



La région

Le pari de la jeunesse

COGNAC Marc-Antoine Lepage, 31 ans, chef des Foudres, jeune restaurant des Chais Monnet, a décroché sa première étoile. Un objectif et à la fois une surprise

« Lorsque j'ai entendu mon nom, derrière mon écran, j'ai été agréablement surpris. Ce qui m'a le plus ému c'est quand Philippe Vétélé, ancien chef étoilé du restaurant Anne de Bretagne à Nantes, m'a appelé en me disant « ça y est, la boucle est bouclée ». C'est lui qui m'a donné envie à 16 ans. »

Marc-Antoine Lepage, chef des Foudres, restaurant gastronomique de l'hôtel Chais Monnet, seul cinq étoiles de Cognac, ne boude pas son plaisir, qu'il partage avec son équipe, son chef pâtissier, son chef de salle. « Un rêve d'une vie, qui donne envie d'aller plus loin », sourit le jeune homme. Ici les

clients sont accueillis sous le « chai cathédrale », culminant à 9 mètres de hauteur. C'est là que le jeune chef, 31 ans, originaire de Bretagne, a pris les commandes du restaurant gastronomique onze mois après sa création, en décembre 2019 (il a succédé à Sébastien Broda). « Dans ce lieu magnifique qui l'inspire », il a commencé à imprimer sa marque, malgré le Covid.

Avec le cœur et l'émotion

Jeune, mais pas inexpérimenté. Marc-Antoine Lepage est passé par le K2 Palace à Courchevel et le Mizazur à Menton, avant de faire

ses armes de sous-chef, puis de chef au Cheval Blanc à Saint-Barthélemy durant cinq ans. Sa cuisine n'est pas identitaire, explique-t-il. « Mon but c'est de cuisiner avec le cœur, et de jouer sur l'émotion. J'ai un faible, par exemple, pour l'œuf mouillette que je redécline à ma façon. Un clin d'œil à l'enfance », explique le chef. Il confesse une forte influence maritime et un goût prononcé pour le végétal, avec la chance de pouvoir proposer des légumes cultivés en biodynamie du Jardin réinventé de Bourg-Charente.

« C'est surtout la générosité et la gourmandise qui signent le



Marc-Antoine Lepage, le plus jeune étoilé charentais. PHOTO:H.R

style de Marc-Antoine », souligne Kader Bendjeddah, directeur des Chais Monnet. Les mois de fermeture n'ont pas émoussé la passion du chef des Foudres, qui s' imagine rester plusieurs années, contrairement à son prédécesseur.

« L'étoile était recherchée, c'était un objectif », reconnaît Marc-Antoine Lepage, qui la partage aussi avec ses fournisseurs. Et n'oublie pas : « Si on n'en est arrivé là, c'est bien à cause de leurs produits ».

Hélène Rietsch