

DANS LES COULISSES DE L'ALEXANDRA PALACE

« Faire vivre une expérience »

RENCONTRE AVEC... LE CHEF Ludovic Dumont. Son nom ne vous est pas inconnu. Le grand gagnant de MasterChef, édition 2012, s'empare de la cuisine du Petit-Chêne.



Ludovic, ici entouré de Nicolas et Guillaume, a été nommé, à 42 ans, chef de l'Alexandra palace. Objectif : décrocher une étoile au Michelin. Photo © - Marie DELAGE

Camille FERRONNIÈRE
redac.parthenay@courrier-ouest.com

Pour Ludovic Dumont, les planètes se sont alignées au bon moment. « J'avais quitté mon précédent emploi et puis comme ça, sur Internet, j'ai vu le château, les travaux, l'annonce de la réouverture. » Par courriel, il s'est adressé directement au milliardaire américain Zaya Younan, propriétaire du château. « J'ai envoyé un CV, avec une belle plaquette et plusieurs photos de ce que je fais. Il m'a répondu dans les cinq minutes. »

Le Toulousain assure qu'entre lui et le grand patron, « ça a marché au feeling. Nous ne nous sommes jamais rencontrés, mais j'ai l'impression que c'est un monsieur qui marche à l'intuition. Lui et moi avons ça en commun. Je pense qu'il apprécie les gens passionnés et c'est mon cas. »

De formation, Ludovic Dumont est ingénieur en électrotechnique. Il y a sept ans, il a tout plaqué pour se consacrer à sa passion, la cuisine. « Depuis tout petit, j'aime manger. Et dans ma famille, tout le monde cuisine. Ma grand-mère était une grande cuisinière. Elle m'a appris plein de choses. » À l'époque, comme il dit, le métier n'était pas aussi en vogue

qu'aujourd'hui. Son père l'a donc poussé à suivre une autre voie. Mais quand Ludovic Dumont a décidé de se réorienter vers la cuisine, il n'a pas fait les choses à moitié. Inscrit au concours MasterChef, diffusé sur TF1, il a même remporté l'édition 2012.

« La régularité, la qualité du produit et l'assaisonnement »

LUDOVIC DUMONT, Chef cuisinier de l'Alexandra palace

À l'Alexandra palace, ils sont quatre derrière les fourneaux. Pour vingt-cinq couverts en salle et autant en terrasse. Aucun type de cuisine n'a été imposé au chef. « Le seul truc qu'on m'a demandé, c'est de décrocher une étoile au Michelin. » Un challenge que Ludovic compte bien relever, et au pas de course. « Il n'y a pas de secret, l'étoile au Michelin se joue sur la régularité, la qualité du produit et l'assaisonnement des plats. » Trois ingrédients qui, précisément, lui tiennent à cœur. Ce matin-là, justement, Ludovic discute avec un producteur local de fruits et légumes. « Avec l'euphorie de l'ouverture, tout

le monde vient un peu se manifester, c'est normal. Je dis toujours que si au départ on se sert la main, à la fin on se fait la bise. Pour moi, c'est très important de travailler en direct avec les producteurs locaux. »

Pas question, pour Ludovic Dumont et son équipe de faire les courses. « Je travaille ce que les producteurs me proposent, ce qu'ils ont de meilleur à l'instant T. » Et quand le produit arrive, le chef dessine, réfléchit, imagine des recettes, des mariages de saveurs. Avec le foie gras, par exemple, « je travaille sur une déclinaison en quatre plats. Une terrine de foie gras avec une pâte de citron rôtie, avec une tulle de brioche, une crème brûlée au foie gras avec un confit d'ananas, un macaron glacé au foie gras. Ça fait une déclinaison du chaud vers le froid et on met le produit en valeur. »

Mais attention, le mot gastronomie, il y tient, « ça veut dire sublimer un pro-

duit. Ce n'est pas que homard, caviar et truffe. La gastronomie, c'est aussi œuf, champignon, poûpe et camembert. Le tout, c'est d'emmener le produit vers l'excellence. » Un restaurant haut de gamme, oui, mais avec un esprit convivial. « Par exemple, pour moi, c'est très important de sortir de ma cuisine, de discuter avec les clients, de recueillir leurs impressions et d'écouter leurs remarques. » Pas de grande carte à l'Alexandra palace, mais faire moins, c'est aussi faire mieux. Et côté équipement, « on est au top de la technologie. C'est du matériel de compétition, je n'ai jamais eu ça. » Pour le chef, grand amateur des associations terre et mer, « c'est une très belle aventure qui démarre. Mon métier, ce n'est pas de nourrir les gens, c'est de leur faire vivre une expérience. Ici, techniquement, on peut tout faire. »

À SAVOIR

Des menus surprises

La carte est créative et avec Ludovic Dumont, rien n'est fixe. « Quand les clients s'installent, on leur demande simplement s'ils ont des allergies ou s'il y a des choses qu'ils n'aiment vraiment pas. » C'est tout. Ils ne sauront pas ce qu'ils vont manger avant que l'assiette ne leur soit servie. L'occasion de découvrir de nouvelles saveurs ou d'apprécier quelque chose que l'on aurait eu tendance à éviter. En général, le chef

et son équipe préparent pour chaque service, trois entrées, trois plats et trois desserts. La logique de Ludovic est simple : « Quand vous allez manger chez des amis, on ne vous annonce pas le menu. Personne ne dit rien et vous passez une bonne soirée malgré tout. C'est l'esprit que je veux insuffler ici. Vous venez manger, certes, à l'Alexandra palace, mais aussi chez Ludo. »

Dîner en cuisine, c'est possible

Ludovic Dumont a créé, à l'Alexandra palace, une « table du chef ». À deux, on peut dîner dans la cuisine, face au chef. « On dresse une table et toute la soirée, j'envoie des plats, pour que les clients goûtent. Il peut y avoir quinze plats, en petites quantités. C'est

un concept inédit, que nous avons mis en place pour montrer, à des passionnés de cuisine, ce que normalement on ne voit pas. » Une expérience différente de la salle, où le chef et sa brigade s'amuse à faire le show.