COURANTS d'AIR pro

N°3

TOURISME // ART DE VIVRE // HÔTELLERIE

SEPTEMBRE 2023

AÉRIEN
AMELIA VOUS EMMÈNE À BRIVE
WELL'COM AIR, UN SERVICE SUR MESURE

DOSSIER SPÉCIAL
DESTINATION CAMBODGE

LIFESTYLE
MONTRES LOTUS, HYPER CONNECTÉES

DÉCOUVERTE
CHYPRE, L'ÎLE D'APHRODITE

LUX* BELLE MARE, MAURICE
UNE RÉOUVERTURE ATTENDUE

BOSTON, USA
L'AMÉRIQUE EST SI PROCHE AVEC PLAY

ROSEWOOD PHNOM PENH
MEILLEUR HÔTEL URBAIN D'ASIE

Stéphane Carrade

DANS L'ASSIETTE ET DANS LE CŒUR DU CHEF : LE SUD-OUEST

Récompensé par 2 étoiles Michelin et 1 étoile verte, il signe au Skiff Club de l'hôtel Ha(a)ïtza à Pyla-sur-Mer, en Gironde, une cuisine qu'il définit lui-même, depuis 25 ans, comme gourmande et comme une « cuisine de terroir progressive ».

PROPOS RECUEILLIS PAR PHILIPPE GUERSAN

Stéphane Carrade est né à Tarbes. Élevé par sa grand-mère, à la suite du décès prématuré de sa mère, il évolue dans une maison où la cuisine occupe une place importante. Au moment de choisir un métier, il ne se posera pas vraiment la question : Il sera cuisinier ! Formé au lycée hôtelier de Talence, près de Bordeaux, Stéphane Carrade, une fois son diplôme en poche, quitte la France pour Londres. Commis au Hilton on Park Lane, cette expérience fut déterminante pour son parcours. « Je travaillais avec des Marocains, des Égyptiens, des Italiens, des Chinois, j'étais baigné dans un melting-pot culinaire, c'est ce qui a, je pense, déterminé ma signature ». Car si le chef aime son terroir, il apprécie tout autant y glisser des saveurs venues d'ailleurs. À La Réunion, il rencontre sa femme et découvre une cuisine extraordinaire, issue d'un mélange de culture. Alors s'en suit des postes au Château Saint-Martin à Vence, à la Ferme Saint-Siméon, en Normandie, auprès du chef Denis Lecadre, puis il s'engage comme second auprès de Jean Bardet, l'emblématique chef de Tours.
En 1998, Stéphane Carrade se met en quête d'un restaurant à acquérir et s'installe chez Ruffet, dans le Béarn, ses Pyrénées natales qu'il aime tant. Avec Marc Cazeils, son associé, il reprend cette institution, lui redonne son lustre et obtient une première étoile en 2001. En 2003, il participe à l'aventure Good France initié par Alain Ducasse. La deuxième étoile est décrochée en 2006, mais malheureusement l'affaire ne survit pas à la crise de 2008.
Il prend alors le poste de Chef au restaurant La Guérinière à Gujan-Mestras, y passe quatre ans avant d'être appelé par Le Grand Hôtel de Bordeaux et finalement, deux ans plus tard, il crée l'Étoile de Mer au sein du Petit Commerce, un bistro de poisson.
C'est en mai 2016 que William Techoueyres, le propriétaire de l'hôtel Ha(a)ïtza, le contacte et lui propose de créer un restaurant gastronomique au sein de son établissement. Le Skiff Club ouvre en juillet 2016 et gagne sa première étoile six mois après son ouverture !

La deuxième viendra saluer le travail du Chef trois ans plus tard.
Le Chef qualifie sa cuisine du « Sud-Ouest » et revendique une gastronomie durable, qui lui a valu une étoile verte. Elle s'appuie sur un équilibre entre la culture et les produits locaux, la technique, et un brin d'originalité.

Vous avez une carrière de Chef et d'entrepreneur remarquable, combien d'employés et d'entreprises de restauration gérez-vous ?
Je dirige une brigade de 25 personnes en cuisine et 12 personnes en salle. Nous présentons une carte en fonction des produits de saison et des propositions des producteurs locaux. Un à deux plats changent par semaine. Je suis très attaché au terroir entre l'Occitanie et l'Aquitaine, où je trouve des produits d'excellence. Car en effet, en cuisine, tout commence par les beaux produits !

