

JULIEN RETLER: «JE PRÉFÈRE LA CUISINE TRADITIONNELLE»

Découverte romande du Gault & Millau 2012, le jeune chef Julien Retler préside à la destinée gastronomique du restaurant Le Petit Manoir, à Morges. Une cuisine ensoleillée, aux accents traditionnels.

Propos recueillis par Jérôme Sicard



les assiettes revenir vides et aller saluer les clients qui apprécient votre cuisine. C'est un plaisir fantastique.

Comment avez-vous attrapé le virus? En regardant ma mère et ma grand-mère cuisiner, car les boîtes de conserve étaient quasi inexistantes à la maison. Je goûtais dans les casseroles pendant qu'elles faisaient la cuisine.

Quelle est la recette la plus sophistiquée sur laquelle vous ayez jamais travaillé? Je n'ai pas vraiment travaillé des recettes sophistiquées, car je préfère la cuisine traditionnelle, essentiellement portée sur le goût, tout en travaillant les produits de différentes manières.

Quels sont vos produits préférés? J'adore travailler les épices, le citron vert, le gingembre, les légumes oubliés et, bien sûr, les gibiers, les poissons, les coquillages et les crustacés.

Qu'avez-vous retenu de votre passage au Pont de Brent, chez Gérard Rabaey? La mise en place préparée pour chaque service, la rigueur dans les achats de produits, la satisfaction du client et l'exigence qu'avait Gérard Rabaey autant envers lui-même qu'envers ses collaborateurs.



Sur la carte du Petit Manoir, quel est le plat le plus abouti? Et celui qui vous ressemble le plus? Le plus abouti, je dirais la timbale d'endives aux zestes d'orange et langoustines en kadaïf, émulsion au martini! Celui qui me ressemble le plus: la queue de cigale de mer poêlée, tombée de trevisse au campari et barba di frete au curry.

Quel style caractérise votre cuisine? Il s'agit d'une cuisine classique, traditionnelle tout en étant travaillée et recherchée. J'accorde beaucoup d'importance à conserver les goûts et les textures des mets.

Si vous aviez eu le choix, auriez-vous préféré seconder Alain Passard ou Pierre Gagnaire? J'aurais adoré travailler avec les deux, car ce sont de grands chefs, avec qui on peut progresser, s'instruire, se perfectionner et apprendre toujours plus.

Vous êtes la découverte romande du Gault & Millau 2012. Vous rêvez-vous à présent en chef étoilé? Oui, mais pas tout de suite. Aujourd'hui, je souhaite maintenir cette qualité et cette rigueur et monter en puissance petit à petit. Gravier les échelons, mais surtout pas trop vite. Tout cuisinier passionné qui a travaillé dans de grands restaurants rêve un jour de faire partir du guide *Michelin*, mais mon but premier, actuellement, est de satisfaction mes hôtes et m'assurer qu'ils reviennent.

Sur quel plat travaillez-vous en ce moment? Sur la cigale de mer en tempura. ■

Qu'est-ce qui vous passionne plus particulièrement dans la cuisine et dans le métier de chef? C'est de pouvoir travailler différents produits, créer des plats, associer des goûts et des couleurs, rechercher des aliments nouveaux en les arrangeant de manière à ce que ce soit agréable à l'œil pour le client. Par ailleurs, le métier de chef est une constante remise en question, autant dans la réalisation des mets que dans la gestion du personnel et du tournus des marchandises. Mais il y a de grandes satisfactions, comme voir