



LA REVUE CULINAIRE



PYLA-SUR-MER

La Guitoune

Sept mois de saveurs méditerranéennes face à l'Atlantique...

Valentin Ringwald officie aux cuisines de La Guitoune sous la houlette d'Antoine Barlier, son directeur d'exploitation. Il y propose une cuisine méridionale créative tout en s'attachant à la simplicité du bon produit, comme on sait si bien le faire dans le bassin méditerranéen et notamment en Italie.

Antoine Barlier, directeur de l'hôtel-bar-restaurant La Guitoune, nous relate l'historique de cet établissement institutionnel situé à Pyla-sur-Mer, et niché tout près de la fameuse dune du Pyla, joyau du patrimoine naturel de la Nouvelle-Aquitaine. La Guitoune est une bâtisse datant de 1932 qui a vécu l'occupation de la guerre et qui a été réquisitionnée par les Allemands. En tant que premier hôtel-restaurant de Pyla-sur-Mer, il a été très prisé, notamment dans les années 1970-80, lorsque les Bordelais venaient tout spécialement pour y déguster le fameux homard. La résidence est ensuite tombée à l'abandon vers 2005-2007.

Une réouverture vitaminée

En 2017, La Guitoune rouvre ses portes après dix années de cessation. Rachetée par deux Bordelais, elle est rénovée entre tradition et modernité avec les codes de l'architecture basque et une décoration au design audacieusement décalé d'une touche rétro-pop (bar en mosaïque, patchwork de petits carreaux de carrelage au sol, ampoules apparentes, moquette à imprimé homard (*emblème de l'établissement, NDLR*), anciennes affiches de cinéma, couleurs vitaminées, mobilier chiné... Ce cadre, réalisé par l'architecte d'intérieur Bambi Sloan, est une invitation à voyager dans les années 1940 à 1970.

La grande salle du restaurant, quant à elle, a davantage été conçue tel un boudoir rétro avec ses grands miroirs chinés, ses conviviales banquettes de cuir bleu en arc de cercle et sa desserte permettant au personnel de procéder devant les convives.

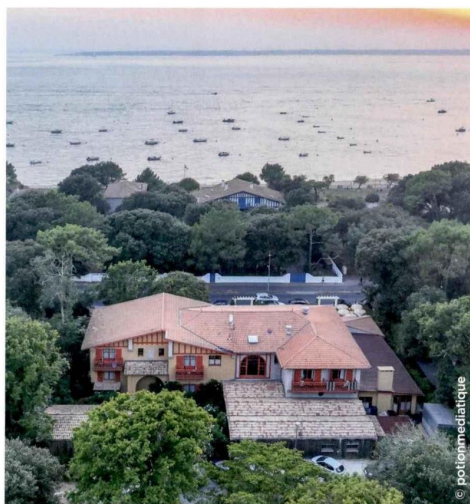
Cuisine du soleil

Rachetée en 2021 par la famille Pariente, l'exubérance colorée a été radoucie et la carte retravaillée autour

d'une cuisine du soleil, permettant de se démarquer de l'offre régionale sud-ouest omniprésente. Dans un souhait de perpétuer ses valeurs originelles et sa tradition familiale, La Guitoune, dont l'hôtel est classé 4 étoiles, nous promet un service raffiné, mais aucunement guindé, le tout dans une atmosphère chaleureuse.

Le bar propose une carte de cocktails signature à base d'alcools premium et à partir de recettes cuisinées qui requièrent beaucoup de mise en place et de préparations, tels que des sirops maison, des cordiaux (*extraits de plantes, de racines ou*

d'épices, NDLR)... Antoine Barlier administre cette partie avec son équipe, tout en consultant son ancien chef de bar-mixologue, parti il y a 3 ans, et avec lequel il poursuit ce travail de suivi de cartes et de recettes.



La Guitoune vue du ciel.

