional du tourisme de Bourgogne, dont le principal objectif était de faire la promotion de notre région en Belgique, notamment par la gastronomie. Tout en sachant que les Belges viennent ou passent beaucoup en Bourgogne, par exemple quand ils vont à la neige ou sur la Côte d'Azur.

N'était-il pas question que le roi Albert II de Belgique soit présent ?

Initialement oui, il devait venir, mais il a fait savoir que, du fait des difficultés institutionnelles traversées par le pays actuellement, il ne serait pas là. Il s'agissait pour lui de ne pas montrer un parti pris pour le côté wallon.

N'avez-vous pas été déçu de l'absence du couple royal à ce dîner ?

Je comprends bien les contraintes que la situation pose.

À côté de cela, il n'y avait pas que des Belges parmi les 130 convives. En plus de l'Ambassadeur de France, Michèle Boccoz, on trouvait le représentant de François Patriat, à savoir Michel Neugnot, le vice-président du conseil régional, ou Didier Martin, président de Bourgogne Tourisme.

Qu'avez-vous préparé ?

A l'apéritif, il y avait des classiques comme des huîtres à la gelée à l'eau de mer et des croustis de foie gras et d'escargot. Lors du repas était servi un filet de sandre cuit sur une pierre de la Cure, chauffée. Et comme c'est la saison des morilles fraîches, nous avons préparé de la poularde de Bresse aux morilles. Le dessert était un blanc-

Bourgogne Tourisme

5, avenue Garibaldi - BP 20623 - F-21006 Dijon cedex

Tél : + 33(0)3 80 280 280 - Fax : + 33 (0)3 80 280 300

www.bourgogne-tourisme.com

manger, c'est-à-dire une crème d'amande gélifiée, accompagnée d'un poivron confit et de glace au piment. L'idée de ce menu n'était pas de présenter des plats bourguignons, mais de présenter plutôt la pensée de la Bourgogne. Le tout était accompagné de vins de Vézelay, d'un chablis premier cru de chez Geoffroy et d'un pommard du domaine Parent.

Cuisiner tout cela en Belgique, alors que vous venez de Saint-Père, doit demander une certaine logistique...

C'est certain. Nous avons amené la marchandise dans un camion frigorifique. Nous sommes partis à quatre et les cuisiniers sur place nous ont donné un coup de main. Le plus difficile était de faire passer l'explication des plats en quelques heures, à l'équipe de salle.

L'ambiance a-t-elle eu, par moments, quelque chose de bourguignon ?

Oh oui ! Nous avons bien sûr fait chanter le ban bourguignon et rappelé à l'ordre le président dijonnais, qui avait oublié le ban à la chablisienne. C'est vraiment un moment où l'on décomprime.

Vous avez encore fort à faire, non ?

Oui, cet après-midi [hier mercredi] je serai sur la photo prise à l'Élysée, pour le classement de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'Unesco. Et ensuite, direction Versailles.

De quoi s'agit-il ?

Relais et Châteaux organise ce mercredi soir un dîner auquel sera le Président de la République. C'est une soirée de charité avec 650 couverts, pour une cinquantaine de chefs, en faveur d'un côté d'enfants malades, et de l'autre du Japon et de cuisiniers de ce pays.

Là, avez-vous champ libre ?

Non, les plats sont imposés pour des questions pratiques et d'organisation. Chaque chef, bénévole, s'occupe de 45 personnes. Les tâches ont été partagées entre coquilles Saint-Jacques, veau et volaille. Je vais m'occuper des Saint-Jacques, avec les noix présentées dans la coquille, avec des citrons confits au sel et sucre.

*Propos recueillis par Thibaut Pinsard pour l'Yonne Républicaine
thibaut.pinsard@centrefrance.com*