

GASTRONOMIE



À Annecy, Guillaume Sarrazin imagine les surprises gustatives du Pélican Ô Bon Bec

C'est le seul Pélican sur les bords du lac d'Annecy mais contrairement à l'oiseau marin, celui-ci a le bec fin, comme on dit d'un gourmet averti. Dans son restaurant Ô Bon Bec, le chef Guillaume Sarrazin y propose une cuisine riche en produits et en saveurs.

Le Pélican, c'est le nom de l'hôtel de luxe implanté face au projet de piscine des Marquisats, à Annecy. Outre ses terrasses offrant une vue imprenable sur le lac, ses terrains de boules, sa piscine chauffée et sa boulangerie Ô Bon Pain, devenue presque trop petite pour contenir son succès, le drôle d'oiseau dispose également d'un appendice gourmand. Ô Bon bec, c'est le nom donné à son restaurant bistronomique où le chef, Guillaume Sarrazin, se plaît à concocter une cuisine « riche et chaleureuse ». Il faut dire que « j'ai toujours été un grand gourmand », raconte ce Normand qui a passé son enfance dans les cuisines de sa mère et de ses grand-mères. « Je faisais souvent les courses et la cuisine avec elles, lors des repas de famille »,

ajoute-t-il pour expliquer que, « depuis tout petit, j'ai toujours voulu faire ce métier. J'aime la bonne nourriture, les choses bien exécutées ». Deux éléments qu'on retrouve dans les assiettes du Bon Bec.

Les bons produits, d'abord. On en découvre une partie en vitrine dans une cave à viandes exceptionnelle où les morceaux les plus prestigieux sont mis à maturation pendant un minimum de 30 jours. Bœuf de Galice, Angus, Wagyu australien ou japonais. Chaque morceau étant présenté puis cuit et découpé devant le client. Ou plutôt « les clients », car certaines pièces, comme les côtes de bœuf, sont à partager. Même pour les plus gros mangeurs ! Des pièces accompagnées, au choix, d'une sauce Béarnaise, de jus de veau corsé ou

de sauce au poivre de Tellicherry.

La maison propose aussi des recettes élaborées telles que le filet mignon de cochon roulé à l'ail des ours, le magret de canard façon yakitori (brochette japonaise), la fri-cassée de ris de veau agrémentée en fonction de la saison. Ou encore, pour les gros appétits, ces impressionnants ribs de bœuf Angus marinés à la vergeoise (variété de sucre brun) et au whisky tourbé, cuits confits 12 à 14 heures et accompagnés d'une sauce barbecue maison onctueuse au sésame rouge qui apporte une saveur à la fois légèrement sucrée et fumée à l'ensemble. Le tout surmonté de quelques pralines à l'érable pour le croquant. Il ne reste plus qu'à plonger le couteau dans la fine croûte de cuisson qui entoure une

GASTRONOMIE

viande tendre à souhait, présentée débarassée de l'os, pour profiter de bouchées aux saveurs puissantes, presque sauvages. Que les végétariens se rassurent, la maison propose aussi des alternatives à la viande, telles que l'œuf dur, quinoa rouge, fèves, carottes, soja, wakame (algue japonaise), chou chinois et graines de courge, ou encore ces gambas, accompagnées de riz, concombre, chou rouge, radis, pamplemousse, sauce soja et yuzu. Selon la saison, on retrouvera même des plats d'origine africaine, comme le tika massala, ou asiatiques, tels que les poke bowls, les sauces au gingembre, les haricots fermentés, les préparations de lacto-fermentation... On l'aura remarqué à cette occasion, malgré ses origines normandes, Guillaume Sarrazin nourrit un petit faible pour l'utilisation des produits du monde et particulièrement asiatiques qui donnent une originalité à ses créations. Comme ce poisson agrémenté de pâte de fruits à la rhubarbe, apportant une autre acidité que le citron. Ce qu'il qualifie d'audace. Même si les compositions sont adaptées aux palais français, moins habitués à certains ingrédients tels que les piments. Le résultat propose un voyage de saveurs inédit, loin du lac d'Annecy. Mais c'est voulu : « Nous ne proposons pas de poissons du lac, il y a déjà des gens qui le font très bien à Annecy ». En revanche, on ne trouvera pas ailleurs de ventrèche de cabillaud sauvage, le filet étant maturé et salé, présenté comme un ceviche à la goyave, parfumé au poivre de Java. Une assiette colorée et fraîche, alliant le salé du poisson, la saveur sucrée et acidulée du fruit, le tout équilibré par la douceur et la légère acidité d'une huile d'olive délicatement parfumée.

