



LE CHÂTEAU DE SULLY LIGNE CLAIRE

Il y a la cuisine débridée et iconoclaste, celle qui détourne et qui transgresse, celle qui trouble et qui brouille les pistes. Et puis il y a celle de Nicolas Fages : harmonieuse et goûteuse, lisible mais esthétique, en quête d'équilibre et de précision. Une valeur montante.



Carpaccio de Saint-Jacques, mousse à l'écume d'algue, gelée de citron, pomme, huile d'olive.

Cabillaud étuvé, croûte d'olive, risotto au chou-fleur et aioli safrané.

“

Il y a cinq ans, je pleurais parce qu'on l'avait perdue. Quand un ami du Sud m'a appelé pour me prévenir que j'avais rendu son étoile au château, j'ai

ressenti une grosse décharge d'émotion. Et là encore j'ai pleuré.” Six mois ont passé et les larmes ont séché. Mais Nicolas Fages est encore tout au bonheur de son succès. Celui-ci a une saveur particulière. Non pas celle de la revanche, plutôt celle de la constance. Cette étoile, c'est avant tout une histoire de ténacité qui couronne un travail obstiné, exécuté en toute discrétion. “Ça nous tombe du ciel, on ne s'y attendait pas tout de suite”, tente de minimiser Nicolas Fages qui s'est construit à travers ce défi.

Renaître

Avec sa longue avenue bordée de pelouses soignées, le château de Sully respire l'art de vivre à la Française qui plaît tant aux Anglo-Saxons épris du Bessin. Mais cette demeure historique n'a pas toujours eu cette assurance inébranlable. Quand Nicolas Fages a été propulsé à la tête de la cuisine, il avait déjà connu plusieurs chefs en tant que pâtissier, mais aussi le destin contrasté d'un restaurant perdant progressivement ses marques. Comme la chronique annoncée d'un grand gâchis. En 2006, la sanction tombe. Michelin confisque l'étoile du restaurant.

L'histoire aurait pu s'arrêter là si le château n'avait pas changé de mains quelques mois plus tard. Après 20 ans dans la branche financière d'un groupe d'assurance, Jean-Marie Batran concrétise un vieux rêve en rachetant l'hôtel. Le nouveau propriétaire prend son temps pour jauger l'équipe, comprendre l'histoire des lieux. Car le désamour est là. La clientèle bayeusaine boude et les clients de l'hôtel préfèrent dîner à l'extérieur. La formule du menu unique imposée par le propriétaire précèdent a fait des ravages. “La carte ne proposait aucun produit noble !”, s'étonne encore Jean-Marie Batran.

Je cuisine comme j'aime

En 2007, la reconquête débute, chacun dans son rôle. “Moi, j'ai acheté un bilan, j'ai l'approche financière. La cuisine est le terrain du chef. Je lui ai donné toute liberté pour mettre en place une carte avec trois menus de saison. Je suis fier du chemin parcouru et heureux pour Nicolas.



Bar sauvage rôti, coulis d'oseille, oca du Pérou sautés au beurre et ciboulette.



Fruit de la passion en mille-feuille, mousse et sorbet.

Il n'était pas responsable de la perte de l'étoile. C'est lui qui l'a décrochée.” Technique, inventif, curieux, Nicolas Fages sent qu'il doit saisir sa chance. Mais il ne peut rien bâtir seul. Pour cela, il remodèle son équipe petit à petit. “Depuis plus d'un an, je sentais qu'on était au point.” Et il entreprend un lent travail avec ses fournisseurs pour construire une exigence. Il crée un cercle res-



BIO EXPRESSE

NICOLAS FAGES

1978 Naissance de Nicolas Fages en Lozère.

1994-1998 École hôtelière à Saint-Chély-d'Apcher. Fait un stage chez Régis Marcon, rencontre à cette occasion Alexandre Bourdas (leurs routes se croiseront à nouveau à Sully), puis un autre en pâtisserie chez Michel Bras.

1999 Changement de latitude. “En traversant la plaine de Caen en mars 1999 pour rejoindre le château de Sully où je venais d'être engagé comme commis, je me sentais bien. J'étais persuadé de trouver ma place, ici, en Normandie”.

2001 Alexandre Bourdas est appelé au Japon par Michel Bras. Philippe Peudenier lui succède à Sully et Nicolas Fages le seconde.

2005 Nicolas Fages succède à Philippe Peudenier. Les responsabilités sont là mais pas encore la pleine maîtrise des commandes. Il hérite d'un concept de menu unique qui ne convainc pas la clientèle.

2006 Période de turbulences : changement de propriétaire, perte de l'étoile. “Pourquoi partir alors que je peux encore progresser ici ? Il faut reconstruire, convaincre la nouvelle direction.”

2007 Nicolas Fages obtient le feu vert pour repenser le restaurant autour d'une nouvelle carte. Il initie une démarche inédite à Sully en constituant patiemment un réseau de proches producteurs.

2011 Consécration pour Nicolas Fages. Le Michelin s'enthousiasme à nouveau pour le château et lui décerne une nouvelle étoile.

treint autour de lui et privilégie les producteurs bio dans un petit périmètre autour du château. “80 % des produits qui rentrent en cuisine sont des produits locaux, sélectionnés pour leur qualité. Je cultive une forme d'intransigeance. Je marche à la séduction, mais aussi au partage.”

Cette relation de complicité avec les éleveurs, les pêcheurs et les maraîchers se devine dans les plats. “Je cherche l'expression du produit avant tout sans le masquer par des effets. Je ne fais pas une cuisine du terroir mais une cuisine du produit.”

Précision des cuissons, équilibre des assaisonnements, réminiscences méridionales... Il y a chez Nicolas Fages une approche respectueuse qui exige de la retenue, de la mesure et de la sensibilité. Et si c'était cela le talent ?

Château de Sully >

Route de Port-en-Bessin - 14400 Bayeux-Sully

Tél. 02 31 22 29 48

Menus de 49 € à 89 €