

En forêt de Chantilly, un jeune chef a repris il y a quelques années le restaurant familial, le Verbois. Guillaume Guibet y a conquis une étoile Michelin et deux toques Gault et Millau.



Bernard Thomasson
Radio France



L'application France Info

Tout France Info, et bien plus. Sauvegardez vos articles à lire plus tard et filtrer l'actualité qui vous intéresse

télécharger

Temps de lecture : 5 min.



Le chef étoilé Guillaume Guibet, au cœur de la forêt de Chantilly, dans un ancien relais de chasse. (BERNARD THOMASSON / FRANCEINFO)

Nous sommes à Saint-Maximin, à quatre kilomètres de Chantilly, dans l'Oise. Au cœur de la forêt, se trouve l'ancien pavillon de chasse de la famille Rothschild, transformé en restaurant. Guillaume Guibet y est cuisinier, troisième génération. Ses parents bienveillants ont su lui transmettre une maison pour laquelle il a tout de suite eu des projets à long terme : conquérir une première étoile, moderniser le décor, agrandir la salle, se projeter vers des chambres d'hôtes.

>> L'été des chefs. Carla Kirsch, une Mexicaine à Lyon pour "montrer la cuisine traditionnelle de mon pays"

C'est une belle histoire de famille parce que le papa, Laurent, a accepté de laisser les clés à son fils. Il est toujours présent pour donner un coup de main en salle, aux côtés de son épouse. Le fils, au-delà de la cuisine, s'intéresse de plus en plus aux vins : la cave de la maison contient 12 000 bouteilles pour 950 références. De quoi accompagner au plus près la cuisine de Guillaume, qui a appris de Key Kobayashi, chef réputé à Paris, une technique très précise.

"Au lieu de faire mes devoirs, j'allais plutôt en cuisine avec mon père. Après, j'ai travaillé avec Kei Kobayashi qui m'a appris énormément de choses. Du coup, j'ai quelques touches japonisantes dans mes plats."

Guillaume Guibet, à franceinfo

Autre histoire humaine, de relation, de confiance, avec Xavier Burban qui fournit à Guillaume des fraises 100% nature, au goût exceptionnel. Le chef allait acheter des fruits chez lui, à La Baule, lorsqu'il y passait ses vacances avec ses parents. Xavier travaille en jardin suspendu, ce qui permet une cueillette à hauteur d'homme, moins contraignante, pour choisir des fruits à parfaite maturité. Guillaume Guibet les accommode de différentes façons au fil de l'été, selon une recette qu'il livre dans l'émission.

**L'application France Info**

Tout France Info, et bien plus. Sauvegardez vos articles à lire plus tard et filtrer l'actualité qui vous intéresse

télécharger



Guillaume Guibet a réaménagé les lieux après avoir pris la suite de son papa, Laurent, en cuisine. (BERNARD THOMASSON / FRANCEINFO)

On sent la passion chez ce garçon qui a tout l'avenir devant lui. Il a totalement réaménagé le restaurant familial. Finies les nappes blanches pour un décor plus moderne et élégant, en matériaux nobles. Retenez son nom : Guillaume Guibet, à Saint-Maximin, en forêt de Chantilly.

Partager :



voir les commentaires

Sur le même thème



L'été des chefs. Carla Kirsch, une Mexicaine à Lyon pour "montrer la cuisine traditionnelle de mon pays"