

« Côté Sens » a éveillé ceux du Gault et Millau

Un restaurant gastronomique mais décontracté. Olivier Provost a relevé le défi il y a quatre ans. Le Gault et Millau le récompense de deux toques et d'un coup de cœur, dans sa prochaine édition.

Entretien

Vous attendiez-vous

à cette double distinction ?

Pas du tout. Lorsqu'on le Gault et Millau nous a honorés, la semaine dernière, de nos deux toques et d'un coup de cœur, nous avons été agréablement surpris. Au mieux, espérions-nous une toque. Mais entrer ainsi officiellement dans le guide, on ne s'y attendait pas.

D'autant plus dans une petite structure comme la nôtre. Nous ne sommes que deux. Moi en cuisine et mon épouse, Sandrine, en salle. Les autres deux toques à Saint-Millo, comme le Châut, la Duchesse Anna, Delunay, le Cap Hien ou les Émirats, ont plus de personnel et sont installés depuis plus longtemps que nous.

Comment décrivez-vous votre cuisine ?

Comme celle d'un suburbain, avec une cuisine de saison et les ingrédients de producteurs locaux. C'est saisonnier, je propose par exemple un dôme de caviar de saumon, infusion de café, terrine de chèvres bretons et tulle de jambon de pays ou des langoustines poissées sur un sablé de parmesan et algues marines avec un jus de tempère aux agrumes. Je préfère faire vivre les producteurs et les agriculteurs que la grande distribution. Je prépare des escargots bio du Finistère, le poisson de Pêcheurs cobains à Miniac-Morvan, les fruits rouges de Saint-Mélor des Océans...

Où vivez-vous formé ?

Depuis mon CAP et BEP passés à Dives-sur-Mer, à côté de Deauville, j'ai travaillé dans quatorze maisons. Des palaces de Lucien Barrière, en



Olivier et Sandrine Provost ont ouvert le restaurant Côté Sens, il y a quatre ans.

Normandie à un hôtel-restaurant quatre étoiles dans l'Eure, en passant par plusieurs maisons étoilées à Paris.

À 23 ans, avec trente cuisiniers sous mes ordres, j'étais le plus jeune chef des brasseries de luxe et bistros parisiens des frères Bianco. Mais j'étais trop jeune pour vivre cette pression longtemps. Nous avons repris Côté Sens il y a quatre ans, pour en faire un restaurant gastronomique mais décontracté. Mon épouse Sandrine,

en salle, a un BTS toulousain et de l'expérience comme maître d'hôtel dans un Ritz et Château.

Aujourd'hui, de quel événement êtes-vous fier ?

De m'installer dans les terres, car l'inter-muros est dur à travailler, avec tous les touristes. Il est difficile de prévoir le nombre de couverts ou de distinguer les restaurants arrivés eux. Nous conditionnons que les clients s'aperçoivent que l'on peut faire autre

chose que la majorité des restaurants.

Recueilli par
Nadine PARIS.

Côté Sens, 16, rue de la Hève, inter-muros. Réservations le midi au 02 99 20 08 12. Ouvert tous les jours, sauf le jeudi, d'octobre à avril, hors vacances scolaires. Menu à 29 € et 40 €. Carte : 40 €, mise en bouche, entrée, plat et dessert. www.cotesens.com