

Le portrait

GASTRONOMIE ■ Le chef du restaurant Le Tourdion s'investit dans le 10^e festival Roanne Table Ouverte

Sébastien Chouly, la cuisine de l'envie



SAVEUR. La carte du Tourdion est à l'image du chef : intuitive, généreuse et sincère. Dans l'assiette, on découvre des produits frais et locaux qu'il a l'habitude de trouver sur le marché. PHOTO CHRISTIAN VERDET

Un effet gustatif, un raffinement surprenant, une table de qualité et pas seulement. Passionné, Sébastien Chouly a ce génie de faire de sa cuisine un hymne à la rencontre et au partage.

Charlène Tréfond

charlene.trefond@centrefrance.com

Être cuisinier. « Ce n'est pas un métier, c'est une passion ». Une envie. Une tentation. Un credo qui dure « depuis l'enfance ». Fils de maçon, Sébastien Chouly n'a pas suivi le même chemin que le reste de la famille. Pas question pour lui de « bosser sur les chantiers ». Il veut travailler « au chaud ». Sa place, elle est derrière les fourneaux. Nulle part ailleurs.

« Dès l'âge de douze ans, je faisais des extra dans un restaurant près de chez moi, dans le sud-ouest. » Il n'est qu'un gamin mais Sébastien fait déjà ses armes. Il concocte ses premiers plats, s'initie aux techniques de base, apprend la rigueur et les exigences du métier. Cet amour de la cuisine, ce goût pour les bonnes choses, il le doit à ses grands-

parents « chez qui on mangeait bien ». C'est ici, dans ce foyer où il sentait si bon la popote, qu'est née l'aventure culinaire de Sébastien Chouly.

Intuition et créativité culinaires

Après la classe de troisième, il se dirige « naturellement » vers l'école hôtelière de Vienne puis décroche son baccalauréat professionnel au Mans.

S'ensuivent les années « à faire les saisons » à Saint-Tropez, Courchevel ou encore Méribel. Il y rencontre Sandrine, jeune et énergique serveuse en restauration. Comme lui, elle a la foi en sa profession et la passion des arts de la table. Pendant plus

de dix ans, le couple se consacre au travail saisonnier. L'hiver à la montagne. L'été à la plage. « C'était une expérience de découverte. Une véritable ouverture sur le monde », se souviennent-ils.

Les années passent. Sandrine et Sébastien inscrivent leur plus belle réalisation à la carte : ils fondent une famille et souhaitent « passer à autre chose ». En 2003, le restaurant Le Tourdion, au cœur de Roanne, se met sur leur chemin. Une opportunité à saisir. Une entrée idéale dans leur déjà longue carrière dans le monde de la gastronomie.

La carte, Sébastien Chouly la crée à son image. Intuitive, généreuse et

sincère. Les mets respectent le rythme des saisons, suivent les coups de cœur du chef : « Je n'ai ni produits, ni recettes phares. Ma cuisine est celle de l'envie. » Dans l'assiette, on découvre les produits frais et locaux que Sébastien dénicher sur le marché ou aux Halles Diderot. Curieux, il « aime cuisiner de nouveaux produits, tenter des associations insolites ». Et le chef ne manque pas d'imagination : une nouvelle carte tous les trois mois, un nouveau menu tous les jours.

La salle, décorée avec soin, est l'affaire de Sandrine. Sa mission est de « sublimer les préparations du chef ». Et si Madame n'est pas en cuisine, elle garde tout de même un œil attentif sur la carte et veille sur l'établissement. Car Le Tourdion, c'est une histoire que Séverine et Sébastien ont mijotée en tandem.

Au fil des années, leur restaurant a su se faire un nom et fidéliser une clientèle éclectique : les habitués du quartier, les voisins des communes alentour mais aussi les visiteurs de toute la France et d'ailleurs. Il y a ceux qui

viennent pour un déjeuner d'affaire, ceux qui fréquentent l'établissement en famille, entre amis ou pour un dîner romantique. Et il y a ceux qui poussent la porte pour le simple enchantement des papilles. Dans tous les cas, Le Tourdion est une table de référence.

La cuisine du partage

Mais le chef ne se cantonne pas à rester derrière les fourneaux. Car pour lui, la cuisine est avant tout un échange : « Le but n'est pas de tout garder pour soi ». Ce bel amour pour la gastronomie, il le partage avec ses apprentis qui sont « l'avenir » du métier et à qui il a envie de « tout donner ».

Il partage aussi sa passion avec les enfants de la ville comme lors du projet entrepris l'an passé avec les élèves du Mayollet : « J'ai inventé des plats qu'ils ont réalisés seuls et nous avons rassemblé les recettes dans le livre *De l'envie à l'assiette* ». Le chef renouvellera l'expérience prochainement avec les élèves du collège Jean-de-la-Fontaine car c'est « magique » de donner aux plus jeunes « l'en-

vie d'être curieux ».

Sébastien Chouly l'avoue : « La cuisine c'est dur car rien n'est acquis. » Chaque jour, il faut se remettre en question, se réinventer pour ne pas lasser. « Mais en cuisine, on ne s'ennuie jamais, il n'y a pas de lassitude, de monotonie. » Et il y a surtout cette infaillible passion pour le « plus vieux métier du monde ». Sébastien Chouly en est sûr : « Si c'était à refaire, je ne ferais pas autre chose. » ■

DATES CLÉS

1974

Naissance de Sébastien Chouly, à Périgueux

1989-91

BEP et CAP hôtellerie-restauration

1992

Bac hôtellerie-restauration

À partir de 1995

Cuisinier pendant les saisons

2003

Deviens chef du Tourdion, à Roanne

■ RTO : « Suspendre la clientèle »

Sébastien Chouly participe à Roanne Table Ouverte depuis 2004. « C'est important d'amener la culture dans les restaurants. Il y a un vrai échange entre les restaurateurs, les artistes et les clients. Pour l'occasion, je prépare des repas-découverte », confie le chef.

Au musée Déchelette : le 2 octobre. **Au Tourdion** : le 5 octobre, dîner avec La Quinte en Chansons ; le 18 octobre, dîner avec Monologues de violons ; le 25 octobre, dîner avec Naguib & Julie et le 26 octobre, dîner avec Les sourcieuses. Participation au salon de la dégustation le 8 octobre et au salon savoirs et saveurs les 20 et 21 octobre.