



Barbara Vinarier

La nouvelle présidente de l'association «La Main à la Pâte» a annoncé que le festival «La Montagne, des visages, des villages» aura lieu les 3 et 4 août à Canfranc. **PAGE 21**



Caroline Herrera

L'écrivaine va recueillir la parole des femmes vivant en Soule pour les mettre en lumière à l'initiative du Collectif souletin. **PAGE 23**



Naomi Riskwait-Despères

Avec son frère Teddy, les Garlinois, enfants et petits-enfants de sportifs chevronnés, concilient études et sport de haut niveau dans l'athlétisme et le basket. **PAGE 35**

De Nay à Paris, Louis de Vicari, jeune chef d'un restaurant étoilé

Après avoir beaucoup appris auprès de chefs étoilés, Louis de Vicari est aujourd'hui, à 27 ans, aux commandes du restaurant parisien *Contraste*, qui a lui aussi une étoile au Guide Michelin.

Très tôt, le jeune Nayais Louis de Vicari a eu la tête dans les étoiles, celles du guide Michelin : il voulait faire de la cuisine et devenir chef. Élevé dans une famille de fins gourmets très attachés à la qualité des produits et amateurs de bons repas, c'est tout naturellement que se développe chez lui le goût pour la cuisine. Cette attirance se confirme lorsqu'il fait son stage de 3^e au Vieux Logis à Lestelle-Bétharram. C'est décidé, il sera cuisinier. Ses parents sont prêts à l'aider, mais ils mettent une condition : d'abord passer le bac. Aussi, après le collège Henri IV, il entre au lycée Saint-Joseph de Nay pour préparer son examen. En attendant de se consacrer pleinement à la cuisine, il est animé par une autre passion : le rugby qu'il pratique à l'US Coarraze-Nay. Il y acquiert la combativité et l'esprit d'équipe qui vont lui être bien utiles par la suite.

«Un produit de saison, fait par un producteur soucieux de son travail, et c'est la moitié du travail réalisé dans l'assiette qui est effectué.»

En 2015, titulaire d'un bac économique et social, il quitte famille et



Au restaurant étoilé parisien *Contraste*, Louis de Vicari propose sa vision contemporaine de la gastronomie française qu'il conçoit centrée autour du produit. DR

amis pour intégrer à Bordeaux l'école Ferrandi. Le voici enfin dans son élément, il suit avec enthousiasme la formation, effectue un stage dans le restaurant étoilé *Le Pavillon des Boulevards* à Bordeaux, puis dans celui doublement étoilé *Le Relais de la Poste* à Magescq, dans les Landes.

L'aventure du Bocuse d'or

En 2018, avant de terminer son Bachelor, il est retenu comme commis du chef Matthieu Otto dans l'équipe de France qui va participer au Bocuse d'or, le concours mondial de la cuisine, les JO de la gastronomie en quelque sorte.

Les étapes d'enchaînement : la préparation, une épreuve éliminatoire en France, le Bocuse d'or Europe à Turin et enfin la finale mondiale à Lyon. « Ça a été une aventure aussi forte humainement que culinairement parlant, se souvient Louis de Vicari. Ces deux ans m'ont énormément appris, j'ai acquis des « armes » qui m'aident encore aujourd'hui et toutes les rencontres que j'ai faites m'ont ouvert les portes de la cuisine étoilée ».

Ces portes, il va les pousser et continuer à apprendre en travaillant avec les plus grands chefs dans des établissements prestigieux : L'Écrin de Yohann Chapuis

à Tournus, les Flocons de sel à Megève et enfin *Le Pré Catelan*. « J'avais une grande envie d'intégrer la brigade de Frédéric Anton, un chef inspirant pour qui j'ai beaucoup d'admiration, confie Louis de Vicari. Une belle expérience, j'ai vraiment appris à jouer sur les équilibres entre le gras, le sucre et l'acidité ».

« La culture du bon manger »

En 2023, le jeune cuisinier postule pour rentrer dans le groupe *Éclaire*. Son fondateur, Stéphane Manigold, est un digne digne de talents, il fait confiance à des jeunes et les laisse s'exprimer. Il offre à Louis de Vicari sa première place

Ligne de vie

État civil : naissance à Pau le 7 juin 1997.
Scolarité et formation : collège Henri IV et lycée Saint-Joseph à Nay, bac en 2015 - École Ferrandi à Bordeaux de 2015 à 2018. Participation au Bocuse d'or en 2018-2019.

Carrière professionnelle : divers postes dans des restaurants étoilés jusqu'au 1^{er} poste de chef au Bistrot Flaubert en 2023 ; à partir de mars 2024 : chef du restaurant *Contraste*, une étoile au Michelin.

Hobbies : le sport et l'œnologie

de chef au Bistrot Flaubert, avant de lui proposer, en 2024, de prendre les commandes du restaurant étoilé *Contraste*.

Le jeune chef propose sa vision contemporaine de la gastronomie française : « Les jeunes cuisiniers d'aujourd'hui ont la lourde tâche de devoir inculquer la culture du bien manger, également du bon manger ». Il crée des assiettes respectueuses des saisons et de nos terroirs. Il explique : « Nous nous devons de centraliser l'assiette sur le produit en lui-même. Chaque élément de l'assiette doit avoir une histoire, de la protéine, jusqu'à l'oignon qui nous a servi pour réaliser la sauce. Un produit de saison, fait par un producteur soucieux de son travail, et c'est la moitié du travail réalisé dans l'assiette qui est effectué ».

Aujourd'hui, Louis de Vicari poursuit le rêve étoilé de son enfance, il vit intensément de sa passion, et ne cesse de chercher, expérimenter et créer. Très occupé, il ne revient pas aussi souvent qu'il ne voudrait dans ce Sud-Ouest auquel il reste très attaché, cependant. Mais ce 29 juin, il sera à Vic-en-Bigorre pour participer aux *Tablées de Vic*.

BERNARD SEMERJIAN