

# BERTRAND GRÉBAUT

— CHEF —

— TEXT GÉRALDYNE MASSON - PHOTOGRAPHY CÉDRIC VIOLETT —

— Ouvert en avril 2011, le restaurant *Septime* dans le 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris s'est rapidement fait un nom grâce au talent du jeune chef étoilé Bertrand Grébaut et du somélier Théo Pourriat. Après un passage à l'école d'art Esag-Penninghen qui le destinait à devenir graphiste ou directeur artistique, c'est finalement en cuisine qu'il a choisi d'utiliser son sens de l'esthétique pour faire danser nos papilles autant que nos pupilles. À presque 30 ans, il nous ouvre les portes de son univers entre cuisine et virée à vélo.

— The restaurant *Septime* opened in April 2011 in the 11th arrondissement in Paris, and very soon had made a name for itself; thanks to the talent of the young Michelin starred Bertrand Grébaut and the "sommelier" Théo Pourriat. After going to the Esag-Penninghen art school, destined to become either a graphic designer or an artistic director, he ended up choosing to use his creative abilities in the kitchen to delight taste buds as much as our eyes. As he approaches his 30th birthday, he kindly opened us the doors of his world to show us his life of cooking and riding.





Après avoir étudié les arts graphiques, c'est finalement à la célèbre école de cuisine française Ferrandi que Bertrand assure sa reconversion. Pas question pour lui de passer sa vie derrière un bureau, monsieur veut cuisiner. Il fait alors ses armes au Scribe, à la Table de Joël Robuchon et à l'Arpège, auprès du chef cuisinier qu'il considère encore aujourd'hui comme "sa" référence, Alain Passard, grand spécialiste de l'utilisation des légumes : "Une fois que tu es passé par là, tu ne peux pas être nul. Alain t'apprend vraiment l'essentiel." ~ Il quitte ensuite l'Arpège pour le restaurant gastronomique l'Agapé qui lui permet de se faire la main dans un registre plus classique. Et Bingo, à seulement 28 ans, il y décroche une étoile au Guide Michelin. Après deux saisons, il part voir du pays et réfléchit à une adresse qui correspondrait davantage à ses goûts personnels. L'idée du Septime germe alors avec l'envie de proposer une cuisine française traditionnelle réinventée avec un niveau d'exigence élevé et des prix qui restent "démocratiques".>

Having studied graphic design, he finally ended up going to the famous school of French cuisine Ferrandi, ensuring his change of profession. No way is he going to stay behind a desk; he wants to cook. He trained at the Scribe, in Joel Robuchon's restaurant, and at the Arpege, with the chef that today he considers "his" mentor, Alain Passard, a great specialist in the use of vegetables, "Once you've learnt that, you cannot suck. Alain really teaches you all there is to know." He then leaves the Arpege, for the gastronomic restaurant the Agapé that gives him a more classical training. And bam, at only 28, he manages to win a Michelin star. After a couple of seasons working, he decided to travel a little and started thinking of a place that was more suited to his personal tastes. The concept of the Septime came up; a desire to supply traditional French cuisine reinvented with high demands and democratic prices.>



Cuisine légère et aérienne où les herbes et les légumes occupent une place de choix, Bertrand impose son style sans renier ses origines. Alors qu'il excellait en graffiti et en typographie, il réutilise son sens de l'esthétique dans des plats graphiques :

*– J'ai gardé des notions de compositions, de couleurs, ce qui donne des assiettes assez graphiques même si la priorité restera toujours le goût. On a des produits hyper colorés que les gens ne connaissent pas forcément. Visuellement, ça envoie –*



Tables en bois, plâtre aux murs, la décoration n'a pas non plus été laissée au hasard : "On a essayé de faire un lieu de son temps, avec des matériaux bruts mais agréables à regarder et une ambiance chaleureuse et harmonieuse. C'était important d'avoir un lieu en phase avec la cuisine pour que ce soit cohérent." Et si ça ne tenait qu'à lui, il laisserait son "beau vieux vélo" dans l'entrée pour compléter la déco. Lorsqu'il n'est pas en cuisine, c'est en effet avec son deux roues qu'il se fait plaisir avec son Duquesnoy rouge monté Campa\* auquel il souhaite encore apporter quelques modifications : changer les gaines de freins, mettre une selle Brooks assortie à une guidoline en cuir, sans oublier le must des pneus à flancs beiges, rappelant les boyaux d'antan. Son vélo, il le bichonne car à la fin de la journée, après le service du soir qui est en général assez bruyant, c'est sur son deux roues que Bertrand se ressource en rentrant chez lui. Les rues sont paisibles en semaine et il n'hésite pas à faire quelques détours pour profiter encore plus de ce moment de calme après la tempête, et imaginer, qui sait, les plats de demain...

\*Campagnolo

The cooking is aerial and light, where herbs and vegetables are given high importance, Bertrand imposes his style without rejecting his origins. Having once been talented in graffiti and typography, he uses his sense of aesthetics in graphic dishes;

*– I've kept some notions of composition and colour, providing some quite artistic-looking dishes, though taste is always the priority. We have some very colourful food that is sometimes unknown to the public. Visually, it rocks –*



Wooden tables and plaster on the walls, the decoration has not been done by chance; "We were going for style that went with its time, with raw materials, but that looked good, and a warm and harmonious atmosphere. It was important to have place that went with the cooking, somewhere that made sense." And if he had his way, he would leave his "beautiful old bike" in the entrance to complete the look. When he is not in kitchen, he is on his bike, enjoying his Campagnolo mounted red Duquesnoy to which he would still like to bring a few modifications: change the brake casings, change the saddle to a Brooks along with some leather taping, and best of all, beige tires, reminiscent of old-fashioned tubulars. He cherishes his bike, because at the end of his evening shift, which is generally quite noisy, Bertrand rides home. The streets are peaceful, and he doesn't hesitate to take the long way home, so as to be able to appreciate these moments of calm after the storm, and to think up new dishes for tomorrow...

*Le Septime, 80 rue de Charonne. 75011 Paris.*