

LE Chef

depuis 1986

n° 329 - 7,5 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Avril 2023



FANNY REY
SOLAIRE & AUDACIEUSE



ISSN 0980-8396
PAROLES DE CHEF - CHRISTOPHE BACQUIÉ



PAROLES DE PRODUCTEURS - ÉPICES



CHEF PÂTISSIER - YOAN DESSARZIN



CHRISTOPHE BACQUIÉ

Le Mas les Eydins à Bonnieux (84)

« UNE NOUVELLE INTERPRÉTATION DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION »

Avec son nouveau projet, le chef triplement étoilé et Meilleur Ouvrier de France a remis à plat ses envies pour revenir aux sources de l'hospitalité et de la gastronomie. Il accueillera « comme à la maison » les convives à partir du 21 avril dans sa nouvelle demeure, à la fois maison d'hôtes et table gastronomique.

De quand date l'envie de changement chez vous ?

Christophe Bacquié : Ça fait déjà quelques années qu'avec ma femme, on avait l'idée de ce projet, c'est-à-dire la reprise – mais ça aurait pu être la création – d'une chambre d'hôtes. C'est la vision de l'hôtellerie qui nous parlait, de recevoir des gens dans un lieu beaucoup plus restreint pour un moment de convivialité et de partage, avec plus de proximité. C'est ce qui nous parlait comme identité d'hôtellerie. Globalement, ça fait 3 ou 4 ans qu'on s'y penche plus sérieusement, mais ça fait très longtemps qu'on a ça dans la tête en fait.



© Le Mas les Eydins

Qu'est-ce qui vous a guidé vers ce format-là ?

Vous auriez pu reprendre un établissement, ou créer un établissement, comme ceux que vous aviez eu l'habitude de gérer...

C.B. : En fait, c'était absolument ce qu'on ne voulait pas. Si on

avait dû s'ancrer dans un projet comme celui-là, on était très bien au Castellet, ça marchait très bien. Maintenant, cette vision de recevoir des convives chez nous était de s'orienter vers cette philosophie d'hôtellerie.

Comment avez-vous trouvé ce lieu, Le Mas Les Eydins ?

C.B. : Ça fait 4 - 5 ans qu'on visite des maisons. À chaque lieu qu'on visitait, notre projet évoluait. Il fallait aussi qu'on ait un gros coup de cœur. Quand on nous a contactés pour ce lieu, on a vite craqué parce qu'on s'y est vu rapidement, on a vu aussi la possibilité de pouvoir y faire ce qu'on avait peut-être le plus envie d'y faire, un lieu de restauration. C'est tombé dans le Lubéron, on a trouvé une région très accueillante et une mairie très enthousiaste, ça c'était important. Et puis dans mon métier, ce qui est relativement important, c'est que c'est une région de producteurs juste incroyables.

Parlons de vos engagements environnementaux...

C.B. : Il y a un point extrêmement important à nos yeux – vous allez me dire qu'aujourd'hui tout le monde en parle et on a bien raison de s'y pencher – mais on a fait le choix de s'ancrer dans une maison d'hôtes sur 3,5 hectares de terrain. C'est une zone agricole donc ça fait partie du projet. On a deux champs de lavande et quelques oliviers. Quand on a acheté, on a pu faire la récolte de l'huile et on a fait – bon, c'est anecdotique – 60 L d'huile d'olive. On va la vendre au domaine et puis après on a un projet d'ampleur pour planter des oliviers. Autour de nous, il y a beaucoup de producteurs donc on source des produits autour de chez nous. On a aussi investi dans une machine de gestion des déchets pour pouvoir traiter toute la partie déchets organiques qui peut être déshydratée et réincorporée dans la terre. On a commencé à travailler la terre, on va créer tout un espace d'herbes pour pouvoir travailler des herbes fraîches voire extra fraîches.

La dimension entrepreneuriale du projet vous tenait-elle également à cœur ? Est-ce le fruit d'une longue maturation ou d'un déclic ?

