

Le cuisinier hors pair s'épanouit au Pays-d'Enhaut

Benoît Carcenat Ancien de Crissier, globe-trotter du goût, le MOF ensoleillé Rougemont de sa cuisine moderne.



David Moginier Texte
Chantal Dervey Photo

Il a un sourire d'enfant quand il s'assied dans le lobby du Valrose, à Rougemont, qu'il dirige avec sa femme Sabine. L'air du Pays-d'Enhaut convient bien à ce Périgourdin issu d'un terroir où on sait ce que bien manger veut dire. «Je vis le meilleur moment de ma vie ici», affirme-t-il avec une franchise qui semble le caractériser. Benoît Carcenat a pourtant un beau parcours, qui l'a vu être chef adjoint à l'Hôtel de Ville de Crissier puis directeur des arts pratiques et de la gastronomie à Sommet Education, à Glion.

«Le sens de l'accueil et de la communauté dans cette région me rappelle le Périgord. Le terroir local est dingue, avec des producteurs et des artisans qui font bien les choses. C'est une région saine, où il y a des valeurs qui se transmettent. C'est idéal pour élever des enfants, qui peuvent voir à quoi ressemblent des poulets ou des vaches, qui peuvent s'éclater dans la nature.» C'est aussi la région où le couple dirige pour la première fois un établissement ensemble, tout en s'occupant de ses enfants de 4 et 1 an.

Si Benoît Carcenat a envie que ses enfants croissent au grand air, c'est qu'il a connu la même chose dans sa petite commune des Farges, où il était tout le temps dehors, «à

«J'aimerais bien supprimer la fourchette et le couteau mais cela désarçonne encore mes clients.»

chercher les morilles, les giroles, les truffes». C'est vrai qu'il y a pire pour former au goût un gamin qui s'intéresse très tôt aux arts de la table. «Mon père cuisinier m'a appris beaucoup de choses, l'amour de la fourchette et des bons produits. Il y avait beaucoup de membres de ma famille dans le domaine.»

Le jeune homme n'est pas très grand mais cela ne l'empêche pas d'être sportif. Dans le Sud-Ouest, le rugby est roi et il en est un des vassaux. Mais il pratique aussi le basketball et le judo. À l'école, il est un peu fainéant. «Par contre, dès que les choses m'ont vraiment intéressé au lycée technique, je me suis donné à fond.» Comme il l'a fait dans son métier. Le chef qui l'a le plus marqué était

Meilleur ouvrier de France (MOF), comme lui.

«Benoît Violier m'a révélé. Quelqu'un d'incredible qui avait tout pour te faire réussir en tant que cuisinier. Un surdoué, une force d'être, une jeunesse folle.» Le jeune cuisinier y accroît le perfectionnisme hérité de sa mère, artiste à ses heures. «C'est bien d'avoir ce souci mais cela a aussi un côté pervers puisqu'on n'est jamais vraiment content. On est sur un fil très mince entre le bonheur d'avancer et l'impression qu'on aurait pu faire encore mieux. Ce n'est pas facile pour nos proches: on ne s'arrête jamais.»

Il aura donc passé dix ans à Crissier, et il y aura réussi le concours de MOF. «C'était un plaisir de travailler avec lui, se rappelle Franck Giovannini, le chef de l'Hôtel de Ville. Il a une vraie passion communicative, un esprit curieux et ouvert. Et, après son concours, il s'est senti une responsabilité de transmettre ses grandes qualités techniques, de motiver les jeunes. Dommage qu'il soit parti juste après la mort de Benoît Violier, mais il l'avait prévu avant.»

«Je passais à côté de mon couple, explique l'intéressé. Professionnellement, j'avais besoin d'autre chose. Et je n'avais pas de débouché à l'Hôtel de Ville derrière Benoît et Franck quand j'ai pris ma décision.» Benoît II, ainsi qu'on l'appelait alors, part faire le tour du monde avec Sabine. Une année de voyage en Asie, en Océanie et en Amérique du Sud.

Dessins autour du monde

«Pour moi, cela a été un bouleversement de découvrir de nouvelles cultures, mais aussi des autres produits, des autres façons de les apprêter, de se mettre à table, d'autres horaires aussi.» Il en profite pour se faire tatouer dans des pays où il y a une vraie tradition, au Japon et en Nouvelle-Zélande, à l'ancienne.

Au début, le couple photographie beaucoup avant que le garçon décide d'utiliser ce qu'il sait faire, dessiner. Plutôt que des plats, il esquisse des paysages, des gens. «Avec le dessin, tu analyses davantage les choses, tu ne les regardes plus à travers un écran, tu t'imprègnes mieux. Même si je me suis mis aujourd'hui au digital.» Il montre alors sur sa tablette ces projets de plats ou de moules pour ses créations. Il a du talent, c'est sûr.

Bien sûr, cette année sur les routes l'influence encore aujourd'hui. «Je fais une cuisine d'impression, de moments de voyage, d'émotions surtout. J'aimerais bien supprimer la fourchette et le couteau mais cela désarçonne encore mes clients. Ceux qui viennent en pensant que je fais du Crissier sont très surpris.» Le Japon, Bali, la Bolivie ou le Pérou inspirent un peu le chic village de Rougemont, davantage par des influences que par des recettes.

Le chef applique le principe du zéro déchet, d'utiliser l'entier des produits qu'il prépare. «On a eu quelques clients choqués quand ils voyaient arriver sur la table la tête de poisson séché ou son squelette sur lequel on piquait des filets. Mais ces gens sont revenus par la suite», sourit-il. Quant au guide «Gault&Millau», il lui a déjà attribué la note de 17 sur 20.

«Comprendre et transmettre»

Ancien cadre de l'École hôtelière de Glion (et des écoles de Ducasse Éducation), il y passait trop de temps à voyager et trop peu à cuisiner. «Mais c'était un bon trait d'union dans ma carrière, apprendre à manager, à prendre du recul, à gérer des situations de crise.»

En montant à Rougemont, le fan de moto (une BMW supersportive) a aussi retrouvé le plaisir. «Je ne viens pas travailler, je viens comprendre et transmettre.» Il s'est mis au ski, par amour pour Sabine, et commence enfin à y prendre goût, même s'il s'est déchiré un ligament juste avant la saison d'hiver. Et il prend du temps pour voir grandir ses enfants. On comprend «le meilleur moment de sa vie».

Bio

1978 Naît un 7 juillet aux Farges, à côté de Périgueux. **1999** Obtient son BTS en génie culinaire et arts de la table à Bordeaux. Travaille chez Laurent, à Paris, table de Joël Robuchon. **2002** Chef de partie au Chapon fin, à Bordeaux. **2003** Chef de cuisine au Mandarin Oriental, à Genève. Rencontre Sabine, préstagiaire de l'EHL, venue du Pays-d'Enhaut. **2006** Engagé par Philippe Rochat à Crissier. Chef adjoint quand Violier reprend. **2012** Épouse Sabine. **2015** Passe, à son deuxième essai, le concours des Meilleurs ouvriers de France (MOF). **2016** Globe-trotter culinaire. **2017** Directeur des arts pratiques et de la gastronomie à Sommet Education. **2018** Naissance d'Agathe, suivie de Gaspar en 2021. **2021** Directeur exécutif et chef du Valrose, à Rougemont.