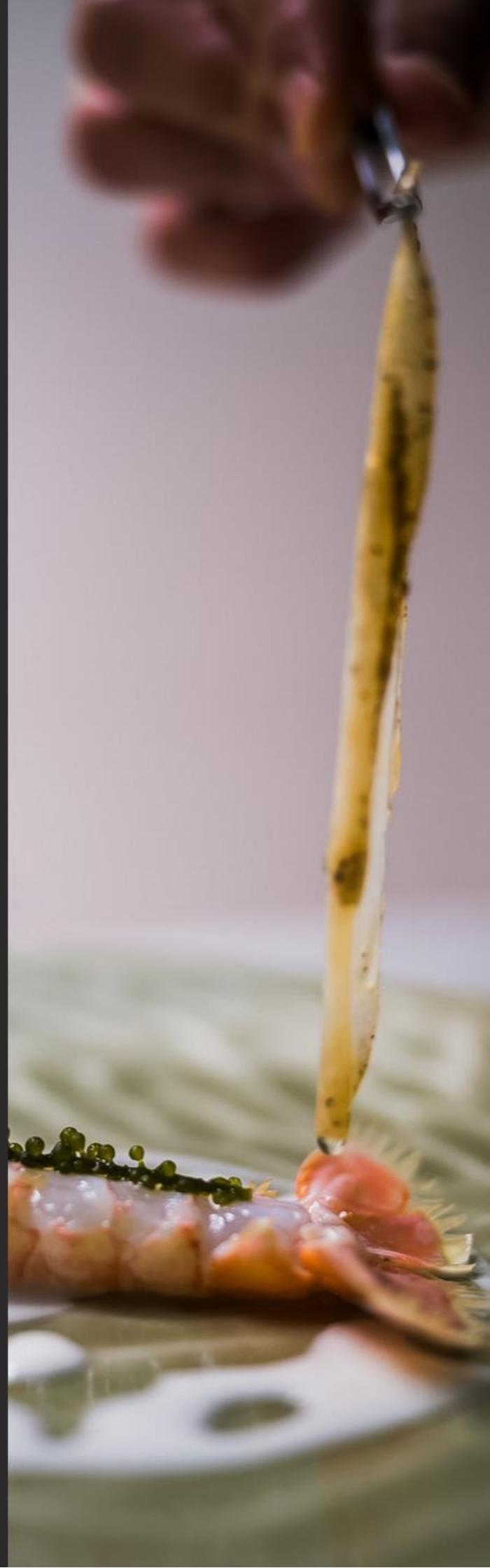


TRACÉ



TOUT TRACÉ

Clément Vergeat : « Je passe 95 % de ma vie ici, il était important pour moi que tout soit en **résonance**, la **carte**, l'**équipe**, le **lieu**, le **nom**. **Tracé** incarne les choix que nous faisons pour proposer à nos convives une **cuisine gastronomique responsable** mais il renvoie aussi à tout mon **parcours**, de l'**adolescent stagiaire** au **chef de cuisine**, en passant par les **rencontres**, les gens que j'ai croisés puis fédérés autour moi pour en arriver là. Cela a laissé des traces qui me permettent, aujourd'hui, de revenir sur ce chemin étape par étape, et me projeter **vers un avenir tout... tracé.** »



On va vous en dire un peu plus sur ce pari audacieux, changer de restaurant sans changer de place, passer de **Tamara à Tracé** sans se perdre en route. Et, surtout, **sans renier le chemin parcouru**. Loin de là. Car sans Tamara, pas de Tracé. Quand **Clément Vergeat** investit l'établissement auquel sa **propriétaire Andreea Barroca** a donné le prénom de sa **grand-mère** roumaine, ce restaurant a dévoilé avec un autre chef une veine bistronomique pendant quelques semaines seulement, entre mars et mai 2020, Covid-19 oblige. À la **réouverture**, en septembre, Clément semble se fondre dans le décor mais s'oriente résolument vers autre chose. Il a **carte blanche**, luxe ultime offert par ses patrons.



