

Antibes-Juan-les-Pins

nice-matin
Lundi 5 juin 2017

Aurélien Vequaud, chef d'orchestre de *La Passagère*

Interview A 32 ans, ce "toqué" est le nouveau chef du restaurant gastronomique du *Belles Rives*. Il remplace Yoric Tièche qui, après avoir décroché une étoile, est parti au *Grand Hôtel*

Pas le temps de mijoter. Quand les stars posaient leurs escarpins sur le célèbre tapis rouge, il y a une semaine, lui enfilait pour la première fois son tablier blanc derrière les pianos du restaurant gastronomique de l'hôtel *Belles Rives*, situé à deux pas de la célèbre Pinède-Gould, si chère aux notes bleues...

À 32 ans, le chef Aurélien Vequaud prend les commandes de *La Passagère*. Un nouveau voyage pour ce chef habitué aux étoiles. Originaire de Vendée, Aurélien débute à 17 ans avec Alexandre Couillon à la *Marine de Noirmoutier*. Il rejoint ensuite le sud, qu'il ne quittera plus en travaillant avec notamment avec Olivier Brulard, Arnaud Donckele ou encore Yannick Franques.

A la fin de son service, le successeur de Yoric Tièche nous a reçus dans son antre. Où nous avons essayé à notre tour de le cuisiner. À feux doux, promis.

Cela doit être un peu stressant de débiter en plein Festival de Cannes ?

Non, il n'y a pas de stress. C'est juste un peu le *rush*. Mais tout va bien, je m'adapte à la maison.

Vous n'avez pas hésité à venir ?

J'attendais une place depuis un moment et le *Belles Rives* est l'endroit que j'avais espéré !

L'an dernier, le restaurant a décroché sa première étoile. Est-ce une pression supplémentaire ?

Vous savez, à tous les niveaux en cuisine, il y a une pression. Personnellement, j'ai déjà tenu



Aurélien Vequaud prend les commandes de *La Passagère*, le restaurant du cinq étoiles *Belles Rives*. (Photo Dominique Agius)

un restaurant étoilé pendant trois ans.

Vous visez une autre étoile ?

Dans un premier temps, il faut d'abord stabiliser l'étoile qui est récente. Le travail se fera petit à petit.

Votre objectif est de vous installer dans la durée ?

Tout à fait. J'ai toujours eu pour habitude de rester plusieurs années dans mes différentes maisons.

À quand remonte votre premier souvenir de cuisine ?

À douze ans. J'aimais ouvrir les livres de cuisine de ma mère. L'histoire est partie de là.

Votre objectif a toujours été de devenir un grand chef ?

Dès gamin, j'avais ce rêve d'étoile et de travailler dans des hôtels importants comme celui-là.

Vous êtes plus orienté vers la cuisine traditionnelle ou moderne ?

J'aime les deux.

Quelle cuisine aimez-vous ?

La cuisine méditerranéenne en général. Je suis attaché aux produits corses pour avoir passé quelques années là-bas. J'aime aussi les saveurs d'Afrique du Nord, d'Espagne, d'Italie. Une cuisine de goût, de couleur, un peu féminine. Avec du poisson, des coquillages, des crustacés et des agrumes.

Quels ingrédients aimez-vous travailler ?

J'aime bien travailler le cabillaud et la langoustine. Les agrumes en général aussi.

Pourquoi ?

Regardez en face (Il montre la mer) ! [rires]

Dans combien de temps les clients vont-ils sentir votre touche personnelle ?

Nous sommes en train de réaliser quelques changements. Je pense que l'on devrait voir le résultat avant l'été.

Qu'est-ce qui vous plaît dans la cuisine ?

Satisfaire un client. Lui faire découvrir un goût, une saveur. C'est un métier d'artiste : on est libre et nous n'avons aucune limite...

Qui est le chef qui vous a le plus marqué ?

Mon mentor : Arnaud Donckele de la *Pinède* de Saint-Tropez. C'est à ses côtés que j'ai réalisé le plus gros de mon apprentissage.

Avez-vous échangé avec Yoric Tièche ?

Oui, il m'a donné quelques conseils. J'ai bien aimé nos discussions.

Il formait avec le chef pâtissier Steve Moracchini un vrai duo. Est-ce aussi votre envie ?

C'est essentiel. Je veux construire avec Steve une belle collaboration. On a une belle histoire à écrire ensemble.

PROPOS RECUEILLIS
PAR VINCENT BELLANGER
vbellanger@nicematin.fr