

Fabrice Salvador: le chef étoilé qui ne voulait pas participer à Top Chef

Chef des restaurants du Place d'Armes, Fabrice Salvador a été contacté par M6 pour participer à l'édition de l'émission "Top Chef" qui passe actuellement sur la chaîne. Le jeune chef étoilé a décliné l'invitation pour des raisons éthiques et culinaires.



Photo: Marc Wilwert

Le nouveau chef des cuisines de l'hôtel 5 étoiles place d'Armes, Fabrice Salvador est un globbetroter, un adepte de la cuisine voyageuse qui conçoit son art comme un savoir-faire itinérant qui conserverait cependant toujours sa propre identité.

Toulousain d'origine, il a débuté sa carrière en France, il a travaillé chez Troisgros à Roanne et a obtenu sa première étoile après une année passée dans les cuisines de l'hôtel Lancaster à Paris, en 2005. Cependant, ce qui le caractérise le plus c'est sa soif de voyage et de nouvelles découvertes: Santa Barbara, la Nouvelle Orléans, New York et Moscou. On le connaît de réputation pour son invitation au voyage à travers ses plats.

Un profil idéal pour la célèbre émission de la chaîne française M6, Top Chef, qui met en scène lors d'un concours culinaire les meilleurs professionnels du monde de la gastronomie: "M6 m'a contacté pour être un des candidats de Top Chef dans le courant de l'année dernière pour un tournage au printemps et une diffusion en ce moment mais j'ai refusé car j'avais d'autres projets et de toute façon je ne souhaitais pas participer à l'émission."

Installé depuis le mois de novembre dans les cuisines de l'hôtel place d'Armes, Fabrice Salvador avait alors bien d'autres projets: "J'étais en train de préparer mon arrivée au place d'Armes: créer la carte, repenser ma cuisine pour ce nouveau défi".

Une cuisine voyageuse et sans complexe qui attire

On comprend que le jeune chef étoilé au Michelin ait pu intéresser la production de M6 au regard du type de cuisine qu'il propose: "Les clients m'attendent sur une cuisine pleine de saveurs, c'est un peu ma marque de fabrique... Cependant, au place d'Armes, je souhaite montrer aux convives que les thèmes du voyage et de l'exotisme ne signifient pas seulement l'Asie mais plutôt une réinterprétation de ce qui se fait ailleurs".

C'est ainsi qu'à Moscou, Fabrice Salvador a proposé son interprétation du bortsch, version amuse-bouche, ou encore de la salade Olivier. "La clientèle luxembourgeoise saura apprécier ma nouvelle carte aux couleurs de l'Espagne avec ses gambas de Palamos et ma déclinaison en plusieurs textures du boeuf Wagyu".

Des idées qui auraient sûrement suscité l'intérêt des membres du jury de l'émission voire sa complète approbation, mais Fabrice Salvador craint le côté scénarisé de Top Chef: "Pour avoir participé à pas mal de concours de cuisine dans ma vie, je peux vous dire que l'agencement des postes de travail avec les fours d'un côté et les frigos de l'autre, est fait pour mettre les candidats en situation de stress et donc produire du show. Pour moi, on s'éloigne alors trop des concours culinaires traditionnels".

Quand la gastronomie sort des cuisines

Fabrice Salvador aurait-il préféré que la chaîne le contacte pour être membre du jury? A la question, le jeune chef sourit et répond: "Si on me demande d'être juste, oui! mais si c'est pour être téléguidé, ça ne m'intéresse pas. Cependant, tout est tellement scénarisé que je me demande si le jury a vraiment la possibilité de bien juger. Goûter un plat à plusieurs influence forcément son jugement. "

Et le rêve dans tout ça? Pour Fabrice Salvador, faire sortir la gastronomie des cuisines est une bonne chose même si l'image du cuisinier ne doit pas être plus importante que ce qu'il propose: "Il ne faut pas oublier que c'est Paul Bocuse qui a fait sortir les chefs des cuisines et qui a su le premier vendre son image dans le monde entier. Il a réussi sa carrière de cuisinier mais aussi d'homme d'affaires et les émissions culinaires, finalement, ne montrent pas autre chose."

Virginie Orlandi