« Nous créons ensemble une alchimie »

Entretien avec Valentin Ringwald, chef du restaurant La Guitoune

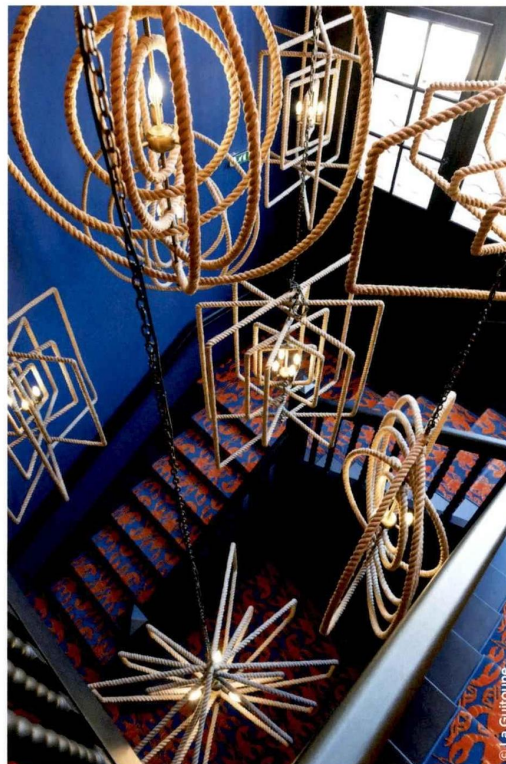
Pouvez-vous nous parler de votre parcours ?

Je suis strasbourgeois d'origine et j'ai suivi une formation classique avec un CAP et BEP en lycée hôtelier. J'ai eu l'opportunité de passer mon bac, mais j'ai compris qu'il fallait rapidement travailler pour s'établir dans le métier. À 18 ans, on a très envie de voir comment se passe la restauration sur le terrain.

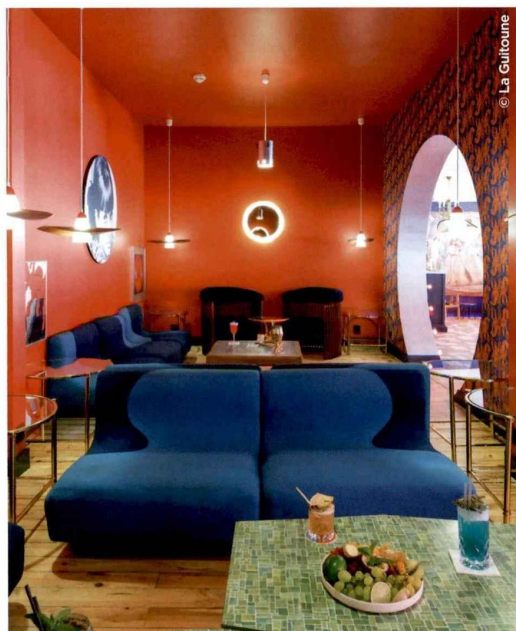
J'ai côtoyé des chefs étoilés en faisant mes armes en Gironde, notamment au Saint James* à Bouliac, au Chapon Fin*** au centre de Bordeaux et à la Brasserie Bordelaise. J'ai souhaité m'ouvrir à de multiples styles, car je considère que plus on fréquente de chefs différents et meilleur sera l'enseignement. C'est à force d'expériences que l'on se forge sa propre identité culinaire.

... de votre activité au sein de La Guitoune ?

Je suis revenu sur le bassin d'Arcachon il y a quatre ans et j'ai très vite rejoint La Guitoune. L'établissement était en quête de renouvellement et le restaurant en déclin. Si une réputation se brise facilement, il est assez laborieux de la remettre à flot. Mais voilà deux, trois années que nous regagnons en popularité dans la région, nos efforts commencent à porter leurs fruits. Si je suis assez satisfait de cet accomplissement, je le suis encore davantage en constatant la marge de progression qu'il nous reste. Nous pourrions aller beaucoup plus loin, cependant, nous avons la barrière d'un mode de fonctionnement de restauration saisonnière. En étant fermée cinq mois (du



Intérieur de l'hôtel.



