

ZOOM  
SUR...



Eric Fernez, dans ses cuisines, à Baudour. "Même si j'ai pleine confiance en mes équipes, je veux que cela reste la cuisine du chef", dit-il. © LUCAS PISTONE

# "UNE 3<sup>E</sup> ÉTOILE NE ME FAIT PAS PEUR"

Désigné Chef de l'année 2018, Eric Fernez (deux étoiles avec D'Eugénie à Emilie à Baudour) revient sur un millésime historique

**A**près un été indien apprécié, l'automne s'est installé sur la Belgique. Si les feuilles ont choisi de quitter les arbres, le milieu gastronomique va bientôt faire tomber ses verdicts. Si certains chefs prétendent qu'ils y sont insensibles, la vérité est ailleurs. Parce que les guides Michelin et Gault et Millau incarnent des références et surtout titillent l'intérêt d'un public de gastronomes à la fois exigeants et ouverts à la découverte. Ce lundi 5 novembre, le guide Gault et Millau attribuera le titre prestigieux de "Chef de l'Année".

Depuis 2003, la liste des lauréats reflète bien la qualité des chefs de notre pays mais aussi l'évo-

lution d'une cuisine qui n'est pas figée dans le formol. Pas question ici d'alternance communautaire, c'est le talent, la qualité de la cuisine qui font la différence. À près de soixante balais, Eric Fernez vient de vivre une année auréolée de cette distinction. Son restaurant gastronomique à Baudour, dans la région montoise, a vu défileur une clientèle d'habités mais aussi de cu-

**Chez Eric Fernez, pas de bling-bling, mais de la qualité dans de la belle vaisselle !**

rieux de tous horizons. Bilan de ce millésime 2018 pas comme les autres pour le doublement étoilé "D'Eugénie à Emilie" (17.5/20 au Gault et Millau).

Ce lundi, Eric sera de la partie à Lint pour le grand gala de proclamation des résultats et pour la transmission de témoin à celui (ou celle) qui aura décroché le titre de "Chef de l'année 2019".

"Le guide a prévu que les quinze derniers lauréats depuis 2003 seront présents", raconte le truculent chef à la carrure de rugbyman. "À titre personnel, j'ai été chargé des amuse-bouches avant le repas." Ne croyez pas qu'il soit dans le secret des dieux. Il ne connaît pas celui qui va être couronné. "Sérieusement, j'ai été très surpris l'an dernier d'avoir été couronné. C'est une fierté pour l'équipe et pour moi. Je dois d'ailleurs être le chef de l'année le plus... âgé sur la liste. Auparavant, ils affichaient tous vingt ans de

moins que moi. Cela m'a néanmoins conforté dans la cuisine que j'ai toujours voulu faire : classique, le produit en valeur, une assiette propre sans des garnitures ou chichis inutiles. Les guides semblent revenir à l'essentiel. L'an dernier, Boury à Roulers avait été élu et lui aussi travaille plutôt dans le classicisme. Tant mieux."

Parce qu'Eric Ferez n'a jamais voulu suivre le diktat des modes culinaires. Il a tracé sa route, est parfois passé pour un ringard mais il a tenu le cap. Ce titre l'a évidemment (re) mis en évidence. "Le restaurant a connu une augmentation d'affluence de l'ordre de 20 %. Avec l'impact médiatique, il y a eu un effet boule de neige. Un peu à l'image de la 2<sup>e</sup> étoile décrochée il y a trois ans. Géographiquement, les clients sont venus de plus loin notamment de Flandre."

Un prix prestigieux s'il en est, cela engendre aussi une pression supplémentaire. Même si vous n'êtes pas un novice, rien n'est jamais acquis. Comme au théâtre, la pièce se joue tous les soirs devant un nouveau public. "Curieusement, j'ai senti la pression. Ou plutôt la peur de décevoir. Comme lorsque nous avons décroché la première étoile car un restaurant avec des distinctions entre alors dans une nouvelle catégorie. Les attentes sont supérieures même si, chef de l'année ou pas, nous continuons à travailler de la même manière."

## UNE PME DE 46 PERSONNES

Ce n'est pas neuf mais il n'est jamais inutile de le préciser : un restaurant gastronomique ne nourrit pas forcément son chef. Eric Ferez doit diversifier ses activités pour pérenniser sa PME. D'où l'ouverture du Faitout, une brasserie tenue par sa... fille Emilie et située en face de l'établissement étoilé. D'où la Marelle à Blaregnies.

"Je ne vous le cache pas. Avec le seul restaurant étoilé, il serait possible de vivre mais pas de bien vivre et de profiter un peu de la vie. Si je voulais gagner de l'argent, je devrais augmenter les prix. J'estime qu'ils sont déjà suffisamment élevés (le premier menu est affiché à 115 euros, Ndlr) et qu'il ne faut pas exagérer. Les autres établissements, le service traiteur, cela permet de faire tourner la boutique. Nous sommes quand même 46 personnes pour 37 temps plein."

