

Portrait passion

UN CHEF CUISINIER EN PLEINE ASCENSION AU PORTUGAL

Originaire d'Illkirch-Graffenstaden, Frédéric Breitenbucher se souvient de son enfance tranquille et heureuse. Toujours en contact avec sa famille et ses amis, il essaye de revenir en Alsace au moins une fois par an. Car c'est désormais au Portugal qu'il exerce depuis 15 ans sa passion pour la cuisine.

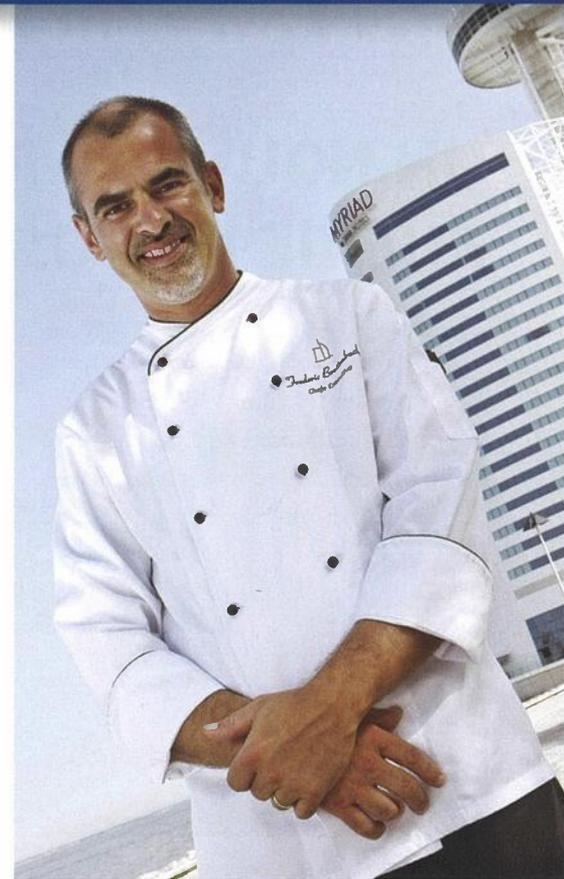
Pour comprendre ce qui l'a attiré dans ce métier, ce chef cuisinier raconte : « Mon père était déjà dans ce corps de métier qui m'est familier depuis ma plus tendre enfance. Ce qui m'a toujours plu, c'est le côté créatif et artistique, ce que l'on peut faire à partir d'un aliment, sa transformation, et par la suite la réaction des clients. »

Dès la sortie du collège, il a suivi un apprentissage de trois ans en alternance. Son CAP et Brevet de Compagnon en tant que Boucher Charcutier Traiteur en poche, il a continué dans l'entreprise familiale. Il explique : « J'ai développé le côté traiteur et assumé la responsabilité du laboratoire, associé à mon père. J'ai à nouveau suivi des études en alternance durant trois ans pour obtenir mon Brevet de Maîtrise. Puis mon goût pour l'aventure m'a

emmené au Portugal pour intégrer durant 13 ans l'équipe d'Antoine Westermann à l'hôtel Fortaleza do Guincho à Lisbonne. Je suis passé sous-chef des cuisines en 2000. Le restaurant a obtenu 1 étoile supplémentaire au guide Michelin en 2001. Depuis juin 2012, je suis chef dans un autre restaurant, le River Lounge** de l'hôtel Myriad. »*

C'est cette dernière expérience qu'il trouve la plus intense : « L'ouverture de ce restaurant en septembre 2012 était un grand challenge car pour la première fois j'étais seul à la barre d'un projet très ambitieux. Ma cuisine puise dans les produits du terroir. Je travaille beaucoup les poissons locaux et les fruits de mer, la grande richesse du Portugal. J'essaie de relooker certains plats traditionnels avec notre technique française, une fusion entre restaurant gastronomique et bistrot. Dans une ambiance détendue, plusieurs plats phares sont proposés à la carte. Par exemple : les pétales de morue confit à l'huile d'olive faccacia, la dorade marinée avec brunoise de légumes croquants, ou encore le cochon noir du pays avec raviole à la compote d'oignons acidulée. » L'essentiel est bien sûr de satisfaire le client.

Pour les années à venir, sans quitter Lisbonne, ce passionné souhaite développer son projet actuel, achever la transformation de l'établissement en



Frédéric Breitenbucher « la sophistication en toute simplicité. »

restaurant gastronomique, ouvrir son propre restaurant et pourquoi pas devenir consultant gastronomique.

* Antoine Westermann est connu pour avoir tenu les rênes du Buerehiesel à Strasbourg.

** Le restaurant River Lounge se trouve au rez-de-chaussée de l'hôtel Myriad au cœur du Parc des Nations et offre une vue imprenable sur la mer et le Tage, ainsi que sur le pont Vasco de Gama, le plus vaste d'Europe.