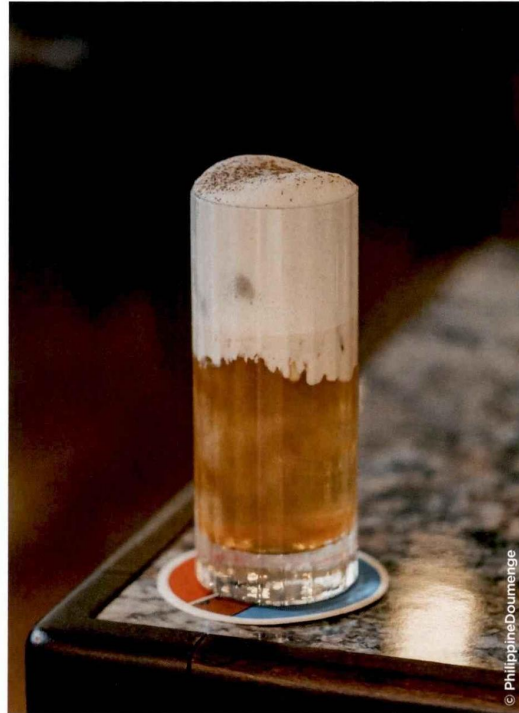
Le salon de La Guitoune.

3 novembre au 15 avril, NDLR), notre organisation demeure caduque chaque année. Être saisonnier comporte des avantages comme des inconvénients. D'une part, j'ai l'opportunité de bénéficier de temps pour m'atteler à la création de cinq cartes par saison. J'en profite également pour réaliser un diagnostic de la saison passée, procéder à un nettoyage de fond en comble de la cuisine et préparer au mieux la saison suivante en optimisant sa réussite par la mise en place d'outils de travail. D'autre part, il est compliqué de maintenir un niveau technique constant en renouvelant nos équipes chaque année. **Chaque début de saison implique de recruter, de reformer, de transmettre une carte et de faire confiance** à une nouvelle équipe composée de quatre chefs de partie, d'un commis de cuisine et de deux plongeurs. Je dois m'accorder avec un nouveau personnel dont je suis le seul en charge du recrutement, qui ne se réalise que par téléphone. C'est un challenge très stressant, qui est lourd de conséquences et dont dépend le bon déroulement de la saison à venir. Cette année, j'ai fait la rencontre de Sarah Chaumette qui, bien qu'elle soit très jeune, se montre très méritante et courageuse, c'est une chef de partie que j'aimerais beaucoup garder pour l'année

prochaine. Enfin, j'ai la chance d'être si bien épaulé depuis le début par Mathilde Saillant (*en CDI également, NDLR*), mon second de cuisine qui est extrêmement fiable. C'est une personne de confiance, qui comprend ma vision de la cuisine et sur qui je peux compter. S'il m'est impossible de bloquer du personnel saisonnier, je tente de m'adapter à ces conditions de travail et d'en trouver des améliorations. Les paramètres se présentent bien mieux cette année grâce à la mise en place d'un nouveau système. En effet, en scolarisant tous mes postes, je m'assure une forme de sécurité, je limite mes incertitudes en tentant de parer à toutes mauvaises surprises. Pour chacune de mes cartes, je crée des fiches techniques très précises, mais aussi des fiches de poste au descriptif très détaillé de la mise en œuvre de toutes les tâches à effectuer du début à la fin. De ce fait, chaque cuisinier sait exactement ce qu'il doit faire en suivant mes instructions, depuis la prise en main de la casserole jusqu'à la pincée de sel. Si ce schéma semble très verrouillé de prime abord, en réalité, je m'inscris dans une vraie pédagogie continue.



Dos de cabillaud, crème de 'Nduja, pomme de terre confite à l'ail, petits pois frais, caviar d'aubergine fumée.



Cocktail signature « Joli Joli ».

Quelle est votre vision du métier ?

La difficulté est de pouvoir faire confiance à quelqu'un qui va reproduire votre cuisine. Il faut accepter le fait que cela donnera forcément un autre résultat. Bien que mes cartes soient créées à l'avance, je les ajuste toujours par la suite avec mes cuisiniers. Je dois être en mesure de m'adapter et de revoir mes attentes en fonction des personnes qui constituent mon équipe. Il faut être intelligent sur la manière d'aborder les recettes, savoir lâcher un peu afin que la complexité des saveurs et des éléments dans l'assiette ne soit pas trop écrasante. Le but étant aussi de faire travailler les cuisiniers et de les révéler. Ma vision étant de rester connecté à eux. Un bon chef de cuisine doit être dans cette forme de partage, sinon il n'a pas compris le principe. J'ai cette volonté de les laisser créer au fur et à mesure, de m'approprier la recette tout en gardant les bases, mais qu'ils puissent s'exprimer au moment du dressage ou dans l'accommodation des condiments, par exemple. La technique c'est bien beau, mais sans identité, on reste un cuisinier sans âme. Il faut y mettre de soi, sinon cela ne marche pas. C'est ainsi que nous créons ensemble une alchimie, en nous connectant les uns aux autres. Même si à la fin c'est moi qui ai le dernier mot (*dit-il en riant, NDLR*). C'est ainsi que l'on déclenche le plaisir de cuisiner, que l'on donne le goût et l'envie de créer. Selon moi c'est le propre du métier, si on perd cette transmission, il faut faire autre chose.

