

Nouvelle jeunesse pour le Chapon Fin

À l'orée de ses 200 cents ans, un air nouveau souffle sur l'emblématique établissement bordelais. Rencontre avec son directeur, François Régimbeau.



Le chef Younesse Bouakkaoui et François Régimbeau.



Vue de la salle du Chapon Fin.

Rouvert depuis le 12 novembre après quinze jours (intenses) de travaux de rénovation, Le Chapon Fin rayonne. Exit l'entrée sombre et impersonnelle ! Désormais, une nouvelle ambiance, plus chaleureuse, invite à pénétrer et à s'avancer vers la grande salle. La nouvelle moquette, aux couleurs beige et verte, fait le lien entre les deux espaces. L'original et majestueux décor de rocaille, véritable chef-d'œuvre de la Belle Époque, apparaît alors. Il date de 1901 et porte la signature de l'architecte Cyprien-Alfred Duprat. La végétation (naturelle et artificielle) est beaucoup plus présente.

« Nous avons voulu redonner à cette salle son ambiance végétale de jardin d'hiver des débuts du XX^e siècle. Je voulais ouvrir l'espace, apporter de la lumière et une ambiance plus chaleureuse », précise François Régimbeau, directeur du Chapon Fin.

Cela faisait trois ans qu'il réfléchissait à cette rénovation. Pas facile de moderniser un restaurant entré dans l'Histoire, où le jeune chef Joseph Sicart

décrocha les trois étoiles lors de la première édition du guide Michelin en 1933. Le lieu fut fréquenté par d'illustres personnalités, dont Sarah Bernhardt, Henri de Toulouse-Lautrec, le roi d'Espagne Alphonse XIII, Georges Clemenceau...

« On a travaillé avec l'architecte David Dalidec et son équipe - Ulrich Ramé et Laurence Marcelin - à partir des idées que j'avais en tête dès le départ. Il s'agissait de respecter plusieurs critères : rester dans l'esprit de l'époque, n'utiliser que des matériaux minéraux et végétaux, revoir l'ambiance lumineuse du lieu et prioriser les formes arrondies. On a redonné une dimension d'unité à la salle, tout en aménageant des espaces pour plus d'intimité, énumère François Régimbeau. Pour la végétation, nous avons collaboré avec la fleuriste Sabine Chave. La partie bar a été totalement repensée, avec un comptoir en bois, bombé, qui évoque les courbures de la rocaille. Il a été réalisé par l'ébéniste Thomas Feugnet et a nécessité 1.260 heures de tra-

vail ! On y a installé une station mixologie et notre sommelier a créé six nouveaux cocktails. Cognac et Armagnac sont mis en valeur. Et nous sommes passés en eau microfiltrée. »

L'objectif était d'apporter « une meilleure expérience client », avec une cohérence améliorée entre le travail réalisé en cuisine et celui de la salle, insiste le directeur.

Quinze personnes travaillent au Chapon Fin, dont huit en cuisine et sept en salle. Ces travaux ont motivé les équipes qui se sont beaucoup impliquées. Avec, en ligne de mire, les célébrations marquant les 200 ans du lieu. Un anniversaire qui sera fêté tout au long de 2025.

Le premier temps fort sera pour le Nouvel An. L'établissement renoue en effet avec une tradition du siècle dernier, avec cette année une soirée cabaret. La scène, où se produiront plusieurs artistes, chanteurs, danseurs, magicien, sera installée devant la rocaille. « À cette occasion, pour le passage aux 200 ans, on propose un menu 'historique' qui reprend les plats

des grands chefs du restaurant - Joseph Sicart, François Garcia... -, des plats revus et remis au goût du jour par notre chef, Younesse Bouakkaoui. Ce sont de grands classiques avec, pour ligne directrice, l'idée de retrouver la vraie gastronomie bordelaise qui s'était perdue avec le temps. Aujourd'hui, la cuisine gastronomique s'est un peu uniformisée, notre objectif avec le chef est de retrouver cette identité bordelaise qui a existé pendant longtemps. C'est un gros travail d'archives et d'histoire mais, petit à petit, on retrouve ces plats identitaires qui ne se font plus ou quasiment plus », révèle François Régimbeau.

Quatre grands événements - qui représenteront quatre grandes étapes du Chapon Fin - viendront ensuite ponctuer 2025, « avec des plats spécifiques de chaque époque à chaque événement ». Chacun de ces moments verra un grand chef ayant marqué la maison venir réaliser un dîner à quatre mains avec le chef Younesse Bouakkaoui. Bien que les noms seront progressivement dévoilés, on en devine déjà certains...

Un chef heureux

En ce début de matinée du 20 novembre, en cuisine, la brigade s'active sous la direction du chef Younesse Bouakkaoui. Arrivé début 2024, le chef affiche un bonheur non feint. « J'ai une équipe formidable. J'ai fait de très belles rencontres », assure-t-il. Pourtant, tout n'a pas été facile. « Je suis arrivé tout seul, dans un lieu chargé d'histoire qui avait besoin de renouveau. Ce n'est que du positif ! Je suis très heureux ici. »

À l'occasion de la rénovation de la salle, quelques aménagements ont été aussi faits « dans cette cuisine qui est la même qu'ont connue tous mes prédécesseurs : Joseph Sicart, Francis Garcia, Nicolas Frion... La pression est donc au rendez-vous ! S'inscrire dans l'histoire du lieu, pour lequel j'ai beaucoup de respect, est une source de motivation. J'espère que dans 200 ans, le Chapon Fin continuera d'exister ! », déclare le chef, avec un mélange d'émotion et de fierté. Younesse Bouakkaoui a voulu rendre hommage à ses confrères en accrochant d'anciennes photos ou illustrations où on voit notamment la salle en début

du XX^e siècle, des menus d'époque et des chefs très renommés ayant fréquenté cette maison.

