



**CHRISTOPHE
BACQUIÉ**
Chef de l'Année



LE PALMARÈS 2018



Aleksandre Oliver
Pâtissier de l'Année



Lionel Schneider
Sommelier de l'Année



Hervé Parmentier
Prix du Service



Marc Mantovani
Esprit de l'Année

Christophe Bacquié

Chef de l'Année® 2018

Lundi 24 septembre dernier, rendez-vous était pris pour les acteurs de la gastronomie française au Pavillon Gabriel à Paris, pour la 32^e édition des Trophées Le Chef. Sous une salve d'applaudissements, c'est Christophe Bacquié, chef du restaurant éponyme et directeur de la restauration de l'Hôtel & Spa du Castellet, qui s'est vu sacrer Chef de l'Année® 2018 par ses pairs. Une récompense qui vient saluer son parcours de haute volée et sa récente consécration, la troisième étoile au guide Michelin.



Le Chef : Comme vous le savez, vous avez été élu par vos pairs. D'après vous, qu'ont-ils voulu récompenser à travers ce titre ?

Christophe Bacquié : J'ai eu le bonheur absolu d'obtenir trois étoiles au guide Michelin au mois de février dernier. Je suppose que cette magnifique distinction en est l'écho. Je suis très heureux et très fier d'obtenir ce trophée. Le fait qu'il vienne de la profession pour la profession, c'est extraordinaire.

Vous avez remercié vos équipes sur scène. Cette volonté d'échanger et de transmettre vous anime-t-elle au quotidien ?

C.B. : Bien entendu et c'est quelque chose que je m'efforce de faire depuis toujours, d'autant plus depuis mon titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004. Quand on se réveille avec le col bleu blanc rouge, on se doit et on est en charge de transmettre le geste mais également de transmettre une philo-



NICOLAS SAÏE ANNONÇANT LE RÉSULTAT ENTOURÉ DE BENOÎT FEYIT (METRO) ET PHILIPPE HOURBERT (ENODIS)

sophie de travail, la connaissance des produits. C'est quelque chose que j'essaie de transmettre au quotidien.

Avez-vous une idée de l'endroit où vous allez disposer votre trophée ?

C.B. : Je vais le mettre à la réception du restaurant pour que les clients puissent le voir ! J'ai une chance incroyable car quand je vais rentrer, on va faire une photo avec trois trophées ! En effet, mes deux adjoints ont remporté le concours de l'Espoir de l'Année ! Charles-Édouard Jouxte l'an passé et Fabien Ferré en 2014 !

Vous avez rendu un hommage à Paul Bocuse et à Joël Robuchon : que vous ont-ils apporté dans votre vie de cuisinier ?

C.B. : Ce sont deux chefs qui ont fait vivre ce métier de cuisinier. Nous parlions de transmission, en voilà deux exemples parfaits. J'ai 46 ans, j'ai grandi dans ce métier en ayant ces deux grands chefs en face de moi. Ils m'ont guidé dans ce désir et cette volonté d'atteindre l'excellence. Ils ont été les présidents de la classe Meilleur Ouvrier de France quand

LE DISCOURS

« Je souhaite remercier toutes les équipes car sans elles, on ne peut pas faire grand-chose ! Et évidemment, ma femme. Nous formons un duo dans la vie mais également un duo professionnel. Nous avons construit ensemble. Cela n'a pas toujours été facile mais, aujourd'hui, nous récoltons le fruit de tout notre travail depuis de nombreuses années. Je suis très heureux et très ému de recevoir le Trophée de Chef de l'Année. Cela faisait longtemps que nous regardions nos amis chefs le recevoir et je me disais "peut-être qu'un jour je le recevrais..." J'en rêvais ! C'est merveilleux. Je remercie Francis et Anne de tout le travail que vous faites pour nous. Les métiers de la restauration et de l'hôtellerie que nous exerçons sont extraordinaires. Nous apportons tellement de bonheur au quotidien. Nous faisons plaisir à nos clients en les recevant et en leur faisant vivre une expérience. Aujourd'hui, en recevant ce titre, j'ai également une pensée particulière pour ces deux grands chefs, Paul Bocuse et Joël Robuchon, qui nous ont quittés et à qui je dédie mon Trophée de Chef de l'Année. »

j'ai obtenu le titre en 2004. Nous croyions Monsieur Paul éternel. Nous avions la sensation qu'il serait toujours parmi nous. Monsieur Robuchon, c'est une grande surprise. Leur disparition, c'est beaucoup de tristesse et d'émotion.

Enfin, avez-vous des projets en particulier pour la fin de l'année ?

C.B. : Continuer de bien travailler ! C'est ce qui me tient à cœur ! Faire vivre cette maison, apporter du bonheur à nos clients, amener nos équipes vers ce très haut niveau qui nous porte en ébullition chaque jour !

■ Propos recueillis par Alexianne Lamy

BIO EXPRESS

Originaire de l'île de Beauté, Christophe Bacqué découvre la gastronomie grâce à l'hôtel-restaurant familial du village de Lumio (Haute-Corse). Il intègre par la suite l'école hôtelière de l'île Rousse. Après avoir fait ses classes au Méridien Montparnasse Paris, il se perfectionne au Sofitel La Défense, à la Maison Prunier aux côtés de Gabriel Biscay puis dans le sud auprès du technicien Louis Outier et Stéphane Raimbault. À tout juste 25 ans, il retourne sur son île natale et rejoint les commandes de La Villa à Calvi où il officie pendant 12 ans. Il obtient sa première étoile au guide Michelin en 2002 et sa seconde en 2007, devenant ainsi le premier chef doublement étoilé sur l'île de Beauté. En 2004, Christophe Bacqué remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France. En 2009, il décide de relever un nouveau défi en prenant les commandes avec sa femme, Alexandra, de l'Hôtel & Spa du Castellet dans l'arrière-pays varois. En février dernier, sa cuisine, hommage aux beaux produits méditerranéens, est récompensée d'une troisième étoile Michelin.



CHRISTOPHE ET ALEXANDRA BACQUÉ