

Bassin d'Arcachon

« Je suis fier de nous représenter au Canada »

LÈGE-CAP FERRET

Pascal Nibaudeau est l'un des chefs invités au festival Montréal en lumières. Une reconnaissance pour le chef du Pinasse Café et de la Villa

PROPOS RECUEILLIS
PAR SABINE MENET
s.menet@sudouest.fr

Le chef du Pinasse Café, étoilé au Michelin en 2010, trois toques au Gault et Millau et Gault et Millau d'or en 2009 lors de son passage au Pressoir d'Argent, Pascal Nibaudeau, 44 ans, représentera la France et le bassin d'Arcachon lors du festival Montréal en lumière qui a débuté le 23 février et s'achèvera le 11 mars.

Un festival qui attire plus d'un million de personnes et allie arts de la scène, gastronomie et activités familiales extérieures et gratuites avec en prime une Nuit blanche qui, à elle seule, enregistre 350 000 visites en quelques heures. Bref, un gros, gros événement.

« Sud Ouest » Comment vous retrouvez-vous à l'affiche de Montréal en lumière ?

Pascal Nibaudeau C'est la CCI de Bordeaux qui m'a demandé si j'étais intéressé. Il s'agit de véhiculer ma cuisine à l'international et de représenter ma région : j'ai dit oui et j'en suis honoré. J'ai été formé par le chef belge Yves Mattagne, il est mon père spirituel et quand j'ai vu que lui aussi avait été un invité du festival, j'en ai été d'autant plus flatté.

Vous allez être associé à un restaurant montréalais. Comment cela se passe-t-il ?



Pascal Nibaudeau est l'invité du festival Montréal en lumière du 1^{er} au 3 mars. PHOTO S. MENET

Je vais en effet travailler avec Paul Soucie, le chef du restaurant italien le Richmond Griffintown. L'idée, c'est donc que je transforme les produits du restaurant et apporte ma signature. L'exercice m'a plu (1).

Qu'allez-vous proposer ?

Un carpaccio de thon rouge et foie gras poêlé avec légumes croquants, champignons et parfum noisette. Un homard, ris de veau, carbonara de navet et béarnaise. Un risotto d'oursins, caviar de citron et émulsion de volaille acidulée. Un tartare de bar, huître aux tomates, bloody mary et caviar. Des pétoncles, foie gras et crémeux de châtaignes, ricotta à la truffe. Un agneau, anchois et olives noires, encornets de pommes de terre au parfum de romarin et piquillos. Et aussi un canard et foie gras

rôtis, duxelle de champignons à la truffe...

La carte sera-t-elle figée ?

C'est une base, ensuite, on va s'amuser, Paul Soucie et moi et jouer aussi avec les clients. Je vais découvrir des produits en cuisine et vais avoir envie de créer. Cela évoluera donc forcément.

Vous dites que cette promotion c'est la vôtre mais aussi celle du Bassin.

Je suis fier de nous représenter au Canada. Quand je suis arrivé ici, il y a trois ans, j'ai dit que je ferais de la Presqu'île mon palace. Cela reste mon ambition.

Comment celle de retrouver une étoile au Michelin ?

Évidemment.

Comment fonctionne la Villa, la table gastronomique du Pinasse Café ouverte il y a moins d'un an ?

Très bien. Elle ouvre aussi le dimanche et je pousse pour qu'elle soit aussi ouverte en août.

Il y a aussi le restaurant du Domaine du Ferret (balnéo) et le Cabanon du Pinasse café (bistrot). Cela ne fait pas beaucoup ?

Cela me permet surtout de faire beaucoup de choses, des petits-déjeuners et brunchs à la balnéo et du street food au bistrot. J'ai besoin d'être toujours en mouvement et d'évoluer alors ça me va.

(1) Lors de trois soirées, les 1er, 2 et 3 mars.