Le chef Bouakkaoui réfléchit déjà aux menus qui vont accompagner les festivités liées aux 200 ans. « Je m'inspire du passé, des dates clés, sans oublier l'étape actuelle, en regardant les archives, les menus de l'époque. Nous les revisiterons et les moderniserons en retravaillant les garnitures, la mise en scène des plats, et on gardera le travail des sauces, intemporel, pour retrouver ce goût à l'ancienne. Brice, le sommelier, va effectuer aussi un travail au niveau de la cave car elle est aussi chargée d'histoire et fait partie intégrante de l'histoire du Chapon Fin au même titre que le restaurant. À l'époque, ce lieu était à la fois un restaurant, une cave à vins... Tu venais, tu parlais avec le menu... Mine de rien, c'étaient des précurseurs ! »

Younesse Bouakkaoui conclut par une anecdote : « J'ai récemment reçu un jeune homme venu avec un menu de sa grand-mère qui datait de 1980. Ça arrive souvent ! »

A.D.

Olivier Londeix. Un collectionneur nous a aussi confié des éléments. »

Anna DAVID

(1) 5, rue Montesquieu, à Bordeaux. chapon-fin.com Ouvert du mardi au samedi, midi et soir. Menu gastronomique à midi : 45 €. Le soir deux menus : en 5 temps à 78 € ou en 6 temps à 98 €.

Des saveurs basques à Bordeaux

Des chefs de l'association Ja (ki) tea sont venus promouvoir la cuisine traditionnelle basque.

C'est dans le tout nouveau centre de formation de l'UMIH (Union des métiers et industries de l'hôtellerie-restauration) de Gironde, à Bordeaux-Lac, que l'événement gastronomique a eu lieu le 21 novembre. Cinq chefs et un maître pâtissier-chocolatier basques, membres de Ja (ki) tea, ont ainsi régalié la vingtaine de convives bordelais venus découvrir le savoir-faire culinaire basque espagnol.

Cette association gastronomique est née en 2009. Le président Xabier Zabaleta, chef du restaurant Aratz, à San Sebastian, explique : « On voyait que tout le monde parlait d'une cuisine de tendances, moderne, en oubliant la cuisine traditionnelle. Certains chefs oublient en

effet les racines. Les grandes enseignes prennent de plus en plus de place. De là est venue l'idée de créer, avec quatre journalistes gastronomiques basques espagnols, Ja (ki) tea, qui veut dire la cuisine de toujours. Au départ, nous étions quinze chefs de la province de Guipuscoa, nous sommes quarante aujourd'hui. Des chefs exerçant en Navarre et en Biscaye sont venus nous rejoindre, de même que certains chefs basques français. Notre but ? Casser les frontières politiques et faire ce qui nous unit, de la cuisine basque. »

Leur venue à Bordeaux avait comme objectif de « vous transporter, à travers des plats typiques traditionnels, chez nous. Dans un monde globa-



Les chefs de Ja (ki) tea en pleine préparation du dîner.

lisé, où on cuisine de moins en moins et où la lumière est mise parfois un peu trop sur les chefs au détriment des produits et des producteurs, il s'agit de mettre en lumière des recettes à la portée de tous, gourmandes, réali-

sées avec des produits de qualité de notre terroir, de saison, simples et cuisinés avec honnêteté ».

Les liens amicaux entre les membres de Ja (ki) tea et Franck Chaumès, président de

l'UMIH Gironde, datent de longues années. « Ils ont toujours répondu présents à nos sollicitations, notamment à chaque édition du salon Exp'Hôtel. C'est tout naturellement qu'on les accueille aujourd'hui. Notre but est de faire le match retour, avec un collectif de chefs girondins, pour aller promouvoir nos produits et notre savoir-faire auprès de nos amis basques espagnols. Dans notre beau métier, l'important est d'être unis autour de l'assiette ! », déclare celui qui est aussi président national de l'UMIH branche restauration.

Au menu de ce soir-là, il y avait (évidemment) des pintxos, comme la « gilda », élaborée avec des olives vertes, des piments au vinaigre et des anchois par

la cheffe Elena Navarri. Le chef Javi Penas (restaurant Herriko Extra, à Lasarte-Oria) a proposé un crabe de mer, « txangurro à la donostiarra », le chef Xabier Osa (restaurant Urbain, à Deba), un merlu à la sauce verte, le chef Xabier Zabaleta un chipiron « begi haundi » et la cheffe Arantxa Arrizabalaga (restaurant Kattalin, à Beasain) une côte de bœuf Lurra AA (Okelan). Enfin, le maître pâtissier-chocolatier Rafa Gorrotxategi, de Tolosa, a concocté un dessert typique du Pays basque et de Navarre, pantxineta gold, réalisé avec une pâte feuilletée aux amandes et fourré à la crème. Des vins comme le Txakoli, venus de l'autre côté des Pyrénées, ont accompagné ces mets.

Anna DAVID