

Des produits de qualité supérieure, de la technique et une solide dose *d'émotion*

Sang-Hoon Degeimbre est *Personnalité culinaire de la Gastronomie belge*

La Personnalité culinaire de la Gastronomie belge 2015-2016 est Sang-Hoon Degeimbre des restaurants L'Air du Temps (Eghezée) et SAN (Bruxelles). Avec ses deux étoiles au Michelin et son 18,50 sur 20 au Gault&Millau, L'Air du Temps fait partie du summum de la gastronomie belge. Gault&Millau a également couronné Degeimbre Chef de l'Année 2016.

Par le titre de Personnalité culinaire de la Gastronomie belge, Horeca Expo et Foodprint veulent récompenser une personne pour ses mérites dans notre gastronomie belge. Les cotes élevées qui lui sont attribuées dans nos guides gastronomiques les plus réputés ne mentent pas : Degeimbre (46 ans) est un grand chef, dont la réputation dépasse d'ailleurs les frontières de notre pays.

Au départ il voulait être pharmacien, mais il a finalement choisi le métier de chef. Les deux disciplines ne sont en réalité pas très éloignées l'une de l'autre : la cuisine n'est-elle pas une forme de chimie ? Autodidacte, il s'est rapidement élevé dans l'univers de la cuisine à force de travail. « C'est précisément parce que je suis autodidacte que je me remets sans cesse en question et que je me pose même des questions qui dépassent le domaine de la cuisine », déclare Degeimbre. « Chez moi, tout s'inscrit dans une logique que tient compte des produits, de la technique et de l'émotion. C'est comme ça que j'ai développé peu à peu mon propre style.

J'ai aussi aménagé mon propre potager. Un retour à nos racines. Autrefois, les gens avaient leur propre potager et ils cuisinaient ce qu'ils y récoltaient. Je travaille aussi au rythme des saisons. »

EN MISSION À L'ÉTRANGER

Degeimbre est régulièrement invité à des festivals culinaires. Des articles lui ont déjà été consacrés dans le New York Times, The Guardian et Libération. Il figure aussi en tant que chef dans le livre « Inside Chef's Fridges » récemment paru. Régulièrement, il part en mission à l'étranger, où d'autres chefs sont curieux de découvrir sa philosophie de la gastronomie, basée sur des produits de qualité supérieure, de la technique et une solide dose d'émotion. « A l'étranger, je suis même plus connu qu'en Belgique », raconte Degeimbre. « Dans le monde, on est ouvert à tout ce qui bouge dans le domaine culinaire, et je suis content de pouvoir représenter un petit pays comme la Belgique dans ce contexte. »



GÉNÉRATION W

Degeimbre est un des fondateurs du collectif culinaire wallon Génération W. Il participe aussi au Smart Gastronomy Lab, une initiative du gouvernement wallon et de l'université de Liège. « Les chefs flamands sont ultra-connus. Avec Génération W, nous avons voulu créer un mouvement parallèle avec des chefs wallons », déclare Degeimbre. « Par l'intermédiaire de chefs, de producteurs et de professionnels, nous voulons promouvoir notre terroir au-delà des frontières. En cuisine, on ne fait pas de politique. Nous échangeons des idées et nous travaillons en collaboration avec des chefs flamands et des chefs internationaux. Le Smart Gastronomy Lab est un laboratoire de talents dans la gastronomie. Il rassemble des chefs, mais aussi des designers et des scientifiques. Nous sommes un petit groupe d'experts et nous mettons sur pied des projets. »

SAN, UN CONCEPT AXÉ SUR L'AUTHENTICITÉ

Le 5 octobre 2015, Sang-Hoon Degeimbre a ouvert un nouveau restaurant à Bruxelles : SAN. La carte résume les éléments de base de sa cuisine : une cuisine créative, avec beaucoup de légumes, qui se mange à la cuillère dans un bol.



Sang-Hoon Degeimbre:

Je préfère faire des choses qui me plaisent, et comme je les sens, plutôt que de répondre coûte que coûte aux attentes des guides.

Couteau et fourchette sont ici inutiles. « Manger à la cuillère est une façon universelle et conviviale de partager un repas, en Asie comme en Afrique et en Amérique du Sud », explique le chef. « Quand on mange comme ça, on mange intuitivement. On ne réfléchit pas à ce qu'on mange et on ne laisse pas certaines choses de côté. C'est la manière la plus authentique de manger, où toutes les saveurs s'unissent. »

D'après Degeimbre, les Belges sont encore beaucoup trop modestes quand il s'agit de nos talents culinaires. « Les Belges sont des épicuriens.

Nous sommes des clients appréciés dans les restaurants étrangers, parce que nous sommes à la fois de fins connaisseurs et de bons vivants capables de profiter pleinement d'un repas. Nous devrions mieux faire connaître notre propre cuisine à l'étranger. Notre cuisine est la petite sœur de la cuisine française, mais elle a absorbé beaucoup plus d'influences étrangères et est ainsi plus créative et plus innovante. »

De nombreux gastronomes sont convaincus que Sang-Hoon Degeimbre sera le premier Wallon à décrocher trois étoiles. Aux yeux du chef, les étoiles sont certes une belle reconnaissance, mais pas la plus importante : « Je ne suis pas allé à la dernière remise des prix. J'embarque volontiers mes collaborateurs dans l'aventure, mais ce n'est pas dans le but de décrocher une étoile supplémentaire. Je préfère faire des choses qui me plaisent, et comme je les sens, plutôt que de répondre coûte que coûte aux attentes des guides. Je titre surtout ma satisfaction du plaisir que j'apporte à mes clients. »

www.airdutemps.be
www.sanbxl.be

Katia Belloy