Une cuisine de partage

Mais la carte du restaurant Ô Bon Bec se distingue aussi par ses caves. Au bar à viandes s'ajoute un bar à huître (en saison), une cave à charcuteries, une cave à vins bien achalandée et une cave à fromages de maître Dubouloz. À partager en apéritif sous le grand cèdre classé qui domine le lac, ou en repas pour les plus gourmands. À noter que tous les plats sont proposés avec un accompagnement présenté dans un plat séparé, comme cela se fait aussi à l'Impérial Palace, appartenant également au groupe PVG. « Ça permet de partager,

de goûter à tout ». On retrouvera des frites maison, des nouilles de patates douces aux champignons asiatiques, de l'aligot au reblochon ou, jusqu'à la fin de la saison, des asperges croquantes plongées dans un nuage de beurre noisette (le beurre et la crème étant dans l'ADN des Normands, le chef ne s'en prive pas) et agrémenté de quelques perles de yuzu.

La maison propose aussi de découvrir sa cuisine via un plat du jour à 19 euros et un menu du jour, le midi en semaine, à 27 euros.

Quant aux desserts, ils sont concoctés par le chef pâtissier de l'Impérial ; un établissement que Guillaume Sarrazin connaît bien pour y avoir effectué ses premiers pas dans le groupe. Un vrai coup de cœur. « Je devais rester juste une saison à Annecy ». Onze ans après « j'y suis toujours ».

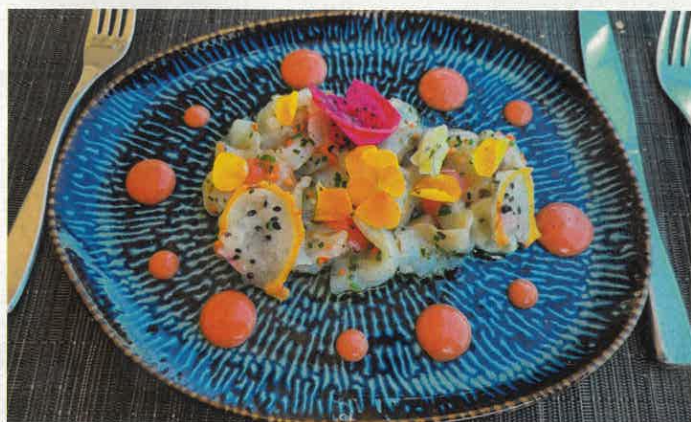
Ainsi, après un bac pro en 3 ans obtenu au lycée hôtelier de Douvres, au cours duquel il effectuera des stages en Allemagne et aux Gentiannettes, un établissement réputé de La Chapelle d'Abondance, le jeune cuisinier ne tardera pas à faire son retour en Haute-Savoie. Le temps d'un passage de deux ans au Lyon d'Or, le restaurant gastronomique de Bayeux et le revoilà sur les rives du lac. « J'avais une tante qui habitait dans la région, je suis venu et j'ai postulé ». Bonne pioche ! Arrivé à Annecy, il commencera comme chef de partie à l'Impérial. Cinq années au cours desquels il passera de la brasserie aux banquets, sous la houlette de Sylvain



Ribs de bœuf Angus marinés à la vergeroise et au whisky tourbé, cuits confits 12 à 14 heures et accompagnés d'une sauce barbecue maison au sésame rouge

Fombertasse, le chef exécutif des cuisines annéciennes du groupe. Il finira son passage au Riva, le restaurant du casino où il fera office de chef. « On me faisait confiance. C'était intense mais ça m'a formé à la gestion de cuisine ». Juste ce qu'il fallait pour participer à l'ouverture du Pélican, le 1^{er} juillet 2021, d'abord comme second puis comme chef depuis 2024. « Au début, ce devait être un restaurant de tapas mais à la demande de la clientèle, on a dû changer d'épaulé pour en faire un établissement plus traditionnel ». Un endroit où le « patron » Sylvain Fombertasse donne toute liberté à Guillaume Sarrazin pour imprimer sa cuisine... ●

SERGE COSTE



Ventrèche de cabillaud sauvage, présenté comme un ceviche à la goyave, parfumé au poivre de Java