

Actualité &gt; Grand Sud &gt; Hautes-Pyrénées &gt; Tarbes

Publié le 11/02/2018 à 03:48, Mis à jour le 11/02/2018 à 09:29

## À 21 ans, Adrien est maître restaurateur

Gastronomie - L'invité du samedi



Adrien Périssé, au premier plan, et sa jeune équipe en cuisine ont été distingués./ Photo Laurent Dard.

Le jeune chef de l'Atelier des saisons vient de se voir décerner le titre de maître restaurateur, gage de fraîcheur des produits et de qualité de la cuisine. Il y a quatre ans, il ne savait pourtant pas faire cuire des pâtes !

«La valeur n'attend point le nombre des années.» Adrien Périssé ne compte à peine que 21 printemps mais son talent aux fourneaux vient d'être distingué par le titre de maître restaurateur. Le jeune chef de L'Atelier des saisons, à Brauhauban, n'est que le second sur Tarbes, après Mathieu Espagnacq, du Petit Gourmand, à obtenir ce précieux tablier délivré par l'État.

«Ça regroupe une trentaine de critères, à commencer par cuisiner au moins 95% de produits frais, en travaillant tout sur place, précise le jeune chef. L'atmosphère en salle, la proximité et la saisonnalité des produits, le service, la propreté et l'hygiène interviennent aussi.» «C'est un titre qui consacre le travail de toute une équipe, appuie Vincent Lartigue, le responsable de L'Atelier des saisons, et met en valeur leur travail mais aussi notre philosophie de produits de proximité que l'on retrouve au Carré fermier.»

Rien ne prédestinait Adrien Périssé à un tel dessein, avec une telle précocité. Lui qui a délaissé le cursus général pour se laisser goûter à la cuisine au lycée Lautréamont où, faute de place, il se retrouve avec des élèves rompus aux techniques depuis une année. «Ce n'était pas mon truc au départ. La veille d'intégrer l'école hôtelière tarbaise, ma copine m'a appris comment on faisait cuire des pâtes ! Il m'a fallu beaucoup de détermination pour me mettre au niveau.»

Aussi, il n'est pas rare de retrouver ce jeune Commingeois dans la cuisine de l'Auberge de Préville, à Boulogne-sur-Gesse, pour des extras réguliers. «Ça m'a vite plu. Quand je me suis retrouvé en cuisine, j'ai vu que c'était sans limite. Même pour les grands chefs, il y a toujours un échelon à dépasser.»

### Chef à 20 ans

Son bac pro en poche, il intègre L'Atelier des saisons comme second puis, au départ de son prédécesseur, prend la toque de chef à tout juste 20 ans. «Forcément, j'appréhendais, surtout dans une grande ville comme Tarbes, avoue Adrien. Quand on sort de l'école et qu'on se retrouve à gérer une cuisine, c'est quelque chose.» Avec Corentin, Guillaume et Élodie, Adrien peut s'appuyer sur une jeune équipe. «J'ai pris mes marques. Aujourd'hui, je suis plus à l'aise.»

Et le titre ?

«Ça fait plaisir, surtout quand on voit les critères à respecter. Mais il faut sans cesse se remettre en question, innover. Le restaurant marche bien, avec un concept original qui plaît. La carte réduite mais qui change toutes les semaines rassure les clients au niveau de la fraîcheur des produits. Toutes les semaines, ça change et à chaque fois, on essaie de surprendre sans choquer.»

Son credo : le classique avec une touche de modernité. «Je ne suis pas trop les recettes, les règles.» Jusqu'ici, grand bien lui en a pris...