

Le chef de la Tour Eiffel met son grain de sel à Cholet

A 57 ans, Alain Reix bien connu du milieu de la gastronomie française est un joyeux voyageur qui trouve du bonheur à partager son savoir-faire. Durant deux jours, il est accueilli chez un traiteur choletais.



Cholet, hier. Le chef Alain Reix (deuxième à droite) commente ses recettes pour cinq cuisiniers du Fleuron des Mauges.
Photo CO - Etienne LIZAMBARD.

Bruno SANOGO

redac.cholet@courrier-ouest.com

D'avoir fait cinq fois le tour du monde avec son style gastronomique « entre la terre et la mer », Alain Reix ressent toujours un plaisir « à faire découvrir de nouvelles recettes ».

Pendant deux jours, il est descendu de Paris pour apporter son savoir-faire aux cuisiniers du Fleuron des Mauges, situé rue de Salbérie. Verrine de flan de ratatouille, en entrée, dos de Saint-Pierre rôti, dans les

Mon style

de cuisine se situe
entre la terre
et la mer.

poissons, poitrine de poulet gratinée aux noix, dans les viandes, pan-cotta au

chocolat, en desserts sont parmi les sept recettes que le chef passera en revue pour ses cinq stagiaires. Avant ses 50 ans, Alain Reix prenait ses vacances sous le soleil marocain.

Aujourd'hui, il aime bien partir en Norvège, au Danemark ou en Suède. Ces pays scandinaves, où le froid est à l'opposé de la chaleur marocaine. Contradiction ? Pas vraiment, ce chef-directeur du prestigieux restaurant Jules-Verne, au deuxième étage de la Tour Eiffel, voit la vie en « renouvellement d'idées » signifiant renouvellement de recettes. C'est partout dans le monde qu'il transmet les siennes : Maroc, Singapour, Malaisie, Philippines, Etats-Unis, Canada...

Et c'est aussi à Cholet. Hier après-midi, la cuisine de Philippe Brémont l'a accueillie. « J'ai beaucoup de chance de pouvoir avoir Alain Reix pendant deux jours pour nous former. On va en profiter pour ajouter cinq à sept menus sur notre carte... », soutient Philippe Brémont, le gérant du Fleuron des Mauges, qui est aussi diplômé de l'école de gastronomie de Paris, où Alain Rex intervient.

Jules Verne, son inspirateur

C'est à l'âge de 8 ans qu'Alain Rex se passionne pour la cuisine. « Ma grand-mère avait un restaurant. Du coup, je n'ai jamais imaginé faire autre chose que la cuisine », se souvient-il. Par contre, son unique fils a choisi de faire des études en hôtellerie. Et le père n'en est pas pour autant déçu.

« Mon fils est aujourd'hui directeur d'un restaurant. Mais il n'a pas envie de faire la cuisine. Parce que, même quand on souhaite transmettre un métier à son enfant, il faut rester souple et le laisser faire ce qu'il veut », fait-il valoir.

Dans son dernier livre, Alain Reix rend hommage à Jules Verne. L'homme qui lui a inspiré ses recettes alliant les produits marins à ceux du terroir. Et surtout les inspirations en provenance des cinq continents.

C'est un fabuleux voyage gastronomique auquel n'aurait pas renoncé Philéas Fogg lui-même. Ah ? Le titre de cet ouvrage : « La Tour Eiffel en 80 recettes ».