



Ils auraient pu travailler au bout du monde, ils ont préféré l'entreprise familiale

haute-savoie Rencontre avec Hubert Chanove, Céline Macchi et Loïc Grillet. Trois parcours et un même attachement à leur histoire et leurs racines

Krystel BABLÉE

Ces jeunes chefs ont été formés auprès des plus grands, ont travaillé dans les plus belles maisons. Et pourtant, c'est auprès des leurs, qu'ils ont décidé d'écrire leur histoire. Portraits.

Même sourire qui dévoile un alignement dentaire parfait. Même calvitie (protégée par une casquette pour le plus jeune). Même silhouette allongée et nerveuse. Même débit de voix. Même amour du produit, de la cuisine. Au premier abord, les similitudes sont nombreuses entre Jean-Marie et Hubert Chanove, père et fils. Surtout depuis qu'Hubert a décidé de reprendre les rênes du restaurant tenu, amélioré et agrandi par ses parents. Une trajectoire qui semblait toute tracée, écrite. Pourtant, c'est bien une autre histoire qu'Hubert entend écrire.

Une nouvelle page de cette maison campée au bord de la route des framboises à Machilly. Comme Jean-Marie est venu faire naître la sienne, 30 ans auparavant, en arrivant de sa Drôme natale dont il a gardé l'accent où on entend le chant des grillons.

Au départ, d'ailleurs, c'est vers la boulangerie qu'Hubert voulait se tourner. Presque envoûté par l'odeur des viennoiseries à la sortie du four. On ne contrarie pas son goût pour la fermentation et l'odeur de la levure; mais un stage de 3e le met face aux réalités de ce métier, les horaires et le travail aux aurores. Il choisit la cuisine au lycée de Bonneville où il décroche un bac et dans la foulée un BTS. Et part aussitôt en saison, avec l'envie d'en découdre. Le mors aux dents, signe distinctif de tous les chefs étoilés. Délibérément, il «va au front», dans ces cuisines ultra-exigeantes, organisées en brigades. Et se mesure à la difficulté, la rigueur poussée à l'extrême. D'abord à l'Oasis à Mandelieu-la-Napoule. «L'expérience que j'ai le plus aimée, malgré une rigueur presque japonaise, comme la belle cuisine fusion servie dans cet établissement espoir, à ce moment-là, de trois macarons au Michelin». On lui donne le choix du chef auprès duquel il aimerait travailler pour sa seconde expérience. Un coup de fil après, il est embauché à l'Oxalis à Val-Thorens (voir encadré).

Continuer l'histoire tout en travaillant différemment

Fin 2014, il retourne à Machilly, pour les fêtes de fin d'année 2014, suppléer son père touché par un pépin de santé.

Forcément, l'envie de faire usage de ses lourds viatiques le démange. Pas simple de bouger une équipe et une organisation en place depuis plusieurs années. Encore moins de changer les habitudes de clients fidèles. La disparition de la pomme purée à l'anglaise du chef de la carte a bien failli accélérer le Brexit.

Pas question, pour autant, de renoncer à éduquer le palais des clients à d'autres saveurs, au goût de produits d'exception (comme les asperges, les framboises...) qu'il a été déniché à la manière d'un chercheur d'or. «Il fallait continuer cette histoire tout en travaillant différemment». Une étoile, en 2016, va encourager le duo père et fils dans ce sens. Aujourd'hui, à l'heure de passer le relais, Hubert est déjà bien dans la place. Et comme pour finir un chapitre et en commencer un autre, il a "emprunté" l'idée à Jean Sulpice d'organiser des "Repas des chefs". Six mains, souvent étoilées, autour d'un seul menu (*). Une manière gourmande de marquer l'anniversaire de l'établissement et qui signe surtout l'état d'esprit d'Hubert Chanove: s'enrichir des visions des autres cuisiniers et s'ouvrir à d'autres expériences culinaires. Une véritable nouvelle histoire. La sienne.

(*). Pour les 30 ans du Refuge des gourmets, Hubert Chanove organise des repas des chefs, le mercredi 9 octobre, le vendredi 8 novembre et le mercredi 4 décembre. Plus d'infos sur le site www.refugedesgourmets.com.





0sjIZlD4FFIGl-67rySt1CM55EKfrocha2ZEKIUEh5CvsLQqADW5imqbaCQRHWRGNGVm