Sans précipitation, par petites touches, **il s'approprié l'espace et le temps**, monte son **équipe**, change la **vaisselle**, approfondit la **carte des vins** et, surtout, affirme une **identité culinaire tendue vers l'épuré**, non sans technicité mais celle-ci s'effaçant au **profit du goût**. Un premier menu dégustation et une carte qui se resserre. Un autre menu dégustation, un peu plus ambitieux, et une carte qui se réduit encore. Et, pour finir, plus de carte du tout pour un nombre de **couverts qui passe de 40 à 22**, avec une équipe soudée, trois en cuisine, un plongeur et deux en salle. **Nouvelle page, nouveau nom. Tamara n'est plus, vive Tracé !**



CLÉMENT VERGEAT

NAISSANCE

D'UNE PASSION

On est à **Ganges**, petite ville de l'**Hérault** au nord de Montpellier. C'est là que **Clément Vergeat** grandit. Une **enfance** marquée par les heures passées dans l'**atelier paternel**, à observer chaque geste, entre varlope et couteau à bois. « Plus je vieilliss, plus je me rends compte que **je tiens beaucoup de lui**, se souvient Clément. Pour le travail des mains mais aussi pour la cuisine. Il me racontait les histoires épiques de sa jeunesse quand il avait travaillé dans des auberges. C'est aussi un gros mangeur et il se souvient des gens par rapport à ce qu'ils aiment ou n'aiment pas manger, alors qu'il ne retient aucune date d'anniversaire. »

À l'**école**, le jeune garçon ne **trouve pas sa place**. À l'âge de **16 ans**, un **job d'été** dans un restaurant voisin décide de son destin. « Je n'ai pas été fasciné par la cuisine mais par l'adrénaline du service, avoue Clément. » Il passe son **CAP cuisine à Alès** et file pour deux saisons, en Corse et dans les Alpes. Il **découvre le système pyramidal mais toujours pas la passion.**



LE DÉCLIC OUDILL

La foi, il va la trouver à **Londres**, dans un **bistrot** de Covent Garden tenu par **Julia Oudill**, également **sommelière** et qui se voue corps et âme à sa maison. Pour **l'animer**, elle y fait un jour venir son père, **Didier Oudill** (deux étoiles jadis à Pain Adour & Fantaisie, à Grenade-sur-l'Adour). «Là, c'est la claque, souffle Clément. Une **aura**, un **charisme**, un puits de **connaissance**, un **surhomme** ! Le genre de gars qui entre dans un endroit qu'il ne connaît pas mais qui est tout de suite chez lui, impose le respect et fait tourner la machine avec un seul objectif : que les convives repartent possédés par le moment passé.» **Quelques jours** sous cette aile **transforme le commis**.

Il **attrape un virus** dont il ne veut surtout plus guérir. «C'est le déclic que j'attendais inconsciemment, analyse t-il. En sortant du CAP, je n'avais pas conscience du monde des étoilés. De toute façon, je pensais que c'était inaccessible, je n'avais aucun contact, aucun réseau. Pour nous, cuisinier, c'était juste un métier, tu vas bosser et tu rentres chez toi. Je découvre que l'on peut être habité par la cuisine, s'épanouir et transmettre. » Il **ne sait pas encore** qu'il ouvrira **Tracé** à **200 m à pied** de **Au Dauphin**, restaurant parisien où **officia** un certain... **Didier Oudill**.

LA TÊTE — DANS LES ÉTOILES



En tout cas, plus **rien ne sera comme avant**. De retour à **Paris**, Clément intègre un **CFA** et ose envoyer son **CV aux étoilés**. Il se met ainsi en orbite dans la galaxie **Savoy**, d'abord aux **Bouquinistes** puis au restaurant 3 étoiles de la **Monnaie de Paris**. «J'ai compris que j'avais le même niveau que des chefs de partie, explique t-il. J'ai vu la rigueur, l'excellence, le souci du détail, mais aussi qu'il fallait jouer des coudes pour monter en grade, ce qui n'est pas mon truc.» Il **s'en va au bout d'un an** pour retrouver un ancien des Bouquinistes, **Shawn Joyeux**, qui vient d'ouvrir **Alliance** avec le chef **Toshitaka Omiya**. «Toshi reste mon plus grand mentor, reconnaît Clément. Dans la perception d'une cuisine française à la japonaise, dans la recherche de l'aboutissement. »

Alliance décroche une **étoile**, Clément reste **deux ans** avant de tenter l'aventure **Top Chef en 2018**. « J'avais besoin de me confronter à d'autres cuisiniers, de savoir ce que je valais, raconte t-il. C'était pour me jauger moi, me mettre en danger, sortir de ma zone de confort, évaluer ce que je pouvais proposer culinairement parlant. » Il intègre le **dernier carré** mais reste sur une **frustration** : « on me disait que c'était plus beau que bon, ça me rendait fou. » Leçon retenue. « On ne crée pas des plats pour faire des photos », c'est désormais **son credo**.



