

À LA UNE

Il est le **quatrième** Valaisan à être honoré

Une pression **positive** pour le jeune cuisinier

Encore une distinction pour un Valaisan!

CUISINE Grégoire Antonin, le patron du Nouvo Bourg à Saillon, est reçu dans l'Association des Jeunes restaurateurs d'Europe. Une distinction d'importance pour le chef de 39 ans déjà honoré par le Gault&Millau l'an dernier.

STÉPHANIE GERMANIER

Et de quatre. Grégoire Antonin devient le quatrième membre actif valaisan de l'Association des Jeunes restaurateurs d'Europe. Il rejoint Loris Lathion du Mont-Rouge à Nendaz, Damien Germanier à Sion et Fernando Michling à Reckingen dans le Haut-Valais.

Une distinction de plus pour le chef de 39 ans, bras droit de Didier de Courten au Terminus durant sept ans et à la tête de son restaurant, le Nouvo Bourg de Saillon, depuis un an et demi. Le jeune cuisinier de 39 ans recevra, aujourd'hui à Genève, son panonceau, en même temps que Francesco Gasbarro de la Bottega à Genève.

Amour et passion

Un label de qualité de plus pour le Vétrozain d'origine qui décrochait déjà la note de 15 sur 20 au Gault&Millau l'hiver dernier, après seulement quelques mois de service.

Une note au-dessus de la mêlée pour une entrée remarquable. De quoi mettre la pression sur le jeune homme qui s'est mis à son compte avec l'aide de sa compagne Fabienne Zufferey. «Sans elle, le rêve que j'avais déjà comme apprenti cuisinier d'avoir un jour mon propre restaurant n'aurait

pas été possible. Seul, c'est trop difficile de se lancer dans un tel projet. Elle a accepté de lâcher son travail à l'hôpital pour me suivre dans l'aventure», explique tendrement le chef, qui avoue qu'il dort bien mais que les plaquettes qu'il commence à accumuler à l'entrée de son enseigne pèsent lourd.

«Je n'ai jamais été une bête de concours. Si je suis devenu patron, c'est pour me faire plaisir et avant tout faire plaisir aux clients. Le plus beau compliment qu'on puisse me faire c'est d'ailleurs lorsqu'on me dit qu'on a bien mangé et qu'on s'est senti à ma table comme à la maison.»

L'ambition de faire toujours bien

Grégoire Antonin est comme son restaurant. Décontracté, sans chichi mais avec du goût et des émotions. «50% de la réussite vient de la qualité des produits et l'autre moitié de ma patte.» Une patte sur laquelle Grégoire Antonin peine à mettre des mots, même s'il sent qu'il est en train de l'imposer à son enseigne. Ses pairs, qui le distinguent aujourd'hui, l'ont d'ailleurs déjà décelé. «En un an et demi, je sens que ma cuisine a évolué, reconnaît le nouveau jeune talent des restaurateurs d'Europe. C'est vrai qu'au début, on est encore très im-

AMITIÉ ET RENOMMÉE

«Les Jeunes restaurateurs d'Europe, ce n'est que du bonheur.» Loris Lathion n'est peut-être pas complètement neutre lorsqu'il parle du label, car il en est non seulement membre, mais également président suisse jusqu'en septembre encore. «Cette association permet de se retrouver avec d'autres jeunes cuisiniers. Lorsque j'ai débuté, je me suis souvent senti seul à patauger dans le yaourt et puis finalement avec l'association on se rend compte que d'autres vivent notre quotidien. On peut partager, apprendre et faire parler de nous. Les Jeunes restaurateurs d'Europe m'ont apporté une belle énergie dans le travail et permis aussi de faire parler du restaurant hors du Valais», insiste le patron du Mont-Rouge. **SG**

prégné du chef chez qui l'on a travaillé, en l'occurrence Didier de Courten.» Grégoire Antonin jure ne nourrir d'autre ambition désormais que de continuer à faire tout aussi excellent.

Le label des Jeunes restaurateurs d'Europe l'aidera d'ailleurs à garder les pieds sur terre ou

EN CHIFFRES

Les Jeunes restaurateurs d'Europe, c'est:

325 membres en Europe.

38 en Suisse, dont des membres d'honneur ayant dépassé l'âge statutaire.

4 membres valaisans actifs.

23 ans au minimum pour y entrer et 49 ans maximum pour y demeurer.

2 parrains. Pour Grégoire Antonin, il s'agit de Loris Lathion et de Jacques Bovier de la Sitterie.



Grégoire Antonin du Nouvo Bourg fait son entrée aux Jeunes restaurateurs d'Europe. SABINE PAPILOU

plutôt la tête derrière les fourneaux. «C'est une association qui réunit des jeunes chefs qui partagent le goût des bons produits, de la convivialité et des saveurs.»

Pas guindé

Pas besoin d'être guindé pour fréquenter l'enseigne qui pro-

pose, certes une carte aux menus étoffés le soir venu, mais aussi des mets plus simples comme de succulents tartares ou encore des menus d'affaires modulables à midi. Cinq personnes en cuisine et quatre au service, Grégoire Antonin est devenu un chef d'entreprise et rêve

de le rester pour longtemps. Le Gault&Millau et les Jeunes restaurateurs d'Europe l'aideront à rester alerte. «C'est une pression positive. Je n'ai pas droit à l'erreur et je dois maintenir la qualité désormais. Vraiment, à mon âge, tout ce que je me souhaite, c'est d'avoir la santé pour continuer.» **o**

PUBLICITÉ



TOURBILLON CENTER

REMPORTEZ
**un an
de shopping**

JUSQU'AU 17 JUIN 2017

MIGROS
DENNER
BENU+Pharmacie
Le Citronnier
BINGO SHOE DISCOUNT
7grams
N NAVILLE
h
CORDONNERIE
INITIAL
Wini

www.tourbilloncenter.ch