

CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

Cuisine : avec le chef de l'Auberge de la Rouge à Saint-Léonard

Publié le 11/07/2015 à 22H48

**C'est lui le chef. En collaboration avec le P'tit Normand, rencontre avec un cuisinier.
Aujourd'hui Mickaël Martot du restaurant l'Auberge de la Rouge.**



A l'Auberge de la Rouge, on déguste une cuisine normande, « gourmande et authentique» (Photo Jean-Marie Thuillier)

Sous la direction de Johanna Andringa, l'Auberge de la Rouge, située à St Léonard, tout près de Fécamp fait depuis quelque temps peau neuve. Le cadre de cette bâtisse normande du XIXe siècle a pris des allures plus contemporaines et depuis peu les fourneaux ont été confiés à Mickaël Martot, un garçon du pays attaché depuis toujours à cette maison.

SON PARCOURS : « Je suis arrivé à la cuisine par hasard. Au collège il m'a fallu faire un stage, je ne savais pas trop quoi faire, le restaurant était tout près de chez moi. C'était ma première expérience dans la restauration. J'ai reconduit ce stage une seconde fois et la troisième année je suis entré en apprentissage. Après le CFA Marcel Sauvage à Mont Saint Aignan, j'ai été embauché comme commis à l'auberge de la Rouge, c'était il y a 16 ans ».

LE PRODUIT : « Dans la mesure du possible, tout est fait maison. La carte évolue au fil du marché et des saisons. Je tente au maximum de me fournir auprès des petits producteurs. J'ai une préférence pour les légumes oubliés et les produits de la mer. Ils m'inspirent davantage, d'abord pour les associations possibles et ensuite pour les couleurs qu'ils apportent à l'assiette. On retrouve aussi beaucoup la crème dans ma cuisine. Je pense que cela vient de mes débuts. Avec mon premier Chef on travaillait à l'ancienne les produits normands. »

SA SIGNATURE : « Je pars d'une idée pour aller au produit. C'est un peu l'inverse de ce que l'on fait habituellement Je me balade dans mes envies et me laisse guider par mon imagination. D'abord j'imagine un tableau, des couleurs et ensuite je trouve les produits qui correspondent. En dehors de la cuisine je peins un peu et je suis passionné par le « Street Art ». D'où cette exigence pour la couleur et le visuel. »

SA CUISINE : « Mon premier chef m'a appris la rigueur et les bases d'une cuisine traditionnelle normande. Le second qui était très moderne m'a aussi appris l'autonomie. Ma cuisine en est je pense le reflet. Je la veux moderne et accessible en faisant la part belle aux produits normands. Il ne faut pas que ce soit trop compliqué dans l'assiette et que le goût des produits soit respecté. Les gens du coin viennent chercher ici une cuisine normande gourmande et authentique comme une noix de veau au camembert ou une assiette de coquillages à la crème. Il faut que ce soit beau et bon et que les gens s'y retrouvent, le tout avec une petite note de modernité »

LE CLIENT : « Il faut leur apporter du plaisir et que les plats correspondent à leurs attentes d'abord dans le visuel et ensuite dans le goût. Au départ je travaillais uniquement dans le but de me faire plaisir, aujourd'hui je cherche d'abord à répondre aux attentes du client et à le satisfaire. ».

L'AVENIR : « Je suis à un tournant dans ma carrière avec de nouvelles responsabilités. En tant que Chef, je veux rester dans la continuité de ce que je cherche à faire depuis ces dernières années : une cuisine colorée qui va privilégier avant tout le goût. J'aimerais apporter un peu de modernité dans les techniques en faisant appel à la cuisine moléculaire ou la cuisson à basse température. Mais il n'est pas question de l'utiliser à tout va, simplement comme appui à mon imagination et ma créativité. »

L'auberge de la Rouge, 445 route du Havre, 76400 Saint Léonard. Site : www.auberge-rouge.fr

Ses bonnes adresses

Le chocolatier Hautot Suggestion, rue Émile Durand - Parc d'activité des hautes falaises - 76400 Fécamp

Le maraîcher Dubocave, 3 Rue Saint Michel - 76290 - Fontenay. Tel : 02 35 20 29 80

L'artiste Serge Delaune, à l'atelier de Fécamp. Exposition jusqu'au 27 septembre à l'auberge de la Rouge – St Léonard