CAP AU NORD

Entré **chef de partie** dans le concours, il ne se monte pas le bourrichon, il a **encore à apprendre**. Fasciné par la **cuisine nordique**, il restera **4 mois chez Kokkeriet**, à **Copenhague**, avant de décrocher le poste de **sous-chef** au restaurant alors **étoilé Copenhague**, sur les Champs-Élysées. Là, il se forme surtout à la **conduite d'une équipe** pour assurer sa **cohésion** et atteindre ensemble les **objectifs** fixés. Il y rencontre aussi **Félix Bogniard**, aujourd'hui **directeur de salle de Tracé**. **Deux ans** plus tard, il a fait le tour mais veut encore **progresser**. Direction le village de **Cadzand**, dans la région de **Zélande**, aux **Pays-Bas**.

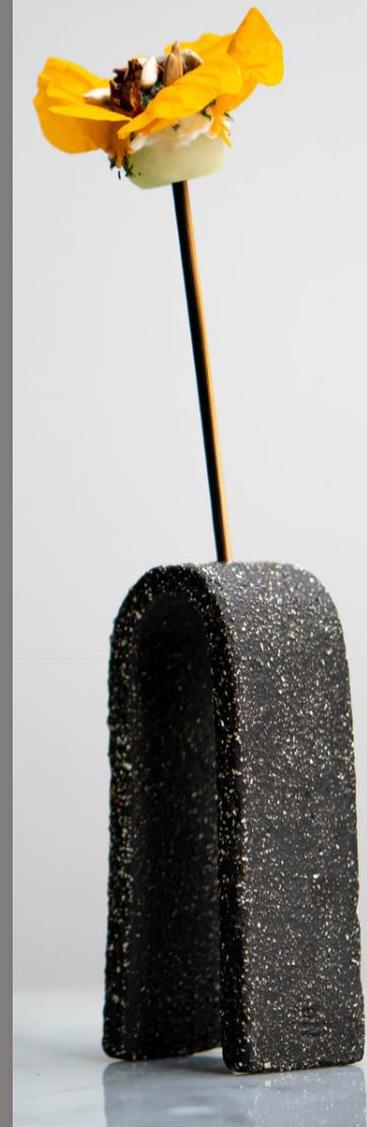
Face à la Mer du Nord, il prend pendant **deux mois** une bonne leçon **d'organisation** et de **rythme** dans le **deux étoiles** de **Sergio Herman**, **Pure C**. Le temps est alors venu de **retourner à Montpellier** pour ouvrir un **restaurant à soi** qui s'appellerait **Tracé**. Un **coup de fil modifie** (un peu) ses plans. Vous connaissez déjà la suite.

EN CUISINE À L'ÉTAT PUR

«Je suis en quête perpétuelle de pureté.»
-Clément Vergeat

Enlever plutôt qu'ajouter, renoncer à l'esbroufe et aux tralalas, travailler dur sans que l'effort soit visible, c'est ainsi que **Clément Vergeat** construit ses assiettes. Il a beaucoup **dessiné**, aujourd'hui la mémoire de son smartphone est **saturée de notes**. Avant d'attaquer les essais, il **laisse mûrir**, son esprit **bouillonne**, **assemble**, **compose**, fait et défait. Un sentiment, un paysage, une émotion, un produit, une conversation, une vidéo, **les idées se nichent partout**. Une fois prêt dans sa tête, deux ou trois tentatives suffiront parce que **tout est déjà là**, accouchement sans douleur.

S'il **puise** dans son **parcours**, dans les **expériences vécues**, la **cuisine nordique**, qu'il est allé explorer chez Kokkeriet, lui apporte une grande **liberté**. Là-haut, les **saisons**, si peu marquées, ne sont **plus l'alpha et l'omega**. On s'en affranchit en **préservant les aliments à pleine maturité** grâce à la **fermentation**, la **maturation**, les **techniques de pickles ou de garum**.



