

EN DIRECT DU BRÉSIL

ENTRE RENNES ET BAHIA

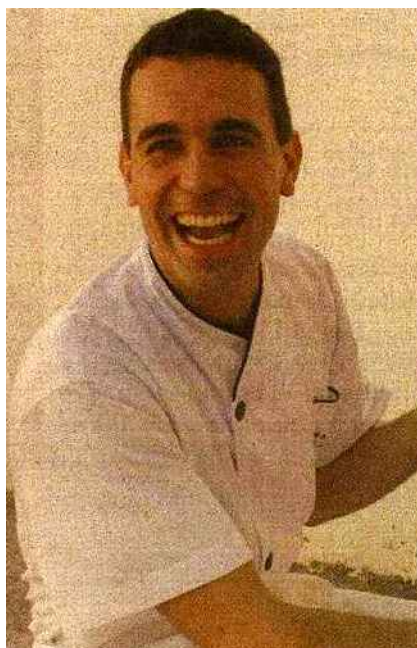
Marc Le Dantec, Bahianais d'adoption

Salvador de Bahia Ce disciple d'Olivier Roellinger se veut le pionnier de la cuisine contemporaine nordestine.

Un Breton à Salvador de Bahia, quoi de plus naturel en somme ? *“Au XVI^e siècle, tous les équipages affrétés par les armateurs normands étaient bretons. Selon certains historiens, le mot Brésil ne viendrait pas de ‘brasa’ (braise en portugais), mais de Breizh, la côte rouge en breton. Légende ou réalité, le breton première langue européenne parlée au Brésil ?”*, questionne **Marc Le Dantec**. Toutefois, ce dernier n'a pas débarqué au Brésil directement de sa Bretagne natale. Entre Rennes et Bahia, il aura visité bien d'autres régions et accumulé les expériences étoilées.

“Je suis un pur produit Relais & Châteaux”

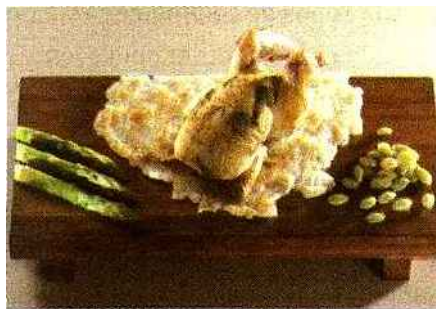
Après un brevet de technicien hôtelier, option cuisine, au lycée hôtelier Sainte-Anne à Saint-Nazaire, Marc Le Dantec enchaîne avec un BTS en alternance au Relais & Châteaux Les Maisons de Briecourt, restaurant alors 2 étoiles d'Olivier



Marc Le Dantec propose une cuisine d'auteur contemporaine.

Roellinger. Une expérience qui lui donne le goût des établissements d'exception. Par la suite, il travaillera notamment auprès de **Daniel Boulud** (Restaurant Daniel, 2 étoiles *Michelin* à New York), **Philippe Bertineau** (pâtisserie-bistrot François Payard à New York), **Jacques Chibois** (La Bastide Saint-Antoine, Relais & Châteaux, 2 étoiles *Michelin* à Grasse) et **Jean-Louis Liefroy** (Falsled Kro, Relais & Châteaux au Danemark). "Je suis un pur produit Relais & Châteaux", résume-t-il.

L'an 2000 marque un tournant dans sa vie. Plutôt que de découvrir les cuisines du Louis XV d'**Alain Ducasse**, où il vient d'être accepté, il préfère s'envoler vers le sud de Bahia et prendre les commandes du restaurant **Laurent Suaudeau**, implanté dans un tout nouveau resort. L'année suivante, il devient le chef du Bistrot Jaú (cuisine française contemporaine) à São Paulo, avant de diriger une adresse gastronomique à Salvador, le Galpão. Son parcours brésilien est récompensé régulièrement par la critique, ce qui pousse le Français à monter son propre établissement semi-gastronomique en 2005 : "J'ai cherché un emplacement, cela s'est fait en deux jours, sans étude de marché." Ce coup de tête se solde par un "gros succès dans cette ville (ndlr : Salvador) qui offre très peu d'options en dehors de la cuisine traditionnelle".



Ballotin de perdrix farcie aux noix de cajou vertes (maturi), accompagné d'une galette de tapioca et haricots frais 'mangalô'.