Le Covid a-t-il changé votre modèle économique ?
Non pas vraiment, mais cette crise m'a fait réfléchir et m'a amené à travailler différemment. Je délègue beaucoup plus, je fais confiance aux autres, je partage plus y compris au niveau des tâches ! Cette crise a eu des effets positifs finalement…

Que pensez-vous du secteur de la restauration en France aujourd'hui ?
La restauration gastronomique n'a jamais été aussi intéressante ! La jeune génération de chefs va très vite, elle a un très bon niveau, est plus mûre, plus avancée, certainement grâce à l'accès plus rapide aux informations notamment sur le net. En France, on peut voyager au fil des tables, on déguste tous les mets de cultures différentes, de la « grande cuisine » à la street food, il y a de moins en moins de « charlatans » !

Quelle évolution majeure aimeriez-vous constater dans le secteur de la restauration ?
Beaucoup d'efforts ont déjà été faits selon moi, mais il reste encore un bout de chemin à effectuer concernant l'organisation dans le recrutement et l'aspect social. Un chef et sa brigade travaillent beaucoup et ne comptent pas ses heures…

Quelles sont vos inspirations lorsque vous observez l'évolution de la restauration à l'international ?
Mes inspirations viennent de mes voyages, car il faut véritablement vivre une expérience sur place, découvrir les techniques et déguster les produits, pour arriver à raconter une histoire dans l'assiette, à travers des recettes inspirées de ces destinations. Chaque peuple arrive à concocter une très bonne cuisine et je suis toujours ravi d'être invité à réaliser des « 4 mains » en France et à l'international.
Je suis aussi inspiré par une cuisine exotique car j'ai vécu 35 ans avec une réunionnaise !

Quelle entreprise/entrepreneur tous secteurs et pays confondus admirez-vous et pourquoi ?
J'admire véritablement la réussite de la famille Techoueyres, à la tête des établissements

La co(o)rmiche et Ha(a)ïtza, qui grâce à leur travail ont su dynamiser la région du Pyla (et même au-delà) ! C'est une réussite humaine où chacun (et nous sommes très nombreux) est fier de participer à cette belle aventure, une réussite économique grâce à un recrutement en quantité et d'une grande qualité.
J'admire aussi beaucoup Alain Ducasse pour sa réussite internationale mais aussi parce qu'il vient d'Orthez et qu'il incarne la réussite française et particulièrement du Sud-Ouest !

Quels challenges professionnels vous manquent que vous avez envie d'accomplir ?
Mon challenge serait de gérer un restaurant 3 étoiles ! Nous avons tout pour y parvenir : l'ambition, les moyens mis en œuvre à travers le lieu et la région qui est exceptionnelle, les produits et la clientèle fidèle !
Je suis toujours à l'affût de nouveautés, de réaliser de nouveaux projets, en France et dans le monde, de partager avec d'autres chefs et avec les clients, de cuisiner ensemble, de rencontrer de nouvelles personnes, d'apprendre, de faire toujours différemment.

Quel est votre plat « signature » favori et pourquoi ?
Mon plat favori est la palombe, un très beau produit régional que j'aime aussi déguster avec des coings, des cèpes et une sauce salmis. Mes clients reviennent pour ce plat et commencent à le réclamer dès le 15 octobre chaque année !

Quelle est la plus grande satisfaction que vous apporte votre métier de Chef et de restaurateur ?
Mon plus grand plaisir est de partager mes créations, mes idées réalisées dans l'assiette chaque soir ! C'est un véritable plaisir d'accueillir des personnes qui viennent fêter un événement particulier, ou simplement découvrir notre table et de les rendre heureux… C'est le plus beau métier du monde !

Quelle citation/principe vous accompagne tous les jours ?
La cueillette c'est gratuit et quand c'est gratuit c'est moins cher ! J'adore cueillir des produits que nous donne la nature, des mûres, des prunes sauvages, ramasser des champignons, des plantes maritimes…