

PORTRAIT

Edmond Bavois

Un baroudeur cinq étoiles

RENWEZ Edmond Bavois s'apprête à devenir chef-cuisinier de l'hôtel Beau-Rivage, à Neuchâtel (Suisse). Une destination cinq étoiles pour un cuisinier voyageur qui clame son amour du terroir.

DES ARDENNES AUX RIVES
DU LAC DE NEUCHÂTEL

• **Edmond Bavois** a passé son CAP et son brevet professionnel au centre de formation des apprentis (CFA) de Charleville-Mézières, avec une mention en pâtisserie. Il a également étudié un an au lycée hôtelier de Bazeilles.

• **Il travaille pendant cinq ans** au Chat Botté, à Belval, en apprentissage, puis part faire des saisons à Val Thorens ou dans le Sud de la France.

• **Il a œuvré en Australie**, puis en Écosse, avant de mettre le cap sur la Suisse, il y a neuf ans. En 2020, il franchit une étape en devenant chef de la table gastronomique de l'hôtel Beau-Rivage, cinq étoiles situé au bord du lac de Neuchâtel.

De Renwez, coin de campagne ardennaise, à la cuisine d'un hôtel cinq étoiles au bord du lac de Neuchâtel, le parcours d'Edmond Bavois a été tout sauf rectiligne. L'ancien apprenti du Chat Botté, à Belval, est du genre à ne pas tenir en place. Parti en saison à Val-Thorens (Savoie) juste après avoir obtenu son diplôme, il ramène dans ses bagages un goût prononcé pour le voyage et la découverte de nouvelles saveurs. Résister à l'appel du grand large ? Pensez donc. Voilà Edmond qui met le cap sur l'Australie, où il apprend qu'il s'agit « *de s'adapter aux produits et traditions du pays* » où l'on cuisine : « *on ne fait pas manger à un Australien ce que l'on ferait à un Ardennois* ». Ce qui le frappe : l'intérêt porté aux produits locaux, avant que le « locavorisme » ne devienne tendance derrière les pianos du monde entier.

Océanie, Sud de la France, Écosse et Suisse : le nouveau chef d'O'terroirs a vu du pays

Après la parenthèse océanienne, Edmond Bavois revient dans l'Hexagone, côté Sud. Il y vit deux expériences, notamment en tant que chef-pâtissier chez un étoilé Michelin. « *J'y étais très bien, mais j'avais encore envie de voyager* », sourit le jeune cuisinier. Son nouveau point de chute : Édimbourg, la capitale écossaise. Entré chef-pâtissier dans



Edmond Bavois, jeune chef passionné de terroirs. Aurélien Laudy

un restaurant gastronomique, il en ressort second de cuisine, après y avoir fait la connaissance de Léva, pâtissière originaire de Lettonie, qui partage aujourd'hui sa vie. Les deux jeunes gens songent à gagner l'Alaska pour un nouveau défi culinaire, mais les visas sont compliqués à obtenir. Qu'importe, ils iront exercer leurs talents en Suisse, dans la paisible cité de Neuchâtel. C'était il y a neuf ans. Le baroudeur prend goût à la vie helvète, loin des grandes villes qu'il n'a jamais trop appréciées. « *Pour*

moi qui suis né en pleine campagne, Neuchâtel permet d'allier la ville et la nature », de s'évader dès que possible dans des coins reculés des Alpes, là où l'on ne peut accéder qu'à pied.

Côté fourneaux, c'est à la Maison du Prussien (16/20 au Gault Millau) qu'Edmond et Léva vont exercer leurs talents. De pâtissier, l'Ardennois se retrouve à nouveau second de cuisine, essayant « *de travailler au fil des saisons avec des produits locaux*. Le chef, Jean-Yves Drevet, avait

une cuisine moderne, j'y ai appris énormément de choses ». Suffisamment pour saisir l'opportunité qui se présente, il y a peu : un poste de chef à la table gastronomique de l'hôtel Beau-Rivage, un cinq étoiles avec vue sur ce lac de Neuchâtel aux eaux limpides. C'est décidé, Edmond sera, à partir du 1^{er} janvier 2020, le chef d'une sacrée brigade de 24 personnes.

Le nom du restaurant donne le tempo : au menu du O'terroirs, on trouve essentiellement des produits

locaux. « *Ce n'est pas un ordre, mais cela reste un objectif. On essaie de travailler au maximum avec des produits locaux, puis avec des produits suisses* ». Sans jamais tomber dans la routine. « *Je n'ai pas de plat de prédilection : comme tout le monde, je n'ai pas envie de manger la même chose tous les jours ! Je fais selon les saisons, selon les humeurs. C'est le produit que je trouve qui me donne envie de cuisiner un plat. Il faut sortir, essayer, goûter, avec beaucoup d'intuition et des coups de cœur, quitte à tenter parfois des mélanges improbables mais qui marchent très bien. Et puis, j'écris très peu mes recettes* ». Un « défaut » qui permet d'éviter les redites, sourit le chef. De quoi séduire un pays qui « *compte le plus de restaurants gastronomiques par rapport à sa population* » ? L'occasion est belle, en tous les cas, pour le gamin de Renwez, qui a trouvé de nouveaux fourneaux derrière lesquels poser son sac de baroudeur. ■

JULIEN AZÉMAR

BON SANG NE SAURAIT MENTIR

Les parents d'Edmond, Francis et Nicole Bavois, ont tenu le bar-hôtel-restaurant Les Voyageurs, au cœur du village, pendant 20 ans. Elle s'occupe de la pâtisserie, lui de la cuisine. Quand ils reprennent l'affaire, Edmond a quatre ans : autant dire qu'il a de suite été dans le jus. « *Je n'ai connu que ça. On vivait à l'étage, au-dessus du restaurant* », sourit le jeune chef. Pour autant, ses parents, à l'époque, ne souhaitent pas le voir suivre leurs pas. « *On l'a mis au service à 13 ans, avec les chaussures vernies et le nœud papillon, mais cela ne l'a pas*

dégoûté », raconte Nicole. Petit, elle l'aurait vu « *armurier* », plaisante-t-elle. Le paternel, lui, l'imaginait « *maréchal-ferrant* ». Loupé : la pomme ne tombant jamais bien loin de l'arbre, il choisit les fourneaux. Sans vouloir, cependant, devenir propriétaire. La bougeotte, toujours, qui le pousse à expérimenter, découvrir de nouveaux horizons. Dans ces conditions, « *on ne fait pas le même métier*, poursuit Nicole, fière du parcours de son Edmond. *Nous faisons de la cuisine traditionnelle, lui innove tout le temps* ».