

# Mathieu Martin, un chef « coiffé-décoiffé »

**Anna DAVID**

Celui qui fut, pendant sept ans, le second de Nicolas Magie prend la direction des cuisines du Saint-James, à Bouliac. Rencontre avec Mathieu Martin.

Ce « Bordelais d'adoption depuis dix ans » a fait sa formation au lycée hôtelier de La Rochelle avant de partir peaufiner son expérience professionnelle auprès de chefs réputés. D'abord au Pays Basque, à Ainhoa (chez Ithurria) et à l'Hôtel du Palais, à Biarritz. Ensuite au Bristol, à Paris. En 2010, il revient dans la région, d'abord à Cordeillan-Bages (auprès de Thierry Marx puis de Jean-Luc Rocha), dans le Médoc, puis à Bordeaux, au Gabriel (auprès de François Adamski).

Arrivé au Saint-James en septembre 2012, il a été pendant sept ans le brillant second de Nicolas Magie. Jusqu'au départ de ce dernier vers la Martinique, en décembre dernier. 2020 a donc débuté avec un joli challenge pour ce chef âgé de 33 ans. Il prend, avec enthousiasme, le témoin laissé par Nicolas Magie, « auprès de qui j'ai grandi et mûri » , sourit-il. Avec une cuisine qui affichera sa patte. « J'agardé les mêmes fournisseurs. Je vais faire une cuisine de saison et de goût. Avec moins de gras et de beurre dans les sauces. Plus légère, donc ! Je vais amener plus de végétal, du bio. On écoute ce qui se passe... », lâche celui qui aime travailler sur « la concentration des goûts. La carotte, par exemple, je la cuis dans

*un jus de carotte maison pour maximiser les saveurs et amener de la puissance dans l'assiette. »*



*Caviar osciètre de la maison Sturia, coquillages, sorbet de céleri, crème marinière. Ph AD*

Prendre les rênes des fourneaux d'un établissement créé en 1989 par le chef Jean-Marie Amat et où ont exercé Michel Portos (2002-2012) puis Nicolas Magie (2012-2019) n'est pas évident. Mais cela n'inquiète pas Marie Borgel, à la tête de l'établissement pour quelque temps encore (1). « Après sept ans comme second de Nicolas Magie, le respect de l'ADN est de mise, avec une cuisine en adéquation avec nos valeurs. Il a les épaules et la maturité pour assumer cette responsabilité. Il a tout d'un grand chef ! »

Le produit — à 90 % issu des producteurs locaux — sera le roi de l'assiette et « la carte changera au fil des saisons ». Parmi les plats proposés aux convives, à noter la truffe noire avec endive carmin, vieux comté et betteraves, une selle d'agneau fumée au foin au moment du service et le dessert à base

d'agrumes, avec lime, meringue et anis étoilé. Côté cuisine, l'équipe — une quinzaine de personnes — reste la même. Dans la salle, une dizaine de personnes travaille sous la direction d'Arnaud Enjalbert, qui a rejoint l'équipe il y a quelques mois. « Avec Frédéric Rouglan, le sommelier, nous travaillons main dans la main, affirme Mathieu Martin. Nous oeuvrons tous avec le même esprit, tout en bousculant un peu les codes. Un esprit coiffé-décoiffé qui suit les tendances.



*Mathieu Martin, nouveau chef du « Saint-James ». Ph AD*

La présentation est stricte et, dans la bouche, cela doit partir dans tous les sens ! Nous avons un niveau et une qualité à fournir au client. Tout en restant simples. D'Amat à Portos et Magie, on suit la même lignée. » Mathieu Martin se souvient que, lors de son arrivée dans les cuisines du Saint-James, une chose l'avait frappé : le silence. « Je me suis dit que ça ne marcherait jamais. On ne criait pas en cuisine ! Et, en fait, oui, c'est dans cette ambiance qu'on obtient les meilleurs résultats ! »

(1) Elle devrait passer la main en mai, lorsque le « Saint-James », dont sa famille était propriétaire depuis 1993, sera repris par le nouveau propriétaire, le groupe CG Finance, holding d'investissement de Clarence Grosdidier. En vue, il y a un projet d'extension de l'établissement, signé par le même architecte qui l'a construit il y a trente ans, Jean Nouvel. ■