

Henrique Aguzzoli veut aller encore plus haut

Originaire d'une famille de sept enfants, et né à Compiègne en Picardie, cela fait maintenant 16 ans qu'Henrique Aguzzoli (un nom qui fleure bon l'Italie), et son épouse Valérie, elle-même originaire de Poligny dans le Jura, sont venus s'installer sur les bords du Léman.

Au départ, ils étaient venus pour travailler de manière ponctuelle dans le restaurant du frère d'Henrique, un cuisinier de métier qui a maintenant rattaché son tablier après avoir pris en main le restaurant en 1990. Et c'est sur son conseil « car il me trouvait plutôt doué en cuisine alors que ma formation initiale était une formation de pâtissier » qu'Henrique Aguzzoli entamera sa reconversion.

Après une formation accélérée de cuisinier au Manoir de Gouvieux et quelques stages dans plusieurs palaces parisiens où il aura pu côtoyer certains chefs de renom dont le chef étoilé Thierry Fournet au Château de Montvillargenne, c'est accompagné de son épouse qu'il reprendra finalement le restaurant d'Yvoire en 2000.

« Le Bib gourmand n'est pas une fin en soi »

Pour lui, « la récompense obtenue cette année au guide Michelin est presque une suite naturelle pour notre équipe car on se connaît tous si bien qu'on marche ensemble sans avoir presque besoin de se parler ! »

Mais après quelques secondes de réflexion, il ajoute aussitôt que « ce Bib gourmand n'est pas une fin en soi. » Car si cette récompense lui apporte, ainsi qu'à toute son équipe, énormément de satisfaction, les yeux du chef brillent lorsqu'on lui demande s'il vise une étoile dans un avenir plus ou moins lointain. « L'envie, la dextérité, le travail et le potentiel, on a tout cela. Mais pour obtenir une étoile au guide Michelin il nous faudrait sans doute diminuer sévèrement le nombre de couverts dans une structure sans doute plus petite et travailler encore plus qu'aujourd'hui



Henrique Aguzzoli a repris, avec son épouse, le restaurant d'Yvoire en 2000.

dans le plus que parfait, l'exceptionnel. »

ver le moment venu.

Un défi que lui et son équipe sauront rele-

Yann Beck, apprenti et finaliste du concours "Jeunes talents"



Apprenti pâtissier en charge des desserts aux Jardins du Léman, Yann Beck se prépare pour le concours.

Du haut de ses 19 ans, Yann Beck, titulaire d'un CAP et d'un BEP cuisine, peut contempler l'avenir avec sérénité. Aujourd'hui apprenti pâtissier en charge des desserts sur assiette au restaurant "Les jardins du Léman", Yann a tout de suite prévenu Henrique Aguzzoli qu'il s'était inscrit à deux concours lorsqu'il s'est présenté pour un poste dans son équipe.

Né à Melun « mais habitant Saint-Jeoire depuis l'âge de trois ans », c'est avec beaucoup de maturité que Yann parle de son futur proche et des deux concours pour lesquels il est finaliste d'ici la fin du mois. Lors de la finale régionale des championnats de France du dessert mardi 16 février à Grenoble, Yann ne s'est malheureuse-

ment pas qualifié pour la finale nationale malgré un dessert admiré de tous.

Pas le temps de s'appesantir sur cette petite déception. Yann va participer à la finale nationale du concours "Jeunes talents" lundi 29 février à Paris au sein de la prestigieuse école française de gastronomie Ferrandi. Une finale pour laquelle il se prépare avec l'aide de son chef, une répétition « dans les conditions de la finale » étant organisée prochainement. Et si on en croit son dessert signature qu'il a nommé "Promenade dans les sous-bois", Yann Beck se prépare un avenir radieux peut-être à l'étranger: « J'aimerais beaucoup travailler dans un pays comme la Nouvelle-Zélande. »

S.D.

S.D.