

Bernard Bach installe son restaurant à l'Hôtel-Dieu

Gastronomie



Situé sur les chemins de Compostelle, le Puits Saint Jacques se délocalise à l' Hôtel Dieu pour un show culinaire exceptionnel. /Archives DDM

Avis aux amateurs de gastronomie : le 13 juin est à réserver au Puits Saint Jacques. Mais pas besoin de se rendre à Pujaudran, dans le Gers, Bernard Bach sera « himself » à l'Hôtel-Dieu de Toulouse. Le chef doublement étoilé au guide Michelin se déplacera avec toute son équipe pour cuisiner au milieu de 120 convives. Avec un arrière-goût de conservation du patrimoine. Entretien.

Une première étoile obtenue en 1997, la deuxième en 1999. Est-ce que ça a changé votre manière de cuisiner ?

Ça change la donne médiatiquement mais pas ma façon de cuisiner. La première, c'est avant tout la reconnaissance d'un établissement. La deuxième, obtenue dès mon arrivée au Puits Saint Jacques, c'est un peu la consécration avec le sentiment que l'on saute une grosse marche. On doit être 70 restaurants en France à détenir deux étoiles donc ça change l'évolution de la maison. Ici, on a notamment pu étoffer notre carte des vins. Cette cave d'exception a d'ailleurs été distinguée par la « grappe » du guide Michelin.

Vous préservez ce double titre pour la 9e année consécutive. Ça vous stresse encore ?

Oui ! Chaque année, je me demande si on va les garder. Quand je vois qu'une très belle maison comme l'Amphitryon a perdu la sienne cette année, rien n'est acquis et il faut que je reste vigilant. On ouvre d'ailleurs à chaque fois une bouteille de champagne ! Mais pour être très présent dans mon entreprise, je relativise quand même cette inquiétude car je parle tout le temps avec les gens : on sent si on est dedans.

Ce contact fait partie des ingrédients du succès ?

C'est mon baromètre. Si j'avais de mauvais retours, je saurais me remettre en question. Et on travaille pour nos clients avant le Michelin.

Une transition toute trouvée pour évoquer le 13 juin...

Travailler au milieu des gens, c'est un événement qui ne s'est jamais fait à Toulouse. Je viens avec toutes mes équipes, en collaboration avec Gimmtraiteur, professionnel de renom, pour proposer un service à la table quand la plupart des repas caritatifs (lire ci-dessous) ont un côté banquet. Mais là, ce sera comme au restaurant sauf que l'on prendra place dans la superbe salle des Pèlerins. Pour les liens avec la coquille Saint-Jacques et les chemins de Compostelle : ça a une signification... On avait envie de se rapprocher de Toulouse : c'est donc le Puits Saint Jacques qui vient à vous !

On y retrouvera donc votre « ADN » culinaire ou allez-vous tenter autre chose ?

J'ai l'impression de proposer une cuisine classique remaniée au goût du jour. Je n'aime pas mettre dix saveurs dans un plat car on ne comprend plus son sens si on s'éparpille trop. J'aime préserver le goût des produits, que je choisis de saison, car ma cuisine a du sens. Le 13 juin, il y aura notamment une volaille en deux cuissons et du foie gras. C'était très important d'apporter cette touche locale.

Si on vous invite à manger, qu'est ce qu'il faut cuisiner ?

C'est toujours avec plaisir [rires] ! À Cazes-Mondenard, petit village du Tarn-et-Garonne dont je suis originaire, mes amis sont agriculteurs, fruitiers ou producteurs. Ils savent qu'avec une bonne canette ou un poulet fermier, je me régale toujours. J'ai toujours baigné dans cette atmosphère de bons produits. La simplicité, il n'y a rien de mieux.

Une soirée de solidarité

Une partie des fonds générés par la soirée du 13 juin sera directement reversée à l'Hôtel-Dieu pour la préservation de son patrimoine. « On avait envie d'être présent car en termes de patrimoine, tout est lié... Les pierres, la culture, la gastronomie, les producteurs : tout ça va ensemble et quelque part, se retrouve », estime Bernard Bach dont le restaurant se trouve sur les Chemins de Compostelle, juste avant l'étape de l'Hôtel-Dieu. Jacques Frexinos, célèbre professeur et président des Amis de l'Hôtel-Dieu, interviendra dans la soirée pour apporter son éclairage sur le pèlerinage.

Réservations : 05 62 07 41 11.

GÉRALDINE JAMMET