

# Que se passe-t-il à Paris..?



## Thibault Sombardier

Depuis son arrivée chez *Antoine* il y a 3 ans, Thibault Sombardier a su communiquer sa passion de la nature et des beaux produits, sans pour autant renoncer à l'ambiance feutrée d'un établissement étoilé qui offre une vue splendide sur la Tour Eiffel.

### **Un chef résolument moderne**

Bien ancré dans son époque, Thibault Sombardier n'hésite pas à utiliser tous les outils de communication à sa disposition.

Il se charge lui-même de faire vivre le restaurant sur les réseaux sociaux. On peut y voir le produit du moment, des petites annonces, parfois une assiette ou même la brigade en action et en musique...

Il reconnaît volontiers que c'est actuellement incontournable, une publicité non négligeable.

Son passage dans *Top Chef* (finaliste en 2014) suit la même logique. «*Quand nous*

*avons repris ici nous avons besoin de faire parler de nous, la TV a servi à ça. En revanche, je n'y retournerai pas. Certains sont faits pour ça, moi je préfère rester en cuisine.*»

### **Un Chef nature**

Thibault, son truc, ce serait plutôt les longues balades dans les bois. Du côté de chez lui à Lyon, il connaît par cœur les forêts alentours. «*À Paris aussi on peut trouver*



## Restaurant Antoine - Paris (16<sup>e</sup>)

*de beaux endroits où s'oxygéner, et même quelques coins à champignons !*

Cet amoureux des produits de la mer ne rate pas non plus une occasion de se rendre sur la côte pour pêcher.

Ce sont ces mêmes envies de grand air qui l'ont poussé à relever le défi *Native Cooking Challenge* au Danemark. Le but était de composer un menu uniquement à partir de ce que l'on trouve dans la nature. « J'avais monté une équipe avec Pierre Sang (Pierre Sang in Oberkampf), Florent Ladeyn (Le Vert Mont ; Bloempot), et Beatriz Gonzales (Le Neva et Le Coretta), d'excellents chefs avec qui je m'entends très bien. Ce fut un grand moment d'échange et de partage. »

### Une recherche constante

Il avoue avoir failli rater l'entrée à l'école hôtelière : « Ma mère m'a alors menacé de devoir changer d'orientation, je me suis repris en main. Il n'y avait rien d'autre que la cuisine, c'était hors de question. C'est tellement dur de faire un métier que l'on n'aime pas, il n'y a rien de pire. Et quel bonheur quand on aime son travail ! »

Depuis, il a travaillé avec les plus grands : Marc Meneau à Vézelay, Bernard Constantin à Lyon, Alain Dutournier au Carré des Feuillants, puis plus tard au Trou Gascon comme

chef, avec Yannick Alléno au Meurice... Il a pris le temps de se connaître et de savoir ce qu'il aimait.

« De nos jours on attend d'un jeune d'une vingtaine d'années d'avoir un style, une cuisine signature, c'est impossible ! On y arrive seulement quand on réfléchit seul à ses plats depuis quelques années. Quand on est chef de partie on n'a pas le temps. La cuisine se construit à partir de ce que l'on a fait, de ce que l'on sait faire et de ce que l'on aime faire. »

Dans son cas, aucun doute : ce sont les poissons qui l'inspirent. Il va régulièrement rencontrer les mareyeurs, et se tient informé des techniques de pêche, de l'état des stocks...

### Mensae, son bistrot

Cette deuxième adresse, ouverte il y a six mois, lui tient profondément à cœur. Il était important d'avoir un endroit bien à lui, pour toucher une autre clientèle, plus proche de sa tranche d'âge et du budget de ses amis. « J'adore y aller, le soir après le service, on s'y retrouve pour boire un verre. »

Il a laissé les commandes à son ami Kevin d'Andrea avec qui il avait travaillé au Meurice. « Il a toute ma confiance. Ensemble, nous avons établi une ligne directrice et nous nous y tenons. Parfois, Kevin me fait goûter quelque chose, mais je ne

regarde pas par-dessus son épaule en permanence. »

Son bistrot, Thibault Sombardier le veut simple, chaleureux et accueillant. La décoration est assez minimaliste, avec de grandes tables et beaucoup de bois. Un aspect traditionnel qui lui correspond. « Nous avons une carte super gourmande, bien travaillée, avec de très bonnes recettes, on y est bien. »

### Un chef profondément positif

Pour lui, « plus on est de fous plus on rit, tant que tout le monde est là pour apporter quelque chose de plus dans l'assiette ».

Tout comme sa clientèle, sa brigade chez Antoine est internationale et c'est tant mieux. C'est enrichissant, cela permet de relativiser, de remotiver parfois : « Pour un apprenti, travailler avec des étrangers qui ont tout donné pour pouvoir apprendre la cuisine française, ça donne envie. »

Convaincu qu'il ne faut jamais rien lâcher et se donner des objectifs pour avancer, il balaie les petits tracas quotidiens d'un revers de la main. « Tous les jours, quand on voit de beaux produits, on est heureux. »

TEXTE : CHARLOTTE HAMELLE.  
PHOTOS : PASCAL LATTES.  
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.  
ACCORDS VINS & METS : PIERRE MORIN