

Ses petits plats dans la cour des grands

Chose rare, Olivier Provost, le chef cuisinier du restaurant « Côté Sens » Intra-Muros, vient de décrocher deux toques et un « coup de cœur » au célèbre guide gastronomique Gault et Millau 2011.

C'est rare d'obtenir deux toques ?

C'est déjà arrivé par le passé mais cette année je crois bien que je suis le seul à obtenir deux toques et un coup de cœur. Normalement on entre dans le Gault et Millau avec une toque, voire sans puisqu'on peut être simplement cité dans le guide pour une première distinction.

Comment vous est venue la passion de la cuisine ?

Très tôt puisque j'ai 43 ans et à 16 ans je fréquentais déjà le lycée hôtelier de Dives-sur-Mer dans le Calvados. J'en suis sorti avec un CAP et BEP et j'ai eu la chance de rentrer aussitôt dans les palaces de la chaîne Barrière à Dauville. J'ai travaillé pour des grands chefs cinq années au Normandy et au restaurant du mythique Royal Barrière.

Comment avez-vous appris les deux toques ?

Par un pur hasard puisque l'inspecteur du guide ne s'est pas présenté. De toute

façon on travaille notre cuisine de la même manière pour tout le monde. Vous savez, il n'y a que quinze couverts ici alors... C'est en consultant internet qu'un courrier électronique nous a prévenus. Sandrine et moi avons vérifié ensuite le guide Gault et Millau. C'était vrai !

Comment définissez-vous votre cuisine ?

Je la définis très simplement puisque pour moi il n'y a qu'une seule vraie cuisine, la bonne ! C'est une cuisine au fil des saisons, ce qui nous oblige à changer quatre fois par an la carte. C'est apprécié par nos habitués. C'est donc une cuisine du marché, de produits locaux, presque exclusivement bretons et de saison.

Je travaille essentiellement les produits

de la mer, des poissons nobles et toujours une ou deux viandes pour diversifier.

Avez-vous un chef comme modèle ?

Joël Robuchon que j'ai eu comme conseiller culinaire à Paris et aussi Pierre Gagnaire, considéré comme un des meilleurs chefs aujourd'hui.

Depuis combien de temps cuisinez-vous à St-Malo ?

Cela fait quatre années que nous avons pris ce restaurant qui s'appelait déjà « Côté Sens » avant nous. C'est notre première affaire et déjà deux toques, c'est une reconnaissance

Pourquoi pas le Michelin un jour ? En tous cas cela rassurera les clients qu'ils n'osaient pas franchir la porte de notre petit établissement.

Recueilli par
Serge ASSELAH
(CLP)

