

10 chefs prennent la relève ]

YOANN BOURDAIS

# Exigeant **et** **gourmand**

■ ■ ■ Ce jeune chef de 37 ans, passé par quelques grands établissements, dirige aujourd'hui les cuisines d'un ancien bistrot de quartier devenu une adresse sûre de la gastronomie tourangelle.

PAR SÉBASTIEN DROUET



YOANN BOURDAIS

## Exigeant et gourmand

■ ■ ■ Ce jeune chef de 37 ans, passé par quelques grands établissements, dirige aujourd'hui les cuisines d'un ancien bistrot de quartier devenu une adresse sûre de la gastronomie tourangelle.

PAR SÉBASTIEN DROUET

C'est sans doute à l'entourage de ses parents que le chef du XII de Luynes doit sa vocation : tout gamin, il côtoyait des boulangers, des cuisiniers, des traiteurs. Exercer un métier de bouche coulait de source pour ce gourmand de nature, et c'est sans perdre de temps qu'il est entré en apprentissage au Cheval blanc, à Bléré, du temps de M. Blériot, avant de partir à Lille, dans une maison centenaire dont il garde un souvenir très présent. « Là-bas, j'ai baigné dans les produits frais, dans un établissement qui comptait une belle boutique et un restaurant, très classique et étoilé Michelin, se rappelle

Yoann Bourdais. Il y avait du spectacle dans le service, ce qui manque aujourd'hui dans nos restaurants. J'ai appris énormément dans le Nord. » La Pologne va l'accueillir quelque temps ensuite, avant son retour au pays – et quel retour : chez Jean Bardet, au château Belmont. De nouveau, les souvenirs remontent aux narines : « Le poivre de Sechuan était récolté dans le jardin, on le faisait sécher nous-mêmes... On récoltait la verveine aussi. On travaillait des produits exceptionnels. On apprend énormément de choses aux côtés d'un personnage comme Jean Bardet, passionné du goût, des cuissons. »

En 2007, il se lance dans une aventure de copains, celle du Rive Gauche, à Tours, avec d'autres anciens de la maison Bardet. Le restaurant obtient l'étoile très rapidement... mais la perd l'année suivante. « Une étoile, c'est 40 % de chiffre d'affaires en plus, mais c'est aussi un flot d'amateurs exigeants, analyse Yoann. Il faut être au top tout le temps, tout en étant ouvert sept jours sur sept. Pour nous, c'était compliqué à gérer. » Marqué par l'expérience, le chef du XII de Luynes – auréolé d'un bib gourmand – ne veut plus faire la course à l'étoile : « Ici, il faut d'abord perdurer, rentabiliser, satisfaire la clientèle locale. L'affaire revient de loin, elle remonte. Il s'agit d'être raisonnable : c'est un restaurant, mais aussi une entreprise... »

### L'art de la cuisson

Yoann Bourdais met en avant plusieurs innovations qui ont transformé la cuisine ces dernières années, « comme le sous-vide, qui est un moyen de conservation permettant la cuisson vapeur ». Mais le grand changement par rapport aux générations précédentes, c'est la maîtrise de la cuisson, « au degré près, à la seconde près. Cela permet d'être régulier quand on a peu de personnel. J'ajouterais, parmi les changements, la cuisson à basse température : je fais une poitrine de porc désossée qui confit pendant 18 heures dans son jus ».



### Pas de fausse note !

Yoann Bourdais ne manque pas de rendre hommage à l'ensemble de son équipe actuelle, et utilise une jolie métaphore pour définir son travail : « Je suis un chef d'orchestre, je ne peux rien faire tout seul. Il faut donc respecter le personnel, contrairement à ce qui se passait autrefois dans certains endroits. Il faut être pédagogue, même si nous devons en même temps gérer du stress, dû à la vitesse, au besoin d'aller toujours plus vite... »



### Bio express

**2000** : entre chez Jean Bardet  
**2007** : second de Pascal Vuillemin au Rive Gauche  
**2011** : reprend le XII de Luynes.

Et la cuisine du XII de Luynes ? « Elle est à l'image du chef : gourmande ! », s'exclame Yoann, qui aime mêler les saveurs terre et mer dans les mêmes plats. Exemples de spécialités : le cabillaud à l'andouille de Guéméné, ou la tranche de veau au marlin fumé. Quelques classiques sont en bonne place sur la carte, la beuchelle notamment, qui a ses supporters. « Sinon, je propose une fine lamelle de bœuf, avec du Saint-Nectaire au basilic mariné à l'huile de pistache, servi avec un petit

croque-monsieur un peu bourgeois. Ça change du carpaccio habituel. » Du côté des desserts, le pain perdu avec un caramel au beurre salé est très demandé, tandis que d'autres douceurs sont « revisitées ». Ainsi, spéculoos et macarons, très tendance, sont généralement de la partie, mais déclinés de diverses façons.

Le tout est mitonné en fonction des saisons, des arrivages... « Nos produits sont locaux, au maximum des possibilités, conclut Yoann. Regardez ces truffes : c'est

quelqu'un de Luynes qui me les a vendues. On a tout ici, c'est une très belle région ! »

#### XII DE LUYNES

12 rue de la République  
 37230 Luynes

02 47 26 07 41

[www.le-douze-hotel.com](http://www.le-douze-hotel.com)