Rencontrez-vous d'autres challenges au sein de votre activité ?

Travailler au sein d'un Hôtel-restaurant induit également de prendre à sa charge la création des petits déjeuners pour nos résidents de l'hôtel. J'aimerais pouvoir m'impliquer davantage en réalisant des mignardises maison de A à Z, des viennoiseries, etc., mais il me faudrait un chef pâtissier pour cela. J'essaye de proposer un *carrot cake*, un *banana bread*, mais il est compliqué de tenir le rythme au quotidien sans personnel dédié. J'ai donc fait le choix de sous-traiter cette partie en m'assurant une bonne qualité de prestation. En plus de gérer le *sourcing* des producteurs liés à ma carte, j'ai déniché de bons collaborateurs capables de réaliser avec exactitude mes recettes et de me fournir des pains spéciaux (aux fruits rouges, aux graines de courge...). Le cœur de notre métier est de proposer une bonne cuisine, mais aussi d'assurer un service de qualité constante auprès de notre clientèle de l'hôtel.

Comment exprimez-vous votre style culinaire à travers cette cuisine méditerranéenne ?

La gastronomie inspirée du sud est effectivement une directive du patron qui a choisi ce thème tout à fait dans l'ère du temps. Ce défi qui m'a été donné ne nuit aucunement à mon expression culinaire personnelle. Je me suis adapté à ce prisme en intégrant l'utilisation de produits sains (légumes, huile d'olive, produits typés d'Italie, épices méridionales, etc.) tout en poursuivant ma propre vision de la cuisine. Par exemple, j'ai travaillé une joue de bœuf et élaboré un jus de bœuf pendant 1 an à la manière des grands classiques de la cuisine française, mais en les accompagnant d'une polenta qui est un marqueur puissant de la cuisine italienne, et de poivrons rôtis que l'on retrouve dans les codes de la



Joue de bœuf au Jospier et son jus corsé, polenta et poivrons confits

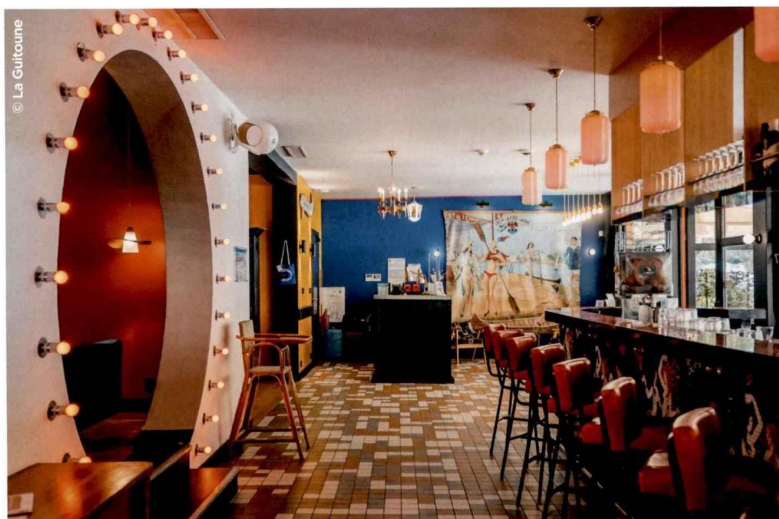
cuisine du soleil. Il est pour moi question de prendre du plaisir dans la composition de mes cartes, en réalisant des associations de techniques culinaires qui me sont propres avec des produits italiens et méridionaux. J'ai ainsi proposé des pickles de chou rouge avec du taleggio, le munster des Italiens, ou encore une scamorza avec une sauce au poivre...

Nous essayons de nous adapter à l'alimentation actuelle qui va vers une tendance « flexitarienne » (consommer

un peu moins de viande tout en faisant la part belle aux légumes, NDLR).

