



Barton & Guestier

DEPUIS 1725



Frédéric PROUVOYEUR
Chef de Cuisine à Château Magnol

Frédéric a rejoint Barton & Guestier en 1987. Diplômé de l'Ecole Hôtelière du Touquet Paris Plage en 1978, il démarre sa carrière dans des restaurants prestigieux comme le Volkshaus Hotel à Bern en Suisse, l'Oustau de Beaumanière (5 Fourchettes et 2 Etoiles Michelin) avec le Chef Raymond Thuillier, et le Restaurant Le Gamin à Londres. Pendant quelques années, Frédéric a également promené ses talents culinaires sur des grands bateaux de croisières, comme le "Massalia" et le "Mermoz".

Interview

As-tu toujours rêvé d'être cuisinier ?

Non pas vraiment, en 1975 j'ai eu en même temps, le concours d'entrée de l'Ecole Hôtelière du Touquet Paris Plage et le concours d'entrée de l'Ecole Boule de Paris, car à l'époque je dessinais bien.

J'ai choisi la restauration, car les débouchés étaient plus importants, et je ne le regrette pas !

Qui ou quoi t'a donné cette envie ?

Dans ma jeunesse mes frères et moi étions souvent seuls à la maison le week-end. Mon père faisait de la politique et ma mère le suivait. Nous avons été rapidement confrontés à la question « qui fait la cuisine aujourd'hui ? » Au début c'était mon frère aîné, puis j'ai vite pris le relais.

Tu as pas mal voyagé sur des bateaux avant d'être embauché chez Barton & Guestier. Qu'est-ce que ces voyages t'ont apporté ?

Oui, j'ai beaucoup voyagé quand j'étais plus jeune. Cela a commencé avec l'armée dans la marine où j'ai passé 8 mois dans l'Océan Indien. C'est là que j'ai attrapé le virus des voyages. C'est pour cela qu'au début de ma carrière j'étais en alternance à terre et sur mer (le plus souvent à l'étranger (Suisse et Angleterre). J'avais soif de connaissances à chaque fois que je découvrais un pays. Il fallait que je mange local ce qui m'a joué des tours bien des fois ! L'expérience des bateaux restera pour moi inoubliable.

Où ou dans quoi tu trouves aujourd'hui ton inspiration ?

Le plus souvent quand je vais au restaurant ou quand je regarde des émissions culinaires. Mais généralement c'est dans mes livres de cuisine (et ils sont très nombreux), mais j'avoue que la cuisine d'aujourd'hui ne m'inspire pas beaucoup, le « moléculaire » ce n'est pas mon truc, je préfère la cuisine de tradition.

Un ingrédient, ou herbe ou épice favoris ?

Les poissons en général, les sauces poissons et comme herbes, le basilic. Sinon, comme épices, le curcuma, le cumin et le piment d'Espelette mais ... attention aux doses car pas facile à accorder avec un vin.

Que peut-on toujours trouver dans ton frigo ?

Du fromage c'est ma faiblesse, mais du bon bien sûr.....

Sors-tu souvent au restaurant ?

Avant je sortais peu, mais quand je sortais, c'était pour 1 ou 2 macarons. Là je prenais l'inspiration. Maintenant les temps sont plus difficiles et je me contente de restaurants plus classiques mais toujours bons...

Qui fait la cuisine chez toi ? Une recette fétiche ?

Généralement c'est mon amie, mais quand je reçois, je ressors mes couteaux..... !
Ma recette fétiche je n'en ai pas, mais j'avoue que celle de ma crème brûlée n'est pas mauvaise.

Penses-tu tout de suite à une association mets-vin quand tu crée une nouvelle recette ?

J'essaye quand je fais une recette ou quand j'emploie des ingrédients de faire en sorte que l'harmonie entre le plat que je vais préparer et le vin soit parfaite..... mais ce n'est pas toujours évident.

Quel est ton vin favori ?

En blanc j'aime beaucoup le Sauvignon et le Sancerre, en rosé je préfère le Côte de Provence et en rouge notre Château Magnol bien sûr.

Depuis ton entrée chez Barton & Guestier quels changements t'ont marqué le plus ?

J'avoue que le château a bien changé depuis mes débuts, c'est devenu au fil des temps un outil de communication et de promotion merveilleux. Je ne m'en lasse pas. Le changement le plus marquant pour moi est la restauration du château, qui a mis en valeur l'ensemble de cette propriété.

Quel a été ton plus grand succès en terme de dîner ?

Le premier c'était au tout début en 1987 pour Monsieur Pierre Elliott Trudeau (premier ministre canadien) et ses enfants : « Dîner exquis » avait-il dit. Le deuxième en 1993 pour Monsieur Bronfman (propriétaire du groupe Seagram) et ses amis. En fin de repas il m'avait dédié son menu que j'ai toujours. J'étais très touché. Après cela, c'étaient mes semaines gastronomiques à l'étranger avec les plus réussies à Singapour et à Bangkok.

Y a-t-il eu des loupés marquants ?

Vous savez pour moi ce n'est facile d'imposer un menu, donc je suppose qu'il y a des gens qui ont adoré certains plats et d'autres non. Il m'est arrivé de faire tomber une assiette depuis le chauffe-plats lors de la venue du Duc de Kent et Monsieur Juppé... Remarquez, cela a détendu l'atmosphère, mais je n'étais pas fier ce jour là !

Parmi les invités du Château, peux-tu citer quelques noms de Chef qui t'ont marqué le plus ?

En 1992 Alain Pic, le frère d'Anne-Sophie. A l'époque tout le gratin journalistique pensait que c'était lui qui allait reprendre la succession du père, mais non c'est Anne Sophie, qui depuis a largement fait ses preuves ailleurs.

En 1994, Toum une chef Thaïlandaise de Paris, très célèbre dans son pays. Nous avons pu tous les deux préparer un repas thaï. L'événement est paru dans le Sud Ouest trois jours après.

En 1999 pendant Vinexpo, Paul Bocuse était venu. Lui, c'est ma référence. Il m'a d'ailleurs dédié son livre, je dirai plutôt mon 1er livre, celui que l'on m'avait offert quelques années auparavant. Nous avons fait des photos ensemble et il m'a d'ailleurs écrit plusieurs jours après en me remerciant chaleureusement.

Comment es-tu devenu collectionneur de vieux menus ?

Par hasard ! Je faisais les brocantes à l'époque, j'ai trouvé un vieux menu des années 1910, puis un autre des années 1890. Au début je cherchais les années et la beauté du menu, puis très vite c'était le contenu du menu qui m'a intéressé.