La Vie Quercynoise

GASTRONOMIE.

Qui est Clément Costes, ce jeune chef, qui enflamme les cuisines du château de Mercuès !

À 34 ans, Clément Costes prend les rênes du restaurant étoilé du château de Mercuès, succédant à Julien Poisot. Son parcours, jalonné d'expériences auprès des plus grands chefs, l'amène aujourd'hui à sublimer la gastronomie du Sud-Ouest.

« Un amoureux du terroir ! » tels sont les premiers mots de la réponse de Clément Costes, à la question « Qui êtes-vous ? ». Le nouveau chef à qui la Maison Vigouroux confie les rênes du restaurant étoilé du château de Mercuès, à la suite de Julien Poisot, est âgé de 34 ans. Originaire de Nice, il a grandi dans « le milieu » (*celui de l'hôtellerie-restauration*) avec un père chef de cuisine et une mère gouvernante générale d'hôtel. Outre le sud est, il fréquente le sud ouest, (entre Dordogne et Gironde) où vit une partie de sa famille.

Au regard du cadre familial, le fait de retrouver Clément Costes aux fourneaux pourrait apparaître tout naturel. Pas du tout ! À l'adolescence le jeune homme se pose la question de son orientation. « Je n'avais pas idée de ce que j'allais faire plus tard ; la seule chose que je savais, c'était que je devais m'orienter vers un métier qui bouge, qui soit en mouvement perpétuel : tout sauf de la routine… » confesse-t-il, sans oublier un goût prononcé pour les voyages. Et à y regarder de près, il s'aperçoit que le mode de vie de ses parents coche toutes les cases de ses souhaits. Ainsi Clément Costes fait-il son entrée à l'école hôtelière de Biarritz, « pour voir où cela pouvait me mener ! »

Clément Costes, nouveau chef, au château de Mercuès. Jc8

Un parcours sous le signe de l'excellence

Son premier stage de BTS au Relais de la Poste à Magescq, (le plus ancien restaurant 2 étoiles de France au Michelin), active le déclic pour la cuisine. Alors qu'il est en attente des résultats de sa première année d'études supérieures, le voilà embauché à l'atelier de Joël Robuchon à Paris (le chef le plus étoilé au monde du Guide Michelin), quartier Saint-Germain-des-Prés où il passera un an et demi. Puis, petit break d'une année avec son épouse, avec un saut outre-Manche, à Londres, « pour apprendre l'anglais ». De retour dans le Sud-Ouest, Clément Costes intègre « La grande maison » avec Joël Robuchon, cette fois-ci à Bordeaux. Puis, il effectue son second stage de BTS chez Stéphane Carrade, qui devient son parrain. Et il se voit confier l'Hôtel Ha (a) ïtza à côté de la Dune du Pilat, sur le bassin

d'Arcachon. Il sera son bras droit pendant six ans.

Par touches successives, tel le compositeur, Clément Costes enrichit sa partition et crée sa propre symphonie. Sa route se précise avant d'arriver à Mercuès, avec une belle expérience entre Bordeaux et Saint-Émilion, au prestigieux Château Fage « La Maison des Vignes » (hôtel, restaurant, domaine viticole) : le voilà voler de ses propres ailes. Deux ans plus tard, le voici arrivé au château de Mercuès, où Bertrand-Gabriel Vigouroux, ne cache pas sa fierté d'installer ce nouveau chef attendu.

Un top départ sous le signe de la truffe

« Ma marque, ça va être surtout mon dynamisme, car j'aime que cela bouge ! » s'exclame Clément Costes, par ailleurs adepte d'un sport où l'on bouge : le jiu-jitsu brésilien. Une ambition intimement liée à un deuxième objectif, que le nouveau chef entend promouvoir : l'esprit d'équipe. Au château de Mercuès, on peut s'attendre à des changements de plats en permanence avec carte ou menu, censés illustrer l'état d'esprit du chef ; de surprise en surprise, du petit-déjeuner jusqu'au dîner avec pour fil rouge les produits locaux, à tout le moins issus du Sud-Ouest ; tenir en éveil les papilles gustatives ! Top départ avec un mois de février placé sous le signe de la truffe.

Au programme : le Festival Toques & Truffes, trois soirées Saint-Valentin et une nouveauté : des petits déjeuners 100 % truffe. Le nouveau chef s'enthousiasme autour du diamant noir, et apporte déjà sa patte, avec ses petits-déjeuners, déclinés autour de la truffe. « Vous aurez droit, à partir de 8 h 30, à un petit-déjeuner revisité autour de la truffe. « Le but recherché n'est pas de faire un brunch, mais bien de mettre en éveil vos sens, par exemple, à partir d'un croissant aux amandes truffé, un croque-monsieur gourmand avec une salade à la sauce Mornay, (une sorte de sauce béchamel avec du fromage dedans, relevé à la truffe), plus classique, mais non moins attrayants, des œufs brouillés à la truffe… Vraiment, voilà un petit déjeuner, qui devrait marquer les esprits… « L'idée c'est de partir des grands marqueurs que l'on retrouve au petit déjeuner et de les anoblir à partir de la truffe. Ce petit-déjeuner se déroule en deux services ; le premier est essentiellement sucré et le deuxième entièrement salé.

Et pour la Saint-Valentin ?

Trois soirées à l'affiche à l'occasion de la Saint-Valentin, pour lesquelles Clément Costes concocte un dîner autour de la truffe, mais pas uniquement… laissant place à quelques surprises… exaltant la féminité. À retrouver les grands classiques, tels le foie gras, les saints jacques, ces produits emblématiques de la région, auxquels bien sûr sera apportée la marque du chef ! **« Tout en restant consensuel mais toujours avec une touche de peps dans les plats saupoudrée d'imagination ! »** résume le chef.

Un avenir étoilé en perspective

Le palmarès des nouveaux étoilés du Guide Michelin sera dévoilé le 31 mars 2025 depuis Metz ; il n'est pas sûr que Clément Costes et le château de Mercuès, puissent y prétendre, en raison des délais restreints depuis son arrivée aux fourneaux avant la clôture des notations. Ce qui ne serait que partie remise de toute façon, tant les premiers pas de Clément Costes, le placent dans la veine des grands, à l'image de ceux qui déjà l'ont auréolé de leur confiance, tel un certain Joël Robuchon, qui n'avait même pas attendu le résultat des examens pour le prendre sous son aile !

● **Jean-Claude BONNEMÈRE**