C.B. : C'est un cheminement professionnel qui s'est forgé au fil de nos années de travail. Ça fait plus de 13 ans qu'on est ensemble avec Alexandra [NDLR : sa femme]. On a fait de l'hôtel du Castellet ce qu'il est aujourd'hui et c'est durant ces années-là qu'on a eu envie à un moment donné de créer un chez-nous. Mais avant d'en arriver là, j'avais aussi des objectifs et j'avais envie d'aller au bout. Après les avoir atteints, la continuité de ces objectifs était de créer un chez-nous.

De la même manière, vous fixez-vous des objectifs pour ce nouvel établissement ?

C.B. : L'objectif, c'est déjà d'écrire l'histoire qu'on a envie d'écrire. On repart à zéro et on veut écrire une histoire différente à partir d'une page quasiment blanche. On a eu la possibilité de racheter ce domaine qui s'appelait le Clos les Eydins à Bonnieux il y a maintenant quelques mois et on s'y est installé depuis le mois d'octobre et on a entrepris un certain nombre de travaux. L'objectif va être, déjà, que ça fonctionne, qu'on ait un très joli produit à proposer à nos hôtes et d'y créer de la restauration.

Justement, en matière de restauration, qu'avez-vous en tête ?

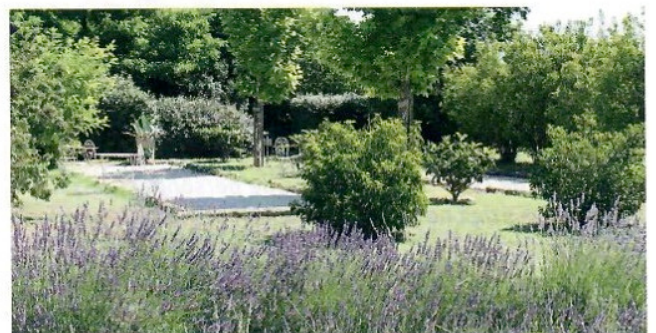
C.B. : Cette nouvelle offre va s'écrire d'une seule manière dans deux lieux : la première, c'est chez nous, puisque dans le domaine on a une partie privée et on a décidé avec Alexandra d'y créer une table d'hôtes, qui va s'appeler La Table des amis. On va proposer un menu en 6 escales. 12 personnes vont pouvoir réserver cette table : soit un groupe de 12, soit en partageant cette table avec d'autres. Elle sera ouverte à des clients extérieurs. Et ensuite, on aura une partie pour les clients de la chambre d'hôtes, avec 7 tables. L'idée est de créer le même menu avec deux ambiances. La partie table d'hôtes nous vient du Covid et du confinement : à la sortie du premier confinement, on a eu la possibilité de rouvrir nos maisons et de pouvoir circuler à moins de 100 km. On a décidé d'aller faire des repas chez des clients. Je peux vous dire que ça a eu un succès fou et qu'on s'est aperçu que la proximité avec les clients permettait de leur proposer un moment de partage incroyable.

Y compris pour vous ?

C.B. : Y compris pour nous ! On avait des échanges avec les clients qui n'existaient pas dans nos maisons : en cuisinant chez eux, ils pouvaient venir nous voir dans leur cuisine, voir ce qu'on y faisait, on parlait et c'est là que s'est créé quelque chose d'incroyable. Avec l'idée qu'en finalité, notre métier pouvait se faire différemment, tout en gardant nos codes. Imaginez-vous, on amenait notre vaisselle, nos couverts et on demandait juste aux gens de prévoir leur vin et leur eau. Donc on s'est dit : si on le fait chez les autres, on peut le faire chez nous. On va créer la possibilité pour les gens de venir chez nous et de vivre une expérience gastronomique – parce qu'on va rester sur ce format gastronomique, mais avec une proximité qu'ils n'ont peut-être pas dans les restaurants.



© Le Mas Les Eydins



Photos © Le Mas Les Eydins



Photos © Eté Mas les Eydins

En matière de clientèle, avez-vous réfléchi à votre cible ?

