

"J'ai un souvenir avec mon grand-père quand il allait à la pêche aux oursins ou aux homards. Il nous ramenait un homard et on le cuisinait très simplement au barbecue ou juste à l'eau et on le mangeait avec une bonne mayonnaise. Ce sont ces souvenirs-là que j'ai voulu remettre au goût du jour", confie le chef d'origine bretonne de 49 ans.

"Quand on mangeait une fraise qui était à la parfaite maturité, on la goûtait, il n'y avait pas besoin de rajouter du sucre, elle était juste bonne", ajoute ce chef, qui officie à "La table de Yoann Conte" à Veyrier-du-Lac sur le lac d'Annecy (Haute-Savoie) et affiche 2 étoiles Michelin.

Pour lui, la gastronomie d'aujourd'hui va vers "l'essentiel", après des années d'"artifices dans les assiettes".

Et c'est cela qui "porte ses fruits et peut donner des idées aux autres qui se compliquent la vie: les choses les plus simples sont les meilleures", assure Yoann Conte, qui propose des menus allant de 250 à 750 euros par personne.

Remède contre la tristesse

"Le luxe se définit comme ça aujourd'hui et le sera encore plus demain", assure-t-il. "Le luxe n'est pas là où on le croit, il est simplement autour d'une table, à manger, à partager, à vivre un moment heureux".

Son père était bistrotier et "faisait une cuisine pour les mineurs qui rassemblait les gens et réchauffait les coeurs", tandis que ses grands-mères cuisinaient toujours à la maison.

"J'ai voulu retrouver ça dans mon auberge", dit celui qui qualifie ainsi sa table étoilée, rachetée à son maître, le chef au chapeau noir, Marc Veyrat.

Il affirme avoir "voulu réunir les gens autour d'une table en bois avec des montagnes au milieu, essayer de les rendre heureux autour d'un plat".

"Même si on essaie d'aller sur un certain niveau autour des produits d'exception, cela reste une cuisine bistrotière, très simple et très goûteuse", insiste-t-il.

Interrogé par l'AFP, Marc Esquerré, responsable de la rédaction du guide Gault et Millau, se dit "ébloui" par sa lotte travaillée comme une charcuterie avec citron caviar, galette de sarrasin et boudin noir. Clin d'oeil à la région, elle est servie avec des pommes de terre et une mayonnaise du carvi, plante savoyarde.

C'est "un plat qui concentre tous les plats", selon l'expert, mémoire du guide jaune qui y travaille depuis 20 ans.

"Aujourd'hui, dans toute cette tristesse qui nous entoure, on voit toujours des gens heureux autour d'une table", souligne Yoann Conte. "Il faut être raisonnable mais on est très, très déraisonnable. On essaie de donner le maximum et on est très ému parce que le travail paie", conclut-il en serrant contre lui son trophée.