



AU PIANO

DES SAVEURS RAFFINÉES, UNE CUISINE DECOMPLEXÉE

CLÉMENT COLLET – TRA DI NOI À L'HÔTEL MISINCU - CORSE

Situé au cœur du Cap Corse, entouré d'une nature luxuriante, le Misincu s'est rapidement révélé être l'endroit idéal pour l'évolution et le développement du travail en cuisine de Clément Collet. Le jeune chef a su y mettre au point des créations sophistiquées aux saveurs franches, reflet d'un terroir particulièrement riche qui ne cesse de l'inspirer.

Très jeune, Clément Collet savait déjà qu'il ne voudrait pas faire autre chose que de la cuisine. « C'est la cuisine qui m'a choisi », s'amuse le jeune chef originaire de l'Ain. « J'ai toujours voulu avoir mon propre restaurant mais j'ai très vite eu conscience qu'être un bon chef nécessitait également d'être un bon manager et un bon financier. » C'est la raison pour laquelle il s'engage, après l'école hôtelière (Lyon Dardilly) dans un bac techno Hôtellerie-Restauration en 3 ans, un BTS Cuisine/Salle en alternance sur 2 ans puis une licence pro Management international à l'Institut Paul Bocuse. Sa 1^{re} expérience en immersion totale, c'est chez Georges Blanc qu'il l'a réalisée, lors de son stage de fin d'études.

UNE RENCONTRE DÉTERMINANTE

Il s'envole ensuite pour Saint-Barth et fait 1 saison à l'Éden Roc, où il fait la rencontre de Dimitri Droisneau. « Il est devenu mon maître et mon mentor. Lorsqu'il a été rappelé à La Reserve Beaulieu et qu'il m'a proposé de venir avec lui, j'ai accepté. »

7 mois plus tard, Clément tente l'expérience du Kilimandjaro avant de revenir à La Reserve Beaulieu en tant que chef de partie viande. Il part ensuite 1 an pour Londres, au Connaught avec Hélène Darroze, avant de découvrir la Corse et La Villa à Calvi en 2013. Arrivé en tant que 1^{er} chef de

partie tournant, il y rencontre sa compagne Caroline Chambon, qui était à l'époque à la réception. Après 1 saison, le couple part pour l'Australie où Clément est sous-chef au Jonah's R&C Hotel au nord de Sydney. « Là-bas, il ne faut pas regarder la technique en cuisine mais les résultats, qui sont bluffants. Les cuisiniers s'inspirent d'une multitude de cultures culinaires, ils n'ont pas de barrière. Ils n'hésitent pas à casser les codes et réalisent une cuisine décomplexée qui fonctionne vraiment. » 6 mois plus tard, le chef décide de monter sa propre affaire en Corse à Nonza, et Boccafina ouvre en 2015. Puis un jour, Sylvain Giudicelli et Virginie Mayard, respectivement propriétaire (avec Reza Zographos) et DG du Misincu au Cap Corse, lui rendent visite et proposent au couple d'intégrer l'hôtel.

L'AVENTURE MISINCU

Clément Collet est alors en charge de la table gastronomique Tra di Noi, du restaurant de la plage A Spartera, sans oublier la restauration générale de l'hôtel. « Au final, cela faisait beaucoup, c'est pourquoi il y a aujourd'hui un chef à l'A Spartera, ce qui me permet de me recentrer sur le gastro. »

Sa cuisine est généreuse, avec une attention particulière portée aux proportions produit principal/garniture, afin que le tout soit équilibré. « Le plus dur dans mon travail, c'est l'harmonisation des saveurs. Aucune ne doit prendre le pas sur l'autre. » Mais son objectif est également de faire redécouvrir aux locaux leurs propres produits travaillés différemment. « Je n'ai pas de souvenirs culinaires corse, parce que je ne suis pas né ici. Je travaille donc les produits « à l'australienne », sans complexe au niveau des saveurs que je mélange, ajoutant parfois même quelques touches sud-américaines. »

Ses fournisseurs, pour la plupart des connaissances locales rencontrées à l'époque Boccafina, sont « passionnés par leur travail et par leurs terres ». Tous l'inspirent, au même titre



que l'environnement. Cela donne naissance à des plats terre/mer qui sont désormais sa signature. Il mêle ainsi allègrement le foie gras au crabe et aux coques, le Saint-Pierre aux langoustines du Cap... Des créations qui lui auront notamment valu une Assiette Michelin 6 mois seulement après l'ouverture des lieux.

Quant à l'étoile Michelin « c'est un rêve, pas un moteur au quotidien. Mes objectifs restent de faire plaisir aux clients en me faisant plaisir également. Changer la carte en fonction des saisons, peaufiner les jus, les sauces... Continuer à offrir une cuisine à l'image du lieu - soit le luxe dans la simplicité - avec un réel côté sauvage propre au Cap Corse. »

■ Emilie Niel



L'ARAIGNÉE DE MER, AVOCATS, CAROTTES, DUKKAH



LE VEAU : FILET, POITRINE ET RIS, CAROTTES, VITELLOTTE, CÉBETTE

REPÈRES

Tra di Noi : Brigade en cuisine : 12 et 10 en salle
Capacité d'accueil : 80 couverts
Couverts soir : jusqu'à 70
Ticket moyen : 80 euros (HB)
Chef pâtissier : Julien Meunier
Vins : 400 références environ