

CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

Sang-Hoon Degeimbre ouvre un restaurant à Bruxelles

"Sur la table, il n'y aura que des cuillères"



Sang Hoon Degeimbre, le chef doublement étoilé de l'Air du Temps. © Dries Luyten

Sang-Hoon Degeimbre a non seulement déménagé à Bruxelles, mais le chef du restaurant deux étoiles L'Air du Temps ouvre dans le centre de la capitale un second restaurant, le SAN. À noter, il n'y aura que des bols et cuillères sur la table. Il dévoile son projet et ouvre les portes de son frigo.

Non seulement Sang-Hoon Degeimbre s'est installé à Bruxelles à titre privé, mais le chef du restaurant wallon doublement étoilé L'Air du Temps **ouvrira début octobre le bistrot SAN dans le centre de la capitale.** Caractéristique: dans ce nouveau restaurant (relativement petit: il accueillera une trentaine de couverts), il n'y aura que des cuillères sur la table, parce que tout sera servi dans des bols. "Manger dans un bol a quelque chose de convivial", affirme le chef au téléphone - il est à Liernu, où il prépare son premier service de la semaine. **"Comme vous devez manger avec une cuillère, vous ne trie pas ce qui se trouve dans votre assiette. Ça vous oblige à manger -et donc à goûter- tout en une fois."**

Le chef élabore le concept et les recettes, mais ne sera pas au piano du SAN. "Je suis présent à 100% à L'Air du Temps. Pendant mes jours de congé, je viendrai vérifier les recettes, inventer et goûter de nouveaux plats, mais je fais toute confiance à mon chef, Toshiro Fujii." Fujii y concoquera notamment un menu qui changera tous les mois, **proposera cinq bols salés et deux bols sucrés.**

SAN ne sera pas un restaurant de nouilles: "Ce n'est pas parce que les préparations seront servies dans des bols qu'il s'agit nécessairement de soupes ou de jus. De plus, manger dans des bols n'est pas exclusivement asiatique: on le fait aussi en Europe et en Amérique latine. Je ramène des bols de mes voyages en Amérique du Sud, en Italie, en Espagne ou au Maroc."

«Dans mon nouveau restaurant, tout sera servi dans des bols.»

Sang-Hoon Degeimbre -

Au SAN, Degeimbre pourra mettre à profit l'inspiration culinaire qu'il tire de ses voyages (récemment, en Norvège, en Suède et au Danemark). "À L'Air du Temps, je n'ai pas souvent l'occasion d'intégrer ces influences internationales dans mes plats parce que je travaille toujours des produits locaux de saison. Par contre, ces influences inter-

nationales ont leur place dans une ville comme Bruxelles." Ces influences seront regroupées par ville ou région. Par exemple, le bol Barcelone aura des notes de safran et de jambon iberico. Un bol Séoul ne pouvait manquer au menu: une référence aux origines coréennes de Degeimbre, mais surtout à l'influence croissante de la cuisine coréenne dans ses préparations.

"Il y a six ans, quand je suis retourné pour la première fois dans mon pays natal, j'ai redécouvert la Corée" explique Degeimbre. "Comme j'ai grandi dans une famille belge, je ne connaissais pratiquement pas la culture coréenne. J'ai accédé à mes racines via la cuisine. La meilleure façon de découvrir un pays, c'est par la nourriture." Les techniques de fermentation coréennes, surtout, ont été une véritable découverte. "J'ai appris à conserver les légumes de mon jardin pendant l'hiver."

Aujourd'hui, il suit le rythme des saisons avec les légumes de son jardin. Pourtant, c'est avec des techniques de cuisson moléculaire spectaculaires et des combinaisons gustatives basées sur la recherche scientifique que Degeimbre, ancien étudiant en pharmacie, est devenu célèbre. SAN serait-il le signe que le chef s'est calmé? "Une cuisine, ça évolue", répond-il. "La plupart des chefs ont déjà tout un parcours quand ils ouvrent leur restaurant, mais je n'avais pas encore trouvé mon identité quand j'ai commencé, il y a 18 ans. Et donc, j'ai tâtonné, fait des essais. La cuisine moléculaire est un moyen de comprendre certaines techniques de cuisson. Pour moi, ce n'est absolument pas une question de tendance. Cela fait 14 ans que je cuisine les produits de mon propre jardin. Après 18 ans d'expérience, ma cuisine s'est épurée."

"Je souhaite donner une visibilité aux produits et offrir des saveurs que les gens reconnaissent et qui leur procurent du plaisir. Et des associations gustatives inattendues. Quand j'ai commencé, je voulais faire de la gastronomie pour tous. J'ai continué à évoluer et aujourd'hui, j'ai deux étoiles. Ce genre de cuisine n'est pas accessible à tous. Avec SAN, je veux retrouver cette accessibilité."



Ouvrez-moi la porte de votre Frigo et je vous dirai qui vous êtes. Ici, le frigo du chef Sang-Hoon Degeimbre. © Carrie Solomon, Aurore d'Estaing / Courtesy Taschen

Propriétaire du frigo? Sang-Hoon Degeimbre a obtenu une deuxième étoile en 2008 pour L'Air du Temps, installé dans une ferme à Liernu, en Wallonie.

Où est le frigo? À Bruxelles, la ville qui a conquis son cœur. "Je vivais à Bruxelles quand j'étais sommelier à La Truffe Noire. J'aime la tranquillité de la campagne et l'agitation de la ville. Je suis à la fois énergique et calme."

DANS LE FRIGO DE SANG-HOON DEGEIMBRE

- 1 Sauce à l'ail aux haricots noirs
- 2 Yaourt aux fraises
- 3 Mirin
- 4 Samjang
- 5 Olives vertes
- 6 Moutarde de Dijon
- 7 Pâte épicée aux fèves
- 8 Huile de sésame
- 9 Moutarde Bister Impériale
- 10 Sauce soja
- 11 Herbes aromatiques
- 12 Tomates du jardin
- 13 Fèves
- 14 Boeuf de la boucherie Rondou (Louvain)
- 15 Dongchimi (jus de daikon fermenté)
- 16 Graines germées de chou coréen Sansho fermentés

Dans le frigo? Le miroir de son âme culinaire. "Mon frigo est la preuve que je suis de plus en plus inspiré par la cuisine coréenne", sourit le chef. Kimchi maison (des légumes lacto-fermentés), pâte de haricots fermentée et vinaigre rappellent ses origines coréennes. "Ensuite, mon réfrigérateur contient surtout des produits locaux et des légumes de mon jardin. Je vais peu au supermarché." On notera de la bière Pêché Mortel, quelques cupcakes préparés par des enfants et de la glace Häagen-Dazs. "Et du spéculoos. J'adore ça." Par contre, on n'y trouve nulle trace de l'autre péché mignon du chef, les boulettes à la sauce tomate.

SAN, ouverture le 4 octobre, rue de Flandre, 19, 1000 Bruxelles, www.sanbxl.be L'Air Du Temps, menu à partir de 105 euros, rue de la Croix Monet 2, 5310 Liernu. Tél. 081/81.30.48. www.airdutemps.be