

# “Trois étoiles NE SONT QU’UN PETIT SOMMET DE LA GASTRONOMIE”

JOACHIM BOUDENS À PROPOS DE LA VIE APRÈS LE HERTOG JAN

L'ANNONCE FAITE LE 22 DÉCEMBRE DE LA FERMETURE PROCHAINE DU HERTOG JAN A PROVOQUÉ UN VIF ÉMOI DANS LE PETIT MONDE DE L'HORECA. POURQUOI JOACHIM BOUDENS ET GERT DE MANGELEER ARRÊTENT-ILS PRÉCISÉMENT MAINTENANT, ALORS QU'ILS SONT AU SOMMET DE LA GLOIRE ? JOACHIM BOUDENS EXPLIQUE À FOODPRINT CE QUI SE CACHE DERRIÈRE CETTE DÉCISION ÉTONNANTE.

Le chef Gert De Mangeleer et le sommelier Joachim Boudens n'ont pas pris la décision de fermer leur restaurant trois étoiles fin 2018 à la légère. Plus d'un an avant qu'ils n'annoncent la fin du Hertog Jan, nos deux compères étaient déjà en train de réfléchir à leur vie après les trois étoiles. « Nous n'arrêtons pas parce que nous en avons marre du Hertog Jan », déclare Joachim, « mais parce que nous avons encore des tas d'autres projets que nous aimerions réaliser. »

**FP : Inévitablement, beaucoup de gens se demanderont pourtant pourquoi le Hertog Jan ferme déjà ses portes. Gert a 40 ans, vous à peine 37.**

« Notre carrière a décollé très vite. En 6 ans de temps, nous avons décroché 3 étoiles. Cela a été une période incroyablement intense. Mais en même temps, Gert et moi n'avons pas le sentiment de vouloir encore faire ça pendant 20 ans. C'est formidable d'avoir 3 étoiles, c'est comme une médaille d'or aux Jeux Olympiques. Mais maintenant que nous avons fait nos preuves, nous voulons montrer que nous pouvons aussi briller dans d'autres disciplines de la gastronomie. Et donc nous

voulons arrêter maintenant que nous sommes au sommet. Cela a toujours été notre rêve. Nous ne voulions pas attendre que les choses retombent. »

**FP : À quoi va ressembler votre vie dans l'horeca après le Hertog Jan ?**

« Beaucoup de gens connaissent déjà un volet de cette vie. C'est L.E.S.S., le bistro que nous avons aménagé à l'ancienne adresse du Hertog Jan. Personnellement nous trouvons que c'est un concept très actuel, avec de la comfort food et des plats qui s'inspirent de la cuisine des quatre coins du monde. Beaucoup de ces plats sont simplement servis au milieu de la table, pour être partagés. C'est un univers très différent de celui du Hertog Jan, et pourtant Gert et moi nous y sentons hyper bien. L.E.S.S. est un concept que nous voulons étendre. Nous songeons par exemple à ouvrir un L.E.S.S. au centre de Bruges et à combiner éventuellement celui-ci avec un bar à vin et à café. Et comme L.E.S.S. est un concept typiquement fait pour les grandes villes, nous envisageons également d'ouvrir ce genre de bistro dans d'autres lieux en Belgique. Nous sommes en train d'étudier la question. »



**FP : Et dans la gastronomie au plus haut niveau, vous avez encore des projets ?**

« Oui, nous ne comptons pas abandonner la grande gastronomie. Mais nous voulons l'aborder tout à fait autrement qu'au Hertog Jan. Le Hertog Jan est un très grand restaurant avec une équipe de près de 40 collaborateurs. À l'avenir, nous voulons travailler à une beaucoup plus petite échelle. Nous ne voulons plus nous imposer la pression de diriger tout au long de l'année un grand restaurant. Nous projetons, Gert et moi, d'organiser de temps en temps un grand événement avec l'aide d'une petite équipe. Ce ne sera probablement pas dans un lieu fixe. Nous accepterons parfois des invitations à l'étranger. À d'autres moments, nous mettrons nous-mêmes temporairement quelque chose en place. Ce concept ne pourra bien sûr pas figurer au Michelin ou dans d'autres guides culinaires. Mais ce n'est pas nécessaire. Les étoiles ne sont qu'un petit sommet de la gastronomie. »

**FP : La grande gastronomie à petite échelle, est-ce selon vous une tendance que nous allons observer davantage les prochaines années ?**

« Pour nous, ce choix est tout à fait personnel. Gert et moi avons toujours formidablement

bien travaillé ensemble. Par notre travail au Hertog Jan, nous sommes un peu plus devenus des managers, lui de la cuisine et moi de la salle. Nous avons tous les deux très envie de travailler à nouveau en duo, en étroite collaboration, dans un cadre plus petit, comme c'était le cas tout au début au Hertog Jan.

Mais c'est vrai que ce genre de concept à petite échelle rencontre un certain succès dans la grande gastronomie. Un peu partout dans le monde, on observe qu'une grande expérience culinaire tourne autant autour de ce que l'on vit au restaurant qu'autour de ce que l'on y mange. Par un contact direct avec le chef et le sommelier, on vit en tant qu'hôte une expérience tout à fait unique. C'est ce que l'on observe autant dans un restaurant à sushis de Tokyo que chez Frantzén à Stockholm. »

**FP : Quand allons-nous pouvoir goûter votre nouvelle grande gastronomie ?**

« Nous n'avons pas encore de détails à ce sujet. Nous allons passer les prochains mois à y réfléchir. Nous ne voulons pas nous mettre trop de pression en annonçant dès à présent des dates. Car nous voulons d'abord faire de 2018 la meilleure année entre toutes au Hertog Jan ! »