

# Nice Matin

## Éditions Spéciales Festival de Cannes

### Mardi 10 Mai 2016



Festival de Cannes

nice-matin  
Mardi 10 mai 2016

4

LA RENCONTRE

## « Une prouesse technique »

Pour la sixième année, le chef deux étoiles de la Villa Archange au Cannel s'est vu attribuer la réalisation du dîner d'ouverture du Festival. Demain soir, il devra servir 700 couverts en à peine plus d'une heure. Un défi qui ne l'effraie guère.

**B**runo Oger. Le calme. Avant le rush. Depuis hier, ses cuisines sont fermées. Il s'immerge. Avec ses équipes. Objectif : préparer le dîner d'ouverture de ce 69<sup>e</sup> Festival de Cannes. Il connaît la partition. Il y a fait ses gammes régulièrement, depuis qu'il exerce sur la Côte. Jusqu'à en devenir le chef d'orchestre, depuis six ans. Et n'en est pas peu fier. Nous l'avons rencontré, à quelques jours du grand soir. Serein, il s'est livré.

### Le dîner d'ouverture, un rituel pour vous ?

C'est la sixième année que le Festival retient mon projet. J'y avais aussi déjà participé auparavant. Je commence à avoir une certaine expérience mais il faut se renouveler chaque année pour retenir l'attention des organisateurs. Rien n'est jamais gagné.

### La concurrence est rude ?

Le monde entier est présent, la culture de la gastronomie française doit être au rendez-vous. Le Festival souhaite s'adosser à des références Michelin donc pour nous, avec deux étoiles, c'est déjà un avantage. Nous sommes des artisans, locaux qui plus est. Le Festival pourrait faire appel à des chefs parisiens. Nous devons nous démarquer pour attirer l'attention. Le fait que les



Bruno Oger sera aux commandes du dîner d'ouverture, demain soir.

(Photo Gilles Traverso)

organisateur misent sur un chef local, est un signe fort. C'est essentiel pour nous.

### Comment se passe la phase de candidature ?

Courant janvier-février, nous leur adressons notre projet. Un menu gastronomique tout en connaissant les contraintes : servir 700 personnes en une heure ou une heure dix. Les gens travaillent le lendemain, on ne peut pas se permettre de les garder à table pendant des heures. Et, d'un autre côté, nous devons être à la hauteur de l'événement.

Nous avons su que nous étions retenus en mars. Depuis, nous travaillons avec toute l'équipe sur la rédaction des fiches

techniques, la présentation des plats... Thierry Frémaux (délégué général du Festival de Cannes, NDLR) teste ensuite le dîner avec son équipe, avant validation.

### Vous imposent-ils des critères à respecter ?

Pas vraiment. Ils nous donnent des indications sur le thème, l'art de la table, le code couleur, par exemple. On s'occupe du reste : la vaisselle, le dressage... Quant aux produits, nous essayons de faire bien avec des produits de qualité, locaux, pas forcément des produits de luxe d'ailleurs.

### Quel sera le menu ?

Je ne peux pas vous dire (Rires). On ne doit pas dévoiler le menu. Ce que je peux vous dire, c'est

qu'il y aura un amuse-bouche, une entrée, un plat, un dessert, mignardises et café. Ce sera une cuisine avec des touches provençales, bien sûr. Très végétale. Nous aurons des fruits rouges aussi.

### Comment gérez-vous les allergies alimentaires, les végétariens, etc. ?

La difficulté, c'est de pouvoir répondre tout de suite. Mais on est habitué à ça. On a une liste à l'avance, ce qui nous permet d'anticiper au maximum. Le soir même, on n'est pas à l'abri d'une surprise alors on prévoit toujours quelques assiettes de changements (poisson pour viande et inversement, ou bien végétarienne).

### La phrase

« Retirer le Festival, ce serait un drame économique : il faut avoir l'honnêteté de dire que tout le monde travaille, tout le monde en profite. »

### Quelles sont les principales difficultés d'un tel dîner ?

Nous sommes, en quelque sorte, dans les coulisses. Mais nous devons rester pro et garder notre mission en tête : servir un vrai menu gastronomique dans des conditions très particulières. Y parvenir, c'est une grande fierté car c'est une vraie prouesse technique.

Une centaine de personnes m'accompagnent. Il faut que chacun ait conscience de l'enjeu. On est là pour travailler, pas pour prendre des photos avec les stars. Je suis super fier de leur travail, tout le monde a envie de bien faire. C'est toujours un moment fort de l'année.

### Comment se déroule le jour J ?

La salle est mise en place par une équipe qui y travaille dès le matin. Nous, on part du Cannel vers 15 heures. On charge tout le matériel, les produits... dans un camion de 19 tonnes. On doit être au palais avant 16 heures pour ne pas perturber la suite des festivités. On essaie de partir serein, de ne rien oublier. On ne doit pas s'énerver. C'est pour cela que tout est travaillé en amont : les montées en température, les dressages... Puis, on s'installe tranquillement. Et on passe aux préparatifs... dans le calme !

PROPOS RECUEILLIS  
PAR MARION ANIEL  
maniel@nicematin.fr