

EMMANUEL HÉBRARD. Il a maintenu le niveau gastronomique de l'Abbaye de la Bussière



Routine, cuisine : les mots riment mais Emmanuel Hébrard fut la première comme une peste pour mieux vivre et faire vivre la seconde. Photo BR

Ce jour de février 2007, Emmanuel Hébrard ne le savait pas encore, mais la première étoile obtenue au guide Michelin par le restaurant de l'hôtel de l'Abbaye de la Bussière ne rendait pas seulement hommage au travail du chef cuisinier d'alors, Olivier Elzer. Elle conférait à celui qui n'en était encore que l'adjoint une responsabilité de poids. Lorsqu'Olivier Elzer a décidé, l'an dernier, de quitter la Bourgogne pour œuvrer dans les cuisines d'un restaurant de Hong Kong, c'est lui, Emmanuel Hébrard, qui a été choisi pour lui succéder. Aux commandes derrière les pianos des cuisines de la Bussière, ce jeune chef auvergnat de 29 ans est parvenu à un premier résultat, et pas des moindres : conserver le niveau d'exigence, et par conséquent, la précieuse étoile.

Lorsqu'on connaît la pression que le petit guide rouge et sa voie lactée font peser sur des grands chefs qui en ont pourtant vu d'autres, on mesure que prendre la succession d'Olivier Elzer cons-

Au piano, un affranchi

tituait un énorme challenge.

Certes, Emmanuel Hébrard avait l'avantage de bien connaître une maison dans laquelle il œuvre depuis 2007. Mais la cuisine reste avant tout une aventure profondément humaine, avec ce que cela sous-entend de grandeurs et d'incertitudes.

« Dans ce métier, vous vous remettez en question deux fois par jour. »

Il lui a fallu imprimer sa marque à une brigade comptant une douzaine de membres. « Lorsqu'Olivier est parti, rappelle-t-il, mon but n'a pas été de tout révolutionner. Au contraire, il y avait un acquis extraordinaire à préserver et le pas-

sage de témoin s'est fait progressivement. Olivier Elzer a travaillé avec moi durant ses dernières semaines de présence afin de parvenir à une carte à ma main... »

Respectueux du travail accompli par son prédécesseur, Emmanuel Hébrard avait à cœur de travailler avec une équipe qui partage sa vision de l'art culinaire : « La priorité, c'est d'éviter la routine qui tue la cuisine, et puis il faut toujours avoir à l'esprit le fait qu'un plat n'est jamais fini, qu'il peut toujours évoluer et qu'en dernier lieu, c'est le client qui valide vos choix. »

À moins de 30 ans, cette capacité de recul sur son métier n'est pas tombée du ciel. Avant l'Abbaye de la Bussière, Emmanuel Hébrard est passé par quelques cuisines prestigieuses comptant entre deux et trois étoiles au Michelin : Anne-Sophie Pic

à Valence, la *Pyramide*, à Vienne (Patrick Henriroux), le *Moulin de Lourmarin*, dans le Lubéron (Édouard Loubet), ou encore l'*Oasis*,

« Il n'y a pas si longtemps, j'étais sous les ordres d'un chef. Je n'ai pas oublié. »

à Mandelieu-la-Napoule...

Un CV qui a fait de la quête de l'excellence une sorte d'habitude pour un jeune chef qui, affranchi du devoir de prouver qu'il pouvait faire aussi bien que son aîné, voudrait maintenant tirer encore plus vers le haut un établissement prometteur.

« Je crois énormément au potentiel de l'Abbaye de la Bussière, insiste-t-il, et j'ai encore des choses à prouver. Je pratique une cuisine

de produits, avant tout. Je cultive un lien privilégié avec mes fournisseurs, sur les marchés de Beaune et de Dijon. De manière générale, je m'efforce de travailler avec des fournisseurs ou des producteurs locaux. »

En cuisine, il dit de lui-même qu'il est une main de fer dans un gant de velours. La cuisine est une maîtresse exigeante qui n'implique pas pour autant de manquer d'humanité : « Je ne laisse jamais pourrir une situation en cuisine, mais je considère que pour bien faire ce métier, il faut en être un passionné. De mon équipe, j'attends de la motivation, de l'ambition, mais aussi de la curiosité et de la débrouillardise. »

De quoi donner un relief particulier aux 110 couverts que le restaurant assure chaque jour en pleine saison. De quoi mettre également en évidence la capacité d'un établissement au cadre exceptionnel à ouvrir grand ses portes à la clientèle la plus large possible, avec des menus servis dans sa partie « bistrot », qui démarrent à 22 euros. L'étoile est maintenue et en plus, elle est accessible !