



Michel Portos, chef étoilé atypique, au franc-parler légendaire sera ce week-end au salon. PHOTO DR

Michel Portos passe du gastro à la brasserie

Patrice BOUSCARRUT
p.bouscarrut@dordogne.com

L'ancien du Saint-James, à Bouliac, près de Bordeaux sera ce week-end au Salon du livre gourmand pour présenter son livre et participer à un cours de cuisine et un débat (1). Michel Portos est un chef hors normes, atypique et brillant. Gault et Millau vient de le sacrer meilleur cuisinier de l'année 2012. Il parle sans complexe de son passage à Bordeaux, de sa nouvelle vie, de la mal-bouffe...

Dordogne Libre : Meilleur cuisinier de l'année, ça représente quoi pour vous ?

Michel Portos : « Amour, gloire et beauté [rires]. C'est une reconnaissance de mon travail. C'est comme un acteur, quand il reçoit un Oscar, ce n'est pas pour son dernier film mais plutôt pour un ensemble. Je crois que pour moi, c'est pareil. Gault et Millau ont dû apprécier mon parcours atypique, ma régularité ».

DL : Atypique c'est bien le mot. Même votre look n'est pas dans le moule. Vous ne ressemblez pas à un chef bien en chair comme Bocuse par exemple ? Votre père vous destinait plutôt à des études de gestion.

M. P. : « Vous n'êtes pas le premier à me la faire celle-là [rires]. Quand je suis arrivé au Saint-James à Bouliac, le propriétaire a fait un discours puis m'a présenté comme le nouveau chef. Mes employés me l'ont raconté par la suite, ils croyaient que j'étais le nouveau comptable de la boîte ».

DL : Justement, comment s'est passé votre passage à Bordeaux ? Les débuts ont été difficiles ?

M. P. : « Quand je suis arrivé, j'ai mis les deux pieds dans le

■ Michel Portos, l'ancien chef emblématique du Saint-James à Bouliac, est ce week-end au Salon du livre gourmand qui ouvre aujourd'hui.

■ Il participera avec une quinzaine de chefs à des débats et démonstrations de cuisine.

plat. Je suis comme ça, c'est ma façon de fonctionner. Les châteaux ne jouaient pas le jeu, c'est un monde à part, ils sont sur une autre planète ».

DL : Comment définiriez-vous votre cuisine ?

M. P. : « Minimaliste. Ce n'est pas très original mais je privilégie les produits de qualité. Avec deux accords de goût. J'aime une phrase de Robuchon : plus de trois saveurs, on s'y perd. J'attache aussi de l'importance à la texture, au croquant. Mais aussi à l'acidité ».

DL : Minimalisme, simplicité, vous n'êtes pas un fan de la cuisine moléculaire.

M. P. : « Non en effet, mais je suis fan des chefs qui la maîtrisent. J'ai eu la chance de participer au dernier repas de Ferran Adria et c'était certainement un de mes plus beaux repas. Je n'aime pas le bricolage quand les autres essaient d'imiter les grands chefs. Certains me disent : « je fais du semi-gastro ». Ça veut dire quoi ? C'est bon ou c'est pas bon, rien de plus. Il m'est arrivé

de me faire chier dans un restaurant trois étoiles, des fois la cuisine n'a ni queue ni tête ».

DL : Vous venez de quitter le Saint-James pour vous installer chez vous à Marseille.

M. P. : « Les gens qui arrêtent du jour au lendemain, ils se comptent sur les doigts de la main. L'an prochain, j'ai 50 ans et je me pose des questions. Je n'arrivais pas à me projeter à Bordeaux, je n'étais pas propriétaire du Saint-James. Si cela avait été le cas, je pense que cela aurait été différent. Je voulais m'émanciper alors j'ai dit stop ».

DL : Un ancien chef deux étoiles à la tête d'un petit restaurant brasserie. Étonnant non ?

M. P. : « Je ne regrette pas mon choix, cela me permet de lever le pied. Il y a une vie après la cuisine. Je peux aller voir les matchs de l'OM et faire de la plongée sous-marine ».

DL : La brasserie, c'est une autre façon de travailler ?

M. P. : « Évidemment, dans une brasserie, on brasse... à midi, je fais 80 couverts en une heure. J'ai pris le parti de ne pas tricher, avec des produits frais. Je ne vais pas révolutionner la brasserie mais c'est différent. ».

DL : En ce moment, il y a une polémique sur les plats cuisinés industriels qui seraient servis dans les restaurants (lire DL d'hier). Qu'en pensez-vous ?

M. P. : « Ça fait du buzz. Cela fait des années que l'on demande plus de transparence. C'est marquant cet engouement de taper sur une profession. On a été des exploités, des mauvais payeurs, maintenant on fait de la mal bouffe. Oui il y a des mauvais, oui il y a des bons. C'est au législateur d'agir alors qu'il accepte

que l'on fasse des pétoncles au nom des saint-jacques ou que l'on mette plus de graisse de cacao dans le chocolat ».

DL : Dans votre restaurant, le Malthazar, votre carte est en deux parties. Les plats « comme tout le monde » et « nous ». C'est quoi « nous » ?

M. P. : « Une façon d'associer les produits, un peu comme dans le deux étoiles mais plus simplement. ».

DL : Parlez-moi de votre perroquet ?

M. P. : « Un dessert qui reprend un standard marseillais, le pastis avec de la menthe. Une crème mentholée avec de la gelée de menthe, des cacahuètes caramélisées (il y a toujours des cacahuètes à l'apéro), un sorbet anis avec un sirop anisé ».

1. Il présentera « Le Saint-James en 65 recettes » au salon. Dimanche à 13 h 30, démonstration de cuisine au théâtre. Dimanche à 16 heures, « tête à tête » à l'agora du salon sous le chapiteau.

Quizz DL, sauce périgourdine

DL : Êtes-vous foie gras ou magret ?

M. P. : (Sans hésiter) « Magret ».

DL : Truffe ou cèpe ?

M. P. : « Cèpe ».

DL : Pécharmant ou monbazillac ?

M. P. : « J'avais dans la cave du Saint-James un très bon bergerac qu'un ami oenologue m'avait conseillé : le vin de Luc de Conti ».

CONCERT

Soirée basque au Sans Réserve

PAGE 28

LE TEMPS

Aujourd'hui



Demain

