



Hervé AUDUREAU,

un vrai chef, sur la plage de Ste Marie...

Hervé AUDUREAU a trouvé tôt sa voie : ce fut l'apprentissage, en cuisine. « **C'est la meilleure des écoles, pour ceux qui ne veulent plus du système scolaire, comme moi !** » résume ce grand trentenaire au bleu regard. Alors, après avoir travaillé toutes ses vacances dans un restaurant de la région, le choix est fait, et Hervé entame un CAP au CIFAM.

« **J'avais passé du temps en cuisine, l'ambiance m'a plu, le travail me correspondait bien** » explique le cuisinier. En avant pour un parcours en alternance au prestigieux restaurant de l'Abbaye de Villeneuve... Deux ans plus tard, en 1991, sur les conseils d'un de ses profs, le jeune homme monte à Paris, CAP en poche, « **pour apprendre encore** ». Il atterrit dans l'établissement du chanteur Guy MORDEL, où le chef DRONIOU le prend en main.

>> DE PANAME AUX CÔTES DU PAYS DE RETZ...

« **J'étais dans le vif du sujet ! Passer de 20 couverts par repas pour 6 personnes, à 240 pour 4 personnes, ça aide à prendre ses responsabilités !** » ironise Hervé, avouant avoir vécu là une période très formatrice de son parcours professionnel débutant. Le stress, la nécessaire organisation des tâches, la réactivité, il connaît désormais ! Après deux ans à ce rythme, le jeune cuisinier décide de changer d'établissement, pour évoluer de poste en poste. Il travaille alors en brasserie, d'abord chef de partie puis chef de cuisine au café du Commerce. Il a alors 28 ans ! « **Nous étions 14 en cuisine, servant entre 600 et 900 convives par jour !** », se souvient-il. Ainsi acquiert-il d'autres facettes du métier : le management d'une équipe, la gestion de stocks importants. Il parvient à donner une touche plus raffinée à

la carte, y introduisant foies gras (maison, bien-sûr), bar, haddock...

Hervé, également chef... de famille, souhaite alors revenir en Loire-Atlantique, et enchaîne des postes dans plusieurs restaurants de la côte. Il y travaille le poisson, les fruits de mer, apprend à faire des prestations de traiteur, organise des réveillons...



Après avoir pas mal roulé sa bosse, de restaurant gastronomique en brasserie via la restauration à large échelle, cet ancien apprenti du CIFAM, s'est posé il y a quelques mois sur une plage pornicaise. Au « **Zagaya** », ouvert toute l'année, le jeune chef a conçu une carte qui sort agréablement des sentiers battus.



Il reste 4 ans au « Lamoricière » de St-Nazaire, sous la coupe de Jean-Pierre SEVESTRE, un autre chef vénéré. « **Il m'a beaucoup apporté. De l'assurance, de la confiance en moi ; et il est encore là aujourd'hui si j'en ai besoin !** », salue le cuisinier. Dernière expérience avant le grand saut, dans un camping, où l'ont entraîné des copains exploitants. « **En saison, il y a 2 500 personnes sur le terrain, se souvient Hervé. C'est fou ! Et pendant les mois creux, l'activité traiteur prend le relais** ». Un an et une belle opportunité plus tard, Hervé et Zita, son épouse, tombent amoureux du « Zagaya » et de son nom exotique, seul restaurant de plage alentours.

Dans la salle chaleureuse, ils proposent une cuisine légère, mais aussi poissons et viandes traditionnels, ainsi que quelques spécialités plus raffinées, comme l'os à moelle à la fleur de sel ou la brochette d'andouillette et de St-Jacques grillées...

Tout en discutant, le chef a dressé, pour les photos, une somptueuse assiette de carpaccio de noix de St-Jacques aux chicons, déposée sous le nez de la photographe... Dur de résister ! Mais qui le demande ? Ni Hervé ni Zita, heureux de faire goûter l'une de leurs spécialités ! Alors on se laisse tenter et on ne le regrette assurément pas...

C.F.D.

« **Le Zagaya** »
restaurant de plage,
ouvert toute l'année.
20 bd de l'océan
44210 Ste Marie Sur Mer
02 40 82 18 18