La planète gastro a enfanté de grands chefs.

Certains ont d'ailleurs "oublié" leurs fourneaux pour répondre aux sirènes de la télévision, d'autres les ont délaissés pour devenir une marque de fabrique à travers le monde. Eric, s'il vitrevolte à gauche et à droite (il ne rate pas beaucoup de dégustations de vins...), refuse de désert sa cuisine. D'ailleurs, il passe invariablement saluer ses hôtes. Il n'est pas rare qu'il s'attarde pour faire la causette car c'est un grand bavard. "80 à 90 % du temps, je suis présent lors des services. Même si j'ai pleine confiance en mes équipes, je veux que cela reste la cuisine du chef. C'est pour cela que les gens viennent. Je tiens à tout goûter." Sur la place de la Résistance à Baudour, d'Eugénie à Emilie ne transpire pas le luxe ostentatoire. Pas de bling-bling, le restaurant est à l'image de son chef : couleurs chaudes, salle où l'on se sent bien, pas engoncés dans le clinquant et avec un service (plutôt jeune) qui se déroule avec le sourire. Sans que cela tombe dans la caricature ou la moquerie, nous sommes dans une bonne auberge de campagne où on a envie de se po-

ser. Le monde de la cuisine étant ultra-compétitif. Après une étoile, après deux étoiles, l'objectif pourrait être de décrocher la lune des chefs, le Graal des poêles : la 3<sup>e</sup> étoile.

"Rien n'est impossible. Néanmoins, nous ne jouons pas dans le jeu. Car le guide Michelin doit sentir que le restaurant y va franco pour la 3<sup>e</sup> étoile. Quand nous avons décroché la première, nous n'étions pas certains d'atteindre la deuxième mais nous avons travaillé pour l'avoir. En Belgique, il n'y a plus que deux établissements triple étoilés (Hof van Cleve et Hertog Jan tous deux situés en Flandre) dont le second ferme fin de l'année. Je ne crains pas une 3<sup>e</sup> étoile mais je ne cours pas forcément après. Pour moi, quand tu sors d'un trois étoiles, tu dois faire "waouh". Or, j'en ai visité plusieurs, notamment en France, et ce n'était pas forcément toujours "waouh". Chez nos voisins, triple étoile signifie souvent luxe. Ce ne sera jamais mon cas. Je continue à investir dans du vin de qualité, dans de la belle vaisselle..."

■ JEAN-MARC GHÉRAILLE



Le restaurant est à l'image de son chef : couleurs chaudes, salle où l'on se sent bien, pas engoncés dans le clinquant... © LUCAS PISTONE

## IL OUVRE ENCORE UNE NOUVELLE ADRESSE EN 2019 À BAUDOUR

Avouez que vous ne connaissiez pas forcément l'emplacement exact de la commune de Baudour sur la carte de Belgique. Grâce à ses diverses distinctions, la renommée de cette bourgade de 5.000 habitants coincée entre Mons et la frontière française a été largement multipliée. Encore heureux qu'Eric Ferez ne se soit pas présenté aux récentes élections communales car le bourgmestre de Baudour, c'est lui.

Comme nous vous l'avons expliqué, au-delà de son établissement gastronomique, il se diversifie. Il doit se diversifier. Avec deux autres restaurants à Baudour et à Blaregnies. Mais ce n'est pas fini. Qui n'a pas de projets n'avance pas ou plus. Et Eric a des projets.

### "PAS PRÊT DE PRENDRE MA RETRAITE"

"Dans les prochains mois, je vais d'abord rafraîchir un peu l'intérieur d'Eugénie à Emilie parce que les derniers travaux remontent à il y a cinq ans. Ensuite, j'ai récemment introduit le projet d'ouvrir, toujours sur la

place de la Résistance à Baudour, une adresse différente. Un endroit complémentaire. Pas vraiment un restaurant mais plutôt un bar à vins où l'on pourrait boire un verre en grignotant des tapas. Les plans d'architecture sont déjà faits. J'espère que cela ne traînera pas. Si tout se met bien en place, l'ouverture devrait avoir lieu dans le courant de l'année 2019."

Physique imposant, cheveux en bataille, voix rocailleuse, amateur de bonne chaire et de vins de qualité, toujours prêt à tailler une bavette avec les clients, Eric ne décompte visiblement pas les jours qui le séparent de sa retraite. "Arrêter n'est pas dans mes prévisions. J'aime ce que je fais, j'aime entreprendre. Néanmoins, je ne veux pas être mangé par mon métier. À mon âge, je veux pouvoir continuer à vivre, à aller manger dans de bonnes adresses chez mes collègues (en Belgique comme en France). Je continue à peaufiner l'organisation générale. Quand tout sera au point, je compte profiter davantage. Il m'arrive de souffler un soir chez moi à l'aise. C'est à 10 kilomètres du restaurant..."

■ J.-M.GH.