CRÉER SANS LIMITE

Le **chef** de **Kokkeriet** se tendait des **pièges** tout seul, il ne savait pas ce qu'il allait découvrir un ouvrant un bocal. Le fait d'avoir des **ingrédients qui vivent leur vie**, en parallèle de ce que je cuisine tous les jours, ça me **rassure**. Je **redoute l'épuisement, la panne, la paresse, la routine** de revenir sans cesse à ce que je sais faire, les vieux trucs de cuisinier. Savoir que des choses m'attendent quelque part, qu'elles **seront là** quand je **chercherai une idée, des goûts**, pour apporter du volume, du relief à un plat, c'est pour moi la **vraie liberté**. »

À partir de cette **palette**, il vise l'**extra-ordinaire avec des choses ordinaires**, des choses que l'on a goûtées mille fois mais que l'on redécouvre parce que les **saveurs sont décuplées**. Chez **Tracé**, le **menu va crescendo**, pureté et liberté sont au programme. **Clément et son équipe** s'investissent avec une **énergie** et **sensibilité** perceptibles dans **chaque création**.

« Mon rêve est d'avoir une chambre froide pour tous les jours, avec les produits frais, et une chambre froide de bocal, pour jouer sans savoir ce que ça va donner . » - Clément Vergeat

EN SALLE — ON JOUE COLLECTIF

Après leur rencontre au **Copenhague**, il était évident qu'ils se retrouveraient. **Clément Vergéat et Félix Bogniard, Félix Bogniard et Clément Vergéat**, le duo fonctionne parfaitement en **cuisine** et en **salle**, dans une **osmose** qui se ressent **tout au long du service**. Chez **Tracé**, il n'y a **pas le chef devant et les autres derrière** mais un **collectif**, tendu vers le **même objectif**, qui n'est **pas la récompense à tout prix**. Celle-ci est une **conséquence**, **pas un but**, elle ne doit pas être source de frustration quand elle ne vient pas. Il y a un **horizon par-delà les étoiles**.

«On recherche l'**unité** entre la **cuisine** et la **salle**, précise **Félix**. De notre côté, nous sommes les porte-parole de la cuisine, nous devons réussir à **transmettre une énergie**, **des idées plus qu'un résultat**. C'est pourquoi on ne cesse de **poser des questions** sur la **technique**, le **goût**, les **produits**, prêts à répondre à toutes les questions. »





BIENVENUE CHEZ FÉLIX

Pour **orchestrer la partition** jouée en **cuisine**, Félix prône la **précision**, des **mots** et des **gestes**, la **bonne attitude**, à une **juste distance** pour entretenir un dialogue plein d'humanité avec les convives. « On est **chez nous** ici, tous les soirs on a des invités qui viennent **partager un moment avec nous**, raconte t-il. J'ai envie de **me plier en quatre pour eux comme je le ferais avec des amis**. »

Il n'y a chez Tracé pas plus d'uniforme guindé que de nappe amidonnée. **Tenue décontractée** mais **élégante** et **monochrome**, t-shirt, pantalon à pinces et sneakers, **black is beautiful**.

MAISON DE VERRES

Côté **carte des vins**, Félix préfère le **mouvement à l'immobilisme**. **Peu de références** (mais bien suffisamment), tout est **évolutif**, rien n'est figé, la porte reste ouverte aux **coups de coeur**. Des **vigneresses** et des **vignerons** qui **respectent les sols** et des **hommes**, c'est un **pré-requis**. Du **Jura** parce qu'il y est né, des **côtes-du-rhône** parce qu'il a **grandi** à Courthézon. Et tous les **vignobles de France**, tant que les **vins** entrent en **harmonie avec la cuisine**. Sans oublier de **s'amuser**.

Ainsi, **trois accords mets-boissons** différents sont proposés. **L'un sans alcool**, des créations maison, **kefir** ou **kombucha**, par exemple. L'autre centré sur de **petites productions**, des **vins essentiellement naturels, bio et biodynamiques**. Le dernier pour des **vins vibrants, supérieurs** et plus rares au verre, **Alexandre Bain, Maison Valette** ou **Sylvain Pataille**, pour ne donner que trois noms. **Tracé mais pas divulgué**.

TRACÉ

INFORMATIONS PRATIQUES

15 rue de Richelieu

75001, Paris

0

Ouvert de 19h00 à 22h30

du mardi au samedi

0

01 71 60 91 30

contact@restaurant-tracé.com

0

