

**RENCONTRE** Il n'avait jusque-là vu que des restaurants étoilés dans sa carrière. Dans deux semaines, Léo Macquat, cuisinier jurassien promis à un avenir radieux, commencera à se frotter à son nouveau métier de vigneron.

# Du sommet de la gastronomie au pied de la vigne, un retour à l'essentiel

Rencontrer le cuisinier Léo Macquat, c'est d'abord se confronter à un grand écart plutôt déstabilisant. On considère en premier son visage d'une juvénilité implacable: des cheveux blonds aux boucles ébouriffées, un sourire généreusement innocent et des joues gonflées de vitalité, légèrement teintées de rose, surplombant un menton bien lisse. Puis, quand le Delémontain se met à évoquer son parcours, il nous rattrape aussitôt dans notre jugement par la maturité de ses raisonnements, par la force de ses convictions et de ses choix bien pesés. Le plus courageux fut sans aucun doute celui de s'écouter et de tout arrêter l'automne dernier, alors qu'il travaillait dans un poste en vue, en France, sur une petite île de Vendée, dans la brigade du chef Alexandre Couillon, doublement étoilé au guide Michelin. «La course aux



**Ce n'est pas l'homme qui prend la vigne avec lui, mais la vigne qui emmène l'homme là où elle veut bien.**

étoiles, on en devient dépendant comme d'une drogue. J'avais la tête dans le guidon. J'étais prêt à sacrifier ma santé et à travailler dix-huit heures par jour. Quand tout s'est arrêté durant le confinement, j'ai pris le recul qui m'a permis de sauter le pas», avoue le cuisinier jurassien. Finis les blancs napperons, les assiettes de porcelaine ripolinées et les rêves de guide Michelin pour Léo Macquat. Après avoir tâté des fourneaux dans les plus prestigieux restaurants, il repartira de zéro et mettra les mains dans la terre avec humilité. Suivant une farouche passion qu'il s'est peu à peu découverte pour le vin, il s'est engagé en tant qu'aide-vigneron au sein du prestigieux domaine Javet&Javet, à Lugnorre, dans le Vully fribourgeois. À 23 ans à peine, la voie qu'il s'était ouverte ces dernières années en direction des plus hautes sphères de la gastronomie avait pourtant tout d'un boulevard. Ne s'était-il pas permis le luxe de refuser les offres des célèbres chefs Guy Savoy, Alain Ducasse ou encore Anne-Sophie Pic avant de s'engager au Marine de Noirmoutier? «J'ai déjà réalisé une grande partie de mes rêves, se félicite-t-il. Je peux m'estimer heureux de ce point de vue là.»

## Georges Wenger, «papa de cuisine»

Rien, pourtant, ne prédestinait ce fils d'avocat à l'univers des fourneaux. Tout juste suppose-t-il avoir développé son insatiable amour pour les richesses de la terre en voyant sa maman se servir de rhubarbe, de haricots et de fraises dans le potager familial. Après un rapide passage de six mois dans la campagne genevoise, à Châteauevieux, chez le chef deux étoiles Philippe Chevrier, c'est sans aucun doute son aventure aux côtés de Georges Wenger qui le marquera le plus. «Dès que j'ai entendu qu'une place se libérerait, j'ai foncé. En matière de terroir, il représentait – et représente actuellement encore – la référence incontournable à mes yeux.» L'entretien d'embauche se transforme vite en une interminable discussion au sujet des produits jurassiens. Le jeune cuisinier est engagé sur-le-champ, au nez et à la barbe d'autres candidats plus expérimentés. L'élève et le maître nouent une étroite relation, ils partagent les mêmes valeurs. «Je dis toujours que Monsieur Wenger est mon papa de cuisine. Son avis



© PIERRE MONTAVON

compte beaucoup pour moi. Aujourd'hui encore, je l'appelle quand j'ai des doutes.» C'est d'ailleurs l'ancien chef étoilé qui conseille à son protégé l'île de Noirmoutier au moment où il est question pour ce dernier de quitter Le Noirmont (JU). «J'aurais pu choisir d'aller à Paris, mais je n'y voyais aucun intérêt. Je voulais aller dans une région aux produits typiques.» Léo Macquat découvre donc ceux de la mer. «Cette expérience a été un plaisir inégalé. Les poissons ainsi que les légumes qu'on travaillait étaient d'une telle fraîcheur que, si la terre était chaude, alors la carotte qui arrivait sur notre plan de travail l'était aussi», raconte le Jurassien.

## Une reconversion réfléchie

Si, il y a encore quelque temps, son objectif de vie était de faire rayonner loin à la ronde son cher Jura en y possédant un jour son propre restaurant, Léo Macquat a ressenti, à la faveur de la crise du coronavirus, le besoin «d'un retour à l'essentiel, loin de toute cette pression» qu'impose la course aux distinctions culinaires. Il a donc modifié ses plans de carrière tout en conservant l'ambition de servir les bons produits et leurs artisans. Le restaurant de ses

## SON UNIVERS

### UN OBJET

**Un tire-bouchon**  
«J'attends d'avoir un peu d'argent de côté pour m'en acheter un beau, avec de belles finitions en bois.»

### UN PLAT

**Les cuisses de grenouilles**  
«La tendreté de la chair est incomparable.»

### UN LIEU

**La vieille ville de Delémont**  
«Elle a une âme, une atmosphère assez particulière.»

rêves se transformera en vinothèque. Doit-on considérer que sa reconversion a été inspirée par le parcours d'un certain Georges Wenger, lui-même aujourd'hui encore propriétaire d'un tel commerce «Il m'a énormément appris à développer mes connaissances œnologiques, reconnaît Léo Macquat. La manière dont se comporte le vin en relation avec son terroir me fascine. Il suffit de se déplacer de 500 mètres pour que son goût change totalement, s'enthousiasme l'apprenti vigneron. Le raisin a cette particularité que ce n'est pas l'homme qui prend la vigne avec lui, mais la vigne qui emmène l'homme là où elle veut bien.» En débutant dans les coteaux vuillerains, le désormais ex-cuisinier entend encore mieux comprendre ce qui lie la nature au cep et au vigneron. «Quand je proposerai mes vins, je veux pouvoir raconter avec authenticité l'histoire de toutes ces femmes et de tous ces hommes qui œuvrent quotidiennement dans les vignes, quel que soit le temps, pour que ces dernières offrent le meilleur d'elles-mêmes. Car déguster un vin, c'est avant tout appréhender une histoire et un savoir-faire.»

ANTOINE MEMBREZ ■