Une "cuisine d'auteur"

Marc Le Dantec présente une "cuisine d'auteur", influencée par une formation plutôt traditionnelle et les chefs côtoyés ("Chibois, la Provence et les fleurs", "Roellinger, les épices et la mer"...). "Je cherche à explorer la richesse des produits brésiliens, en particulier ceux de Bahia, précise-t-il. Je me considère comme un précurseur de la cuisine contemporaine nordestine." Au menu : Steak de thon légèrement épicé, royale de céleri boule, jus de rôti et café (13 €), Langouste au four servie sur un risotto de cresson et champignons, bisque de crevettes séchées (20 €), Filets et côtelettes d'agneau au romarin, croustillant d'igname et maturi (ndlr : noix de cajou fraîche) (14,5 €), Tiramisu bahianais avec pulpe de cacao et de corossol, café et noix de coco (4,3 €), ou encore l'option dégustation (6 ou 8 plats, entre 26 et 32 €). Outre la salle et ses 40 places assises, beaucoup de dîners dégustation sont proposés à domicile, "une formule qui a de l'avenir au Brésil, les gens adorant recevoir en grand appareil".

La cuisine contemporaine n'est pourtant pas un concept qui va de soi dans la capitale bahianaise. Côté salle, le chef dépeint une "clientèle locale de gourmets déboussolés par cette cuisine, qui en veut pour son argent en termes de quantité et de rapidité de service". Côté cuisine, il déplore une "carence énorme au niveau de la main-d'œuvre qualifiée". Il a donc décidé de travailler avec des équipes réduites et interdisciplinaires - quatre personnes au Marc Le Dantec et huit au Villa Bahia - et d'accueillir chaque année des stagiaires venus de l'université d'Angers-Esthua.

Marc Le Dantec dirige en parallèle la cuisine du restaurant de la Villa Bahia, et y revisite la gastronomie bahianaise. Et pourquoi pas, un jour, ouvrir un bistro à Salvador ? Ce sera la prochaine étape pour celui qui figure parmi les douze meilleurs chefs de cuisine contemporaine du Brésil.

Violaine Brissart

AVEC LA VILLA BAHIA

Voyageurs du Monde se pose au Brésil

Le pays est en passe de devenir la destination voyages incontournable. Le spécialiste des circuits sur mesure n'a pas manqué de s'y installer.

« *a destination Brésil a toujours bien marché chez Voyageurs du Monde. D'un autre côté, avec le terrorisme au Moyen-Orient et les cataclysmes en Asie, c'est devenu une destination sûre, qui a même enregistré une hausse de 6 % en termes de chiffre d'affaires en 2008* », constate **Bruno Guinard**, le gérant de la Villa Bahia. C'est pourquoi, après l'acquisition de deux bateaux de croisière sur le Nil et de deux riads à Marrakech, le voyageur a jeté son dévolu sur Salvador. L'agence confie alors à Bruno Guinard le soin de dénicher un lieu avec du cachet. L'ancien accompagnateur du groupe spécialisé sur l'Amérique du Sud, établi comme réceptif dans une agence locale depuis 1994, se met en quête. En octobre 2006, après trois ans de démarches administratives, de conception architecturale et de travaux, la Villa Bahia est inaugurée dans le centre historique de Salvador.

Des produits originaux et personnalisés

Abrité dans deux demeures coloniales, cet hôtel de charme comprend 17 chambres, un restaurant, un spa et une piscine. Les parties communes rappellent le génie des grands navigateurs portugais : Pedro Alvarez Cabral qui découvrit le Brésil en 1500, Magellan et Vasco de Gama. « *Bahia, découverte au XVI^e siècle, est née à l'apogée*



Les chambres de la Villa Bahia évoquent les principales étapes historiques des découvreurs portugais, du Cap-Vert à l'Angola, en passant par Goa et Nagasaki.

de l'expansion maritime portugaise. Cette terre, qui deviendra plus tard le fleuron de l'empire portugais, sera une escale essentielle, à mi-chemin entre l'Europe, les Indes et l'Afrique », explique Bruno Guinard. L'établissement haut de gamme, qui pourrait intégrer une chaîne d'hôtels de luxe à l'horizon 2010, atteint aujourd'hui un taux d'occupation de 50 %, avec une clientèle française à 60 %. Une petite agence réceptive, située à l'intérieur de la 'pousada', propose des « *produits originaux et personnalisés* ». Le kit découverte en liberté, par exemple, contient dans un sac en toile de jute, une série de vouchers et un plan de la ville, afin de visiter un Salvador insolite, comme dans une chasse au trésor. Voyageurs du Monde devrait ouvrir un second hôtel à Rio de Janeiro vers 2011, dans une superbe propriété arborée du XIX^e siècle.

V. B.