

BENJAMIN BAJEUX - LE TALENT N'ATTEND PAS

Doué et ambitieux, Benjamin Bajeux incarne la relève **gastronomique**. A 26 ans, il vient de prendre les rênes d'une des adresses les plus courues de la banlieue lilloise. La table de Didier Beckart à Lambersart, rebaptisée **Le Colysée**. Retour sur le parcours fulgurant et international de celui que Gault et Millau a sacré Jeune Talent 2006. Avant, peut-être, d'être consacré en entrant dans le guide Michelin.

Vous avez beaucoup voyagé avant de vous installer à Lambersart...

Oui. Après mes études d'hôtellerie à Strasbourg. Je suis parti en Angleterre à l'âge de 19 ans mais je ne m'y suis pas trop plu. Là-bas, on t'oblige à faire entre 15h et 19h. de travail par jour, avec un seul jour de congé par semaine.

Même si je sortais tout juste de l'école, le rythme était vraiment trop dur à tenir. En plus, on te vend le job en disant que tu travailleras dans un prestigieux deux étoiles. En fait, tu es relégué au sous-sol. Après cette expérience, je suis partis aux Antilles où cela s'est très bien passé. Mon Chef m'a alors recommandé au Taillevent, un restaurant trois étoiles à Paris où j'ai un peu travaillé. Mais finalement, c'est au Louis XV à Monaco, une enseigne tenu par Ducasse, que je me suis posé . J'y suis resté deux ans.

Cette expérience au côté d'Alain Ducasse a été déterminante ?

Je dis souvent que je n'ai pas fait l'armée mais qu'en fait, je l'ai faite trois années durant chez Ducasse ! C'est très sérieux, c'est une hiérarchie très dure, j'y ai appris le professionnalisme. Quand j'étais jeune, c'était mon rêve de travailler avec Ducasse. Une fois que j'y ai mis un pied, je me suis battu pour y rester. Il fait signer des CDD de 3 mois donc il faut se battre, travailler encore et encore: tu baisses les bras, on te remplace immédiatement ! Pour moi, cela s'est finalement très bien passé : après deux ans en cuisine, on m'a proposé - à 23 ans - de devenir formateur pour Ducasse aux Etats Unis. J'étais chargé du lancement d'un restaurant à New York.

Vous aviez un job en or. Pourquoi êtes vous rentré en France ?

Le problème, c'est que je n'avais pas de possibilité d'évolution à New York : les lois américaines privilégient les locaux et sont restrictives pour les étrangers. J'ai donc pris mon courage à deux mains et j'ai quitté le groupe Ducasse. Je suis rentré en France pour pouvoir devenir chef dans un restaurant.

Au début, vous étiez l'associé d' Didier Beckaert. Comment êtes-vous devenu le chef ?

Pendant deux ans, effectivement, je travaillais en tandem avec Didier, même s'il était de moins en moins présent en cuisine. Après maintes discussions, il a décidé d'ouvrir un nouveau restaurant à Marrakech, au Maroc, et il m'a logiquement cédé les clés de son enseigne de Lambersart. C'est une lourde tâche : j'apprends à administrer seul une petite entreprise. Je dois gérer les petites contraintes inhérentes au métier, comme l'application fastidieuse des 35 heures. En tout, je consacre une quinzaine d'heures par jour au restaurant.

Allez-vous modifier quelque chose à l'esprit de l'enseigne ?

Je vais juste apporter ma touche personnelle. Le principal changement va être le nom. Puisque le restaurant est installé au coeur du Colysée de Lambersart, j'ai décidé de le rebaptiser "Le Colysée". Sur le plan culinaire, je vais apporter quelques innovations comme l'assiette "La Belle et le Clochard", une idée que j'ai brevetée : un plat de 70 cm de long sur 30 cm de large qui permet de manger dans la même assiette que son partenaire? C'est parti du constat que, dans un restaurant de tenue, il est toujours difficile, voire mal vu, de goûter le plat de l'autre.

Considérez-vous que votre cuisine est gastronomique ?

Non, je pense plutôt faire dans le semi-gastronomique. La vraie cuisine gastronomique, c'est celle du guide Michelin : un service à la française où les petits détails font la différence. Nous, nous ne pouvons pas tout miser sur les détails : nous ne sommes que deux en cuisine, plus un apprenti. Et puis, contrairement, aux plus grands, je n'ai malheureusement pas les moyens d'avoir un sommelier ou un pâtissier.

Comment définiriez-vous votre style de cuisine ?

Je dirais que c'est une cuisine moderne et internationale. Je me suis nourri de mes différents voyages et j'essaie de faire découvrir aux clients des saveurs inconnues avec des ingrédients très particuliers comme le radis chaud ou le caviar de haren. Revenu fraîchement de Marrakech, je prépare ainsi un turbot aux épices légères marocaines.

Quels sont vos plats stars ?

Ce qui marche le mieux, c'est en entrée la triloie de foie gras (foie gras mariné à la vanille crue, terrine de foie gras frais, foie gras poêlé au pain d'épice), le ris de veau à la réglisse en plat de résistance et pour finir le dessert maison Colysée avec sa crème vanillée anglaise.

Vous ne semblez pas proposer beaucoup de plats de tradition flamande...

C'est vrai que ce n'est pas la majorité de ma carte. Mais, suivant la tradition que m'ont inculquée mes grands-parents, je mets tout de même en valeur un certain nombre d'ingrédients du terroir local : chicorée, endives, chou ou encore maroilles.