



■ Autour d'Henry Douais, les chefs Oscar Garcia, Serge Chenet, Michel Kayser et Jérôme Nutille. F. A.

Gard aux chefs, le gratin gastronomique s'unit

Restauration | Une association de chefs gardois sous le parrainage de la chambre de commerce.

Le Gard était le seul département du Languedoc-Roussillon à ne pas avoir son association de chefs cuisiniers. Cette lacune est désormais comblée avec l'installation de Gard aux chefs, un cercle de professionnels porté sur les fonts baptismaux jeudi, sous le parrainage de la chambre de commerce. Ses membres ont été présentés par le président Henry Douais, dans la plus belle salle de l'hôtel consulaire, celle-là même qui vit la naissance de l'aéroport de Garons ou de Port-Camargue, tout un symbole.

Les membres fondateurs de cette académie appelée à s'agrandir sont tous étoilés ou Meilleur ouvrier de France. Autour du président, Serge Chenet (Entre Vigne et garrigue, à Pujaut), on trouve Michel Kayser (Alexandre, à Garons), Jérôme Nutille (L'Hostellerie du Castellat, à Collias), Oscar Garcia (plus jeune étoilé du Michelin l'an dernier à La Table d'Uzès) et Fabien Fage (Le Prieuré à Ville neuve-lès-Avignon), absent jeudi, car retenu à Courchevel où il officie pendant la saison.

Collaborer avec les Costières de Nîmes

Henry Douais compte sur ces grands noms pour devenir « les ambassadeurs, les promoteurs de notre savoir-vivre », entre les clubs déjà existants par-delà la Vidourle et le Rhône. Distinguer le Gard à travers ses meilleu-

l'objectif de Gard aux chefs, dont l'équipe a déjà eu l'occasion de collaborer sur des événements ces dernières années. « Nous travaillons ensemble depuis longtemps, par exemple lors du dîner de gala de la Croix-Rouge, à Nîmes, pour le salon Miam à Alès ou à Vinifilles à Montpellier », rappelle Michel Kayser, tout en constatant « qu'on ne connaît pas assez le département au niveau gastronomique alors qu'il a compté par le passé jusqu'à sept étoiles ».

Arrivé il y a quelques années de Carcassonne où il était le second de Franck Putelat, Oscar Garcia entend pour sa part mettre en valeur, à travers Gard aux chefs, la diversité et la qualité des produits gardois. « Des Alpilles à la Camargue, ce département offre une richesse qui est une véritable chance pour nous, cuisiniers qui prônons l'utilisation de produits locaux ».

Le président de la CCI a quant à lui fait un appel du pied aux Costières de Nîmes pour penser aux grands chefs du département pour la prochaine balade gourmande organisée par le syndicat vigneron. Une façon de dire qu'il faudra désormais compter avec Gard aux chefs, cette association prête à s'ouvrir à tous les talents des métiers de bouche : chefs, mais aussi traiteurs ou vigneron. Les portes du club leur sont ouvertes à une condition : « être bon ! »