



PHOTOS © A. GARABÉDIAN

# Jimmy Coutel

## L'amateur de jardin

Le nouveau chef de La Palmeraie au Château de Valmer à La Croix-Valmer, dans le Var, est un enfant du pays. Et il trouve l'essentiel de son inspiration dans le potager de l'hôtel.

TEXTE ANNE GARABÉDIAN

« **C**e pigeonneau, je le cuis sur le coffre, je le désosse, il est cuit à basse température puis remis au sautoir. Je demande au jardinier s'il lui reste des figes et je les entoure de lard de Colonnata parce que j'adore ça ; je dépose le tout sur des lamelles de courgettes du potager. Comme nous fermons l'hiver, je n'ai ce plaisir que six mois par an. Mais cette période-là, avec les mains dedans dès le matin, je la vis à fond et avec bonheur. » À 31 ans, le Varois Jimmy Coutel est à la tête des cuisines de La Palmeraie au château de Valmer, à La Croix-Valmer (83). Il n'a pas eu besoin de parcourir le monde pour trouver sa vocation et laisser s'exprimer son envie de cuisiner, très palpable. Très vite, il lui a semblé assez évident de se

lancer. « Nous étions cinq garçons et maman cuisinait pas mal à la maison. À 15 ans, j'ai commencé mon apprentissage chez Philippe Troncy à L'Arbousier à Saint-Raphaël. Il m'a tout appris, les produits, la technique et les bases du savoir-faire traditionnel. »

En 2006, Jimmy passe chez Jérôme Zueras (La Belle Aurore à Sainte-Maxime), un enfant du Sud-Ouest, élève de Michel Sarran, et y restera trois saisons. Mais l'épouse de Jimmy est jurassienne, et c'est l'occasion pour lui d'aller se frotter à la cuisine de montagne : ce sera chez Jean-Paul Jeunet (18/20) à Arbois. « J'apprends chez lui une autre manière de cuisiner. Les jus sont plus structurés et on se détache des cuissons à l'ancienne pour aller sur la basse température. Le matin, il m'arrive de trouver un dessin sur mon plan de travail, et à moi de me débrouiller pour que le plat soit dans cette veine. Ce fut aussi une belle rencontre. Les rapports étaient sympathiques, il nous emmenait cueillir les herbes avec lui, et il y a à l'Arbois un petit côté "nature" bien agréable. »

### L'avis de Gault&Millau

**J**immy Coutel a l'outil dont peuvent rêver nombre de jeunes chefs : un 5 étoiles à dimension humaine, évoquant, par son architecture et son allée de palmiers, un palace d'oasis, pas très loin mais à distance du tumulte tropézien, une clientèle bien disposée à fort pouvoir d'achat, une certaine liberté pour organiser sa carte... L'ancien bras droit de Thierry Thiercelin n'en rajoute pas dans le luxe débridé et c'est un bon point. Les gamberoni sont superbes, un beau produit magnifiquement traité, évitant le visqueux ou le raide, avec ses courgettes bio vertes et jaunes, avant un saint-pierre aussi parfait, cocos citron confit et un coulis poivron un peu plus pâlichon. On a déjà trois toques prometteuses, et une grande table est en train de se dessiner, pour peu que l'on laisse ce jeune homme à la technique bien apprise exprimer son moi profond.

**La Palmeraie**  
81, boulevard de Gigaro  
La Croix-Valmer (83)  
**15/20** 🍴🍴🍴

De retour dans le Var, il décide rapidement de postuler chez Thierry Thiercelin, à la Villa Belrose (Gassin) : « J'ai commencé à la viande et puis j'ai "gratté" la place de second pendant un an ! En apportant mon expérience de l'organisation et de la technique, je suis passé deuxième sous-chef, puis premier, puis chef-adjoint. » Avec émotion, Jimmy raconte ces belles années. « Humainement d'abord, c'est un petit bijou. Le chef ouvre grand ses portes et parle d'abord à l'individu avant de parler technique. Il apporte quelque chose de rare : l'engagement et l'envie d'avancer. Il entretient une relation familiale avec ses adjoints, il est comme un père pour moi. Lorsque je suis arrivé au château de Valmer, le premier mois n'a pas été simple, car il manquait sa présence et il a fallu couper le cordon. Mais j'avais tellement appris avec lui que je pouvais désormais m'en détacher. On ne peut oublier ces liens tissés pour la vie avec nos chefs, celui de nos 16 ans, et les autres ! »

Après six ans passés auprès de Thierry Thiercelin, le moment est venu de tracer son chemin en tant que chef de cuisine : Jimmy se présente au château de Valmer. Son mentor est d'ailleurs présent lors du premier entretien, ce qui a dû rassurer la propriétaire, Mme Rocchietta, qui dirige cette maison familiale depuis de nombreuses années. Elle connaît bien sa clientèle, composée de Français et d'étrangers qui viennent avec leurs enfants passer plusieurs jours. Les tables du restaurant La Palmeraie leur sont bien souvent réservées. Avec finesse, Jimmy Coutel imagine sa partition en accord avec Mme Rocchietta : « Ensemble, nous sommes passionnés des légumes du jardin que nous souhaitons tous

deux voir mis en valeur à la carte. Parfois, si je souhaite l'amener sur une nouvelle saveur, je suis heureux de la convaincre, en lui préparant par exemple un pigeon auquel je tiens : elle l'a goûté et a été séduite. J'en suis ravi, car c'est mon plat préféré de cet automne. »

### SIMPLICITÉ ÉLOQUENTE

Pour construire les menus des trois cartes de La Palmeraie (printemps, été et début d'automne), au départ, il y a un joli produit, comme ce rouget sauvage de belle taille. Ensuite, « c'est le potager qui décide : en ce moment, les minicarottes jaunes et violettes commencent à écrire l'histoire. J'ai mon "couple" de départ, qui me guide vers la suite : dans l'optique d'une entrée froide, l'escabèche s'impose. Je termine en grimant dans la forêt de Cavalaire pour y cueillir du fenouil sauvage. »

Le jeune chef garde à l'esprit une simplicité en cuisine comme en pâtisserie, et ajoute de la subtilité aux desserts de chocolat ou aux mélanges de fruits. Le soufflé au citron, en ramequin, avec les agrumes de Valmer, était un best of de la maison : il a récemment été repris en devenant un soufflé démoulé sur sablé breton, sorbet citron et citron confit.

« Dans les années à venir, il y aura sans doute une patte bien à moi, mais pour l'instant je me concentre sur les produits que j'ai sur place pour réaliser des plats authentiques avec les légumes du jardin, beaucoup de saveurs, et sans jamais me perdre dans l'épicerie. Il y a peu, une cliente adorable, qui avait passé trois semaines chez nous, m'a dit : "Restez comme vous êtes, simple. N'allez pas trop loin, et pas trop vite." Ça tombe bien, c'est ma ligne de vie, que je me plais à partager avec ma petite brigade. » ■



Ce pigeonneau aux figes du jardin est le plat préféré de Jimmy Coutel cet automne.