C.B. : À travers le peu de communication qu'on a fait, on a déjà pu se rendre compte qu'il y a les clients et amis du Castellet, et au-delà les personnes qui étaient déjà clientes des Eydins avant. On vise aussi une clientèle locale parce qu'il ne faut pas oublier qu'on veut ouvrir à l'année. Il y a aussi des clients internationaux, c'est une région qui est très porteuse en termes de tourisme.

Où en êtes-vous de l'avancement du projet ?

C.B. : On est dans un stade bien avancé des travaux, on sera comme toutes les ouvertures un petit peu charrette mais on fait notre maximum. On sera sur une équipe beaucoup plus restreinte, on va être 10 en tout à bosser, ce qui est beaucoup plus petit que ce qu'on a connu.

Vous parlez de 10 personnes au démarrage, pouvez-vous nous en dire plus ?

C.B. : On va être 4 en cuisine, dont un pâtissier, et on va certainement se renforcer par la suite. Il y aura une gouvernante et une femme de chambre, un homme d'entretien qui fait aussi le jardin, sans oublier la salle avec deux personnes puis nous deux. S'il y a 2 personnes en salle, c'est parce que les cuisiniers iront servir, il faut qu'on ait un échange, une proximité avec les clients. Il faut qu'on aille servir et expliquer nos plats.

En parlant de cuisine, avec moins de personnel que ce à quoi vous étiez habitué, allez-vous conserver les codes de votre cuisine ?

C.B. : J'espère conserver les codes de ma cuisine, ils n'ont jamais été très compliqués en fait. Ce sont des codes de produits, de cuisson, d'assaisonnement, de saisonnalité et peut-être de grande maîtrise de ce qu'on veut faire et de grande qualité. Aujourd'hui, on va continuer sur ces zones-là, il n'y a pas de raison qu'on change. En simplifiant certainement. En étant ouvert uniquement le soir, on a cette possibilité de pouvoir s'exprimer de la même manière, peut-être en simplifiant légèrement les choses. Mais simplifié, ça ne veut pas dire simpliste. Mais il n'y a pas de raison que ça change au niveau des produits, des cuissons, de la réflexion et de la vision de cette cuisine méditerranéenne absolument ancrée dans la Provence. C'est mon identité, je veux que ça reste comme ça, on aura naturellement cette offre-là. On va partir sur des plats et des choses qu'on connaît, mais c'est évident que ça évoluera avec le temps parce que j'ai envie de m'ancrer dans le bassin local.

Vous qui avez passé une grande partie de votre carrière dans un format étoilé, dans l'hôtellerie de luxe : est-ce que vous êtes aujourd'hui en rupture avec ce monde-là ?

C.B. : Premièrement, je ne crache pas dans la soupe : le Michelin et le Gault&Millau font partie de ma vie et la scène gastronomique me passionne toujours. Aujourd'hui je n'ai pas d'attentes, j'ai juste envie de faire plaisir aux clients et de toute façon, ce n'est pas moi qui vais décider si je veux être étoilé ou pas. Demain, si les inspecteurs d'un guide veulent venir chez nous et qu'ils se sentent bien et qu'ils ont envie de le noter, ils le noteront.



© Eté Mas les Eydins

Donc ce changement de cap n'est pas une rupture avec ce système...

C.B. : Non seulement je ne suis pas en rupture avec ce système-là de manière philosophique mais je ne suis pas en rupture non plus de manière professionnelle. Je n'ai rien à reprocher à personne. C'est un choix que nous faisons en tant que couple de professionnels reconnus, un changement de vie et d'interprétation de notre métier.

Quel accueil avez-vous reçu en vous installant ?

C.B. : On a eu un très bel accueil dans la région. Quand on entend parler de quelqu'un, on va le voir et il nous renvoie vers d'autres personnes donc on se dit que c'est une région hyper porteuse. J'arrive sur ces terres avec beaucoup d'humilité, j'ai juste envie d'écrire une belle page de notre histoire. Édouard Loubet nous a aussi beaucoup aidés à rencontrer des gens puisque c'est son terroir.

■ Propos recueillis par Adeline Glibota