

Ode au terroir Terre & Mer

Après plusieurs années passées à La Table de Montesquieu à la Brède, Christophe Girardot a investi les cuisines de La Guérinière, à Gujan-Mestras. Avec une ambition : sublimer les saveurs du terroir maritime et terrestre de la région.

Texte & Photo *Patrice Hauser*

C'est un gars du pays. Enfant, il a passé son temps libre à pêcher près de la maison familiale d'Andernos. Dans sa famille, la cuisine n'était pas une tradition. « *Mon grand-père a navigué sur un cuirassier de la Royale, mon père sur le porte-avions Lafayette* », explique Christophe Girardot. « *Et moi, j'ai eu le privilège d'embarquer six mois sur le porte-hélicoptères Jeanne d'Arc en 1985. Un semestre à découvrir l'Asie en tant que cuistot sur le bâtiment qui représentait le prestige de la France, ça m'a ouvert les yeux sur le monde et les saveurs asiatiques !* ». Depuis Christophe n'a plus quitté les « cambuses ». Des mess pour officiers, il célèbre désormais tous les jours que Dieu fait des messes en l'honneur des saveurs. Les « dieux » l'ont entendu, qui l'ont récompensé d'une étoile au Michelin. Au premier contact, on a du mal à ne pas lui dire du « Chef, oui

chef ! » tant le bonhomme en impose. Mais Christophe ne fait pas de la cuisine pour diriger une équipe – ce qu'il fait au demeurant très bien – mais pour transmettre à son staff son savoir-faire et son amour du terroir. « *Depuis mon arrivée à La Guérinière en début d'année, j'ai eu le temps de prendre mes marques, de poser ma cuisine. Maintenant, le but est de tendre toujours plus vers de l'hyper qualité...* »

→ Un menu qui sent bon le terroir

Sur son bureau, un vieux bouquin gastronomique imprimé en 1905. Christophe Girardot aime décliner de nouveaux accords, parfums et saveurs. Et revisiter de vieilles recettes. Il suffit de lire son menu pour se faire une idée : œuf imaginaire au caviar, coquilles Saint-Jacques bardées de lard et autre pigeonneau amoureux d'un foie gras... Installé désormais entre

forêt et océan, l'ancien aide de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains aime par-dessus tout travailler les accords terre et mer des produits de la région. Ce que semble apprécier la clientèle.

« *Le challenge est de proposer de la gastronomie à des tarifs accessibles. Pour pérenniser le restaurant, on s'appuie sur une clientèle business, avec notamment un menu Club Affaires à 52 € tout compris... L'idée étant de proposer un menu différent chaque semaine en fonction de la saison, de l'arrivage et de la qualité des produits. Pour l'élaboration de la carte, j'aime laisser mes seconds me proposer des idées* ».

Car pour Christophe, la cuisine est affaire de partage et de générosité. De transmission du savoir aussi. L'une de ses fiertés récentes : avoir coaché l'une de ses apprenties qui a obtenu avec brio le titre de meilleur apprenti de France cette année...