Nous soignons autant les légumes que les protéines et, contrairement à ce que l'on pense, ce n'est pas plus facile de travailler ceux-ci. De plus, on prend beaucoup de plaisir à cuisiner les végétaux en leur attribuant à chacun une épice, un traitement spécifique, afin qu'une simple assiette de légumes soit bien exécutée et fasse plaisir à nos clients. Nous proposons toujours plusieurs recettes végétariennes.

En guise d'accueil, nous offrons une focaccia maison



Le bar.

aux olives noires légèrement toastée et servie avec notre excellente huile d'olive. Si c'est une recette de pâte à pain au demeurant simple, chaque produit a été sélectionné pour sa grande qualité (farine, levure, huile d'olive).

Délivrez-nous quelques secrets qui font la réussite de vos assaisonnements et cuissons...

J'utilise un grill Josper (*four à braises de référence dans le monde de la gastronomie, NDLR*), la plupart du temps pour le fumage, que je combine à d'autres cuissons. Cela ressemble à un barbecue géant, mais il faut expérimenter cet appareil afin de pouvoir en tirer le meilleur. Cela requiert avant tout le choix d'un bon bois et d'une juste température. Sans cela, on peut vite tomber dans un rendu trop prononcé en obtenant une « fumée sale » qui viendrait gâcher le produit. J'ai pu récolter du bois de tilleul dans mon jardin, il ne faut pas prendre du bois trop sec, mais un bois qui contient encore un peu de sève. J'obtiens alors un fumage floral, boisé, un peu herbacé qui vient parfumer mes viandes et légumes. Ces derniers sont confits à basse température avec une très bonne huile d'olive afin de les sublimer, pendant 3 heures 30 pour l'aubergine à 68 °C avant de finir en fumage pendant 1 heure 30 sans dépasser les 80 °C (*Le cabillaud nacré est servi accompagné de petits pois frais croquants et d'un caviar d'aubergine fumé à la saveur très typée, NDLR*).

Pour la joue de bœuf, qui est juste assaisonnée, je la marque au four pendant 4 minutes à 260 °C, puis je la passe sur les flammes du Josper pour obtenir cette saveur de barbecue et enfin je la fais cuire au four dans un bouillon pendant 7 heures environ à 110-115 °C. Je sers la joue moelleuse à cœur avec mon fameux jus de bœuf, obtenu à partir d'une garniture aromatique bien réduite. (*La joue de bœuf offre en bouche un bel équilibre*



La terrasse de La Guitoune.



Sarah Chaumette, Valentin Ringwald, Mathilde Saillant.

et une complexité de saveurs entre le fumage subtil, sa double texture croûtée-fondante, enrobée d'un jus velours à l'arôme corsé, NDLR).

Je réalise le pesto simplement, mais à ma manière. Si les Italiens blanchissent le basilic, je le préfère frais afin de conserver ce côté herbacé et vert. J'opte pour un bel équilibre entre de l'ail blanchi et cru, afin d'avoir à la fois de la rondeur et de la vivacité. J'emploie une huile de pépins de raisin neutre en goût qui intervient en guise de première base, puis j'assaisonne avec une huile d'olive extraordinaire en provenance de Colletorto, petite région du sud de l'Italie. Le secret réside dans l'emploi de bons produits, comme le parmesan qui est de très bonne qualité et que je ne râpe pas trop finement. On laisse toujours un peu de mâche, sinon on se retrouve avec un pistou. Ensuite, pour changer du pignon de pin qui est très cher, j'ai trouvé le combo parfait de trois fruits à coques grillés. Pour la noisette, la torréfaction est très importante, car, si elle est bien faite, elle révèle sa véritable saveur. Elles sont toastées à sec dans le four, 1 heure à 140 °C. Idem pour les amandes, tandis que pour les noix, plus délicates, on passe à 120 °C pendant 35-40 minutes afin d'éviter le développement d'une amertume.

Je mets un point d'orgue à ce que les choses les plus simples gagnent en subtilité. Une vinaigrette ou une sauce tomates peuvent passer pour banales et insignifiantes ou pour des préparations remarquables si on se donne les moyens d'aller chercher ce qui interpelle les gens.

Tiphaine C. Gousset