

JEHAN COLSON UN CHEF AU CŒUR DU PALM

DEPUIS MAI 2011, JEHAN COLSON, 29 ANS, EST AUX COMMANDES DES CUISINES DU PALM. CELUI QUI A GRANDI DANS LES ALLÉES DU MARCHÉ FORAIN DE SAINT-PAUL EST DEVENU UN CHEF ENGAGÉ, AMOUREUX DU TERROIR RÉUNIONNAIS ET BIEN DÉTERMINÉ À LE PROMOUVOIR AU-DELÀ DE SES FRONTIÈRES ÎLIENNES. POUR NOTRE PLAISIR...

Par KAREEN GUILLAUME

PHOTO: SÉVERINE CHAUVEAU

PHOTO: THIERRY DUPREY



LA CUISINE de Jehan Colson, un équilibre raffiné entre saveurs tropicales et mets traditionnels de la gastronomie française.

Jehan Colson n'est pas un stéréotype, loin s'en faut. C'est un passionné, un agitateur d'idées culinaires. Né à Castres, il n'a pas trois mois quand ses parents s'installent dans la plus grande commune de l'Ouest. Une éducation au goût forgée chaque vendredi sous les parasols et les senteurs bigarrées du front de mer, que jouxtait son école primaire. Le petit Jehan le sait, il sera cuisinier.

Il quitte la Réunion à 20 ans, pour construire son rêve de gosse. Stagiaire, commis, second, demi-chef de partie... Il gravit tous les échelons d'une carrière dense, qui le mènera en à peine huit ans chez les plus grands noms de la gastronomie française, des Frères Pourcel à Anne-Sophie Pic, en passant par Jean-François Piège. Mais c'est avec Pascal Barbot qu'il devient premier chef de partie en 2009, assoit sa maturité de cuisinier... et distille de nouvelles ambitions.

« LA RÉUNION, UNE IDENTITÉ, UNE ÉVIDENCE »

En mai 2011, le Palm se cherche un nouveau chef. « *La Réunion est le premier endroit où j'avais envie de me lancer.* » Chef à 30 ans, c'était un objectif. Il le sera à 28. « *C'était un peu osé de leur part* », dit-il dans un sourire en forme d'hommage. Challenge réussi, d'autant que la décision de Jehan de rejoindre le Palm n'a rien d'opportuniste. « *J'aimais l'idée d'un hôtel de standing dans le Sud. L'identité de la Réunion, c'est le Sud et les hauteurs* », déclare-t-il avec ferveur.

Le terroir, comme un credo. Pas moins de trente-huit fournisseurs locaux pour les cuisines du Palm. « *Je ne sais cuisiner qu'avec des histoires, des hommes, des rencontres* », dit celui qui parcourt toujours les marchés de l'île. Adieu les poncifs de la gastronomie, Jehan en est convaincu, « *on peut faire de la grande cuisine avec les produits réunionnais* ».

Cette sensibilité, Jehan Colson la porte en bandoulière et la revendique. « *Je veux promouvoir la grande cuisine à la Réunion.* » Alors puisque les guides gastronomiques réputés boudent encore les DOM, c'est par le biais des concours que le jeune chef entend dans un premier temps atteindre son but. En octobre dernier, il remporte le deuxième prix à l'International Cup

"Les gens sont parfois surpris, je ne suis ni gros, ni vieux, ni moustachu."

de Cuisine, à Paris, coiffant au poteau de nombreux chefs européens et français. La prochaine échéance, en forme de sacre suprême, serait le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2014.

« LA GRANDE CUISINE, UNE ALCHEMIE DÉLICATE »

Soif de reconnaissance, Jehan Colson ? Oui mais pas pour lui-même. Pour la Réunion, pour l'hôtel Palm qui lui donne les moyens de préparer ces concours, pour son équipe. Une brigade de 23 personnes qui l'accompagnent quotidiennement et à qui il rend un hommage appuyé, saluant leur compétence et leur engagement sans faille.

En effet, Jehan Colson ne règne pas seul. Quand il prend son poste en mai 2011, Laure Fridmann, chef pâtissière et amie depuis les bancs du lycée hôtelier, le rejoint. « *Le dessert, c'est capital*, martèle Jehan. *C'est la note sur laquelle partent les clients.* » De l'importance de la douceur... Ces deux-là se connaissent par cœur, Laure aussi a œuvré à la Maison Pic, entre autres. Leur complicité fait mouche, des palabres en cuisine jusque dans l'assiette. La vraie gastronomie selon Jehan Colson, c'est bien un tout, une bonne table, le résultat d'une alchimie délicate où le vin tient également une place prépondérante. A l'écouter, intarissable, à le suivre jusque dans le potager du Palm où chaque herbe est goûtée, chaque fleur humée et chaque saveur décryptée, on le croit sans peine quand il lâche, en fin d'interview : « *La cuisine, c'est d'abord une émotion* ». Et rien n'est plus doux que de la partager.