

Un grand chef aux fourneaux du château Colbert

Maulévrier — À la recherche d'un nouveau cuisinier, Dominique Popihn vient de dénicher un maître (05/12) en la personne de Jean-Yves Massonnet, étoilé à Poitiers en 1996, à l'âge de 35 ans. O.F.

Portrait

Né à Lencloître (Vienne) en 1961, Jean-Yves Massonnet est tombé dans la marmite de la bonne cuisine dès son plus jeune âge. Sa voie est vite trouvée : « **Je serai cuisinier et je ferai de la bonne cuisine.** » Diplômé de l'École hôtelière de Poitiers, puis de celle de Thonon-les-Bains (Haute-Savoie), il parcourt le monde en quête d'expériences et de connaissances.

Son âme de globe-trotter le mène à Boston, aux États-Unis, aux côtés du chef étoilé Gérard Vié. Puis en Martinique, au Koweït et à Hong Kong, au palace Royal Garden. « **J'y suis resté quatre ans, avec 14 cuisiniers sous mes ordres, alors que je n'avais que 25 ans.** »

Rigueur et qualité

En 1987, Jean-Yves Massonnet décide de rentrer en France, « **pour y côtoyer de grands maîtres et observer leurs tours de main** ». Il se retrouve dans le XVI^e arrondissement de Paris, au restaurant Le Vivarais, aux côtés de Claude Peyrot, 3 étoiles au guide Michelin. « **Ce fut mon mentor. Il m'a appris à ne faire que du beau et du bon, en respectant le produit.** »

Notre chef cuisinier profite de cette période pour écrire un livre, *La cuisine de l'émotion*, supervisé par Claude Peyrot.

Huit ans plus tard, le rêve d'installation de Jean-Yves Massonnet se concrétise en plein centre-ville de Poitiers. En mai 1995, il ouvre son restaurant Les 3 Piliers. Un an plus tard, il obtient sa première étoile au guide Michelin. « **J'étais le seul chef étoilé dans le département de la Vienne. Ça ouvre des portes, mais ça demande aussi une rigueur de cha-**



Jean-Yves Massonnet, nouveau chef cuisinier du château Colbert.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

que instant. »

Toujours en quête de nouvelles expériences, il repart à la rencontre de grands chefs tels que Michel Guérard, dans le Sud-Ouest. En 2007, il ouvre une brasserie prestigieuse à Nantes, Le Un, dans laquelle « **je réalise ma cuisine à moi, sobre mais visant toujours la qualité avant**

tout », selon ses propos.

Dominique Popihn, propriétaire du château Colbert, se réjouit de l'arrivée de son nouveau chef cuisinier. Il n'est là que depuis un mois, mais il y a déjà pris ses marques. « **Je suis émerveillé par les lieux et l'équipe. Tous les ingrédients sont en place pour réaliser la cuisine que j'aime, une**

cuisine du cœur, sincère et épurée, en osmose avec ce potager extraordinaire. Chaque jour, je réalise un tableau, et le potager est ma palette de couleurs. »

Avec, aussi, l'espoir secret d'apporter une première étoile au château Colbert, comme l'apothéose de son parcours atypique.