

Les ressources d'un chef étoilé

Chef du restaurant gastronomique et de la brasserie Chez Camillou à Aumont-Aubrac, Cyril Attrazic cuisine exclusivement des produits locaux et de saison. Un pari exigeant qui l'a conduit à créer une cuisine dotée d'une forte identité.

Fils d'une famille de restaurateurs, Cyril Attrazic avait une voie toute tracée. Comme son père avant lui, il était destiné à reprendre l'établissement fondé par son arrière-grand-père. La passion est venue ensuite, au contact des grands chefs auprès desquels il a parfait son apprentissage : Gérard Vié à Versailles, Alain Ducasse à Londres. Là, il a découvert tout l'aspect créatif d'un métier dans lequel il met aujourd'hui toute son énergie et tout son cœur.

Suivre les saisons

Depuis son retour à Aumont, il y a douze ans, le jeune chef a accompli un joli parcours. Son restaurant gastronomique est honoré d'une étoile au guide Michelin.



© J.-F. Sallès

La brasserie qu'il a ouverte dans le même bâtiment est gratifiée d'un Bib gourmand. Mais la meilleure récompense reste, à son

sens, la fidélité de ses clients. Selon lui, « un bon plat est celui que l'on veut goûter encore et encore, car il procure un réel plaisir. Il est facile de se montrer original, il est bien plus long et difficile de créer des recettes gourmandes. »

« Plus on connaît ses fournisseurs, plus on maîtrise la qualité »

La cuisine de Cyril Attrazic obéit à des principes simples, mais délicats à mettre en œuvre. Point essentiel, il n'emploie que des produits locaux, hormis les condiments. Second principe, il ne cuisine que des denrées de saison, variant les fruits et légumes selon les mois.



© J.-F. Sallès

Saint Jacques rôties - velouté orange-potiron

Enfin, et c'est là tout son art, il tend, par la cuisson et l'assaisonnement, à ce que chaque aliment atteigne « son point d'excellence ».

Parvenir à ce résultat exige des années de travail et de passion. Ses recettes s'améliorent ainsi avec le temps, tel le fondant de bœuf de l'Aubrac, devenu le Croustifondant. « Je ne compte que deux ou trois plats auxquels je ne toucherai plus et qui m'appartiennent vraiment. Si j'arrive à en créer deux ou trois autres, je m'estimerai heureux. »

Exigeant envers lui-même, le chef Attrazic passe des heures aux fourneaux, préparant ses fonds, surveillant les cuissons, cherchant à exalter toutes les saveurs de la terre où il vit. Si contemporaine soit-elle, sa cuisine obéit à d'anciens secrets : respecter un bon produit et prendre le temps... ■

🔊 EN SAVOIR PLUS :

Tél. : 04 66 42 86 14
www.camillou.com