



## **Dominique MICHOU** **Président**



### **Ecole et Formation**

- *Buffet de la Gare Orléans 1966-1969 Apprenti*
- *Auberge de Riquewihr Paris 1969-1970 Commis*
- *La Sapinière Thiézac 1970-1970 Commis*

### **Ecole et Formation**

- *Service Militaire 1970-1971*
- *La Sapinière de Thiézac 1972-1973 Chef de Partie 1973-1974 L'Ecu de Bretagne Beaugency*
- *La Crémaillère Orléans \*\* Michelin 1974-1977 Chef de Partie*

### **Restaurant ou Hôtel convoité**

- *Hilton Bruxelles Restaurant En Plein Ciel 1977-1979 Sous-Chef 1979-1980 Hilton Paris*
- *La Crémaillère Orléans \*\* Michelin 1980-1980 Sous-Chef*
- *Hilton Bruxelles Café d'Egmont Sous-Chef*

### **Autre Formation**

- *Hilton Strasbourg 1980-1981 Chef des Cuisines*
- *Hilton Paris 1988-1989 Chef des Cuisines*
- *Hôtel Métropole Bruxelles 1989-2014 Chef des Cuisines*

### **Biographie**

- *1983 - Clé d'Or Gault et Millau 15/20 deux toques Restaurant La Maison du Bœuf Hilton Strasbourg*

- 1985 - Première Etoile Michelin Restaurant la Maison du Bœuf Hilton Strasbourg
- 1989 - 15/20 deux toques Gault et Millau Restaurant Alban Chambon Hôtel Métropole Bruxelles
- 1994 - Clé d'Or Gault et Millau et 16/20 Restaurant Alban Chambon Hôtel Métropole Bruxelles
- Président de l'Académie Culinaire de France Délégation Benelux
- Membre des Maîtres Cuisiniers de Belgique
- Membre des Maîtres Cuisiniers de France

*Le Chef exécutif emblématique de l'Hôtel Métropole de Bruxelles, Dominique Michou va bientôt s'en aller. Avec lui, le Restaurant l'Alban Chambon, qui a connu ses heures de gloire avec des réceptions fastueuses va fermer ses portes pour devenir une salle de banquets et d'événements. Place à la Brasserie du Café Métropole avec aux commandes un Dominique Michou bien motivé à peaufiner la carte et le concept et à céder, le flambeau à son Second de cuisine. Le Chef nous reçoit dans son bureau après un passage dans les cuisines pour entrer tout de suite dans les souvenirs d'un cuisinier qui ne compte pas moins de 50 années d'un parcours culinaire exemplaire. « Mon père était militaire et contre toute attente, il faisait très bien la cuisine. Maman travaillait comme fonctionnaire à la Préfecture d'Orléans. Nous avons hérité d'un livre de cuisine datant de 1900 qui était un peu l'héritage de ma grand-mère, cuisinière dans une maison bourgeoise à l'époque.- Quelles furent vos premières étapes en cuisine? - Je me sentais à l'aise en cuisine et j'ai commencé mes premières armes chez comme apprenti au Buffet de la Gare d'Orléans après avoir obtenu mon CAP de cuisine en 1966.- A cette époque, je pense que les buffets de gare dans les grandes villes s'apparentaient plutôt à des maisons gastronomiques, à l'instar du célèbre Train Bleu Parisien? - Tout à fait, on travaillait en brigade, les gens prenaient le temps de voyager et de se restaurer en gare, ce qui n'est plus vraiment le cas actuellement. De là, je suis parti à Paris à l'Auberge de Riquewihr et ensuite à la Sapinière à Thiezac comme commis. A l'époque, il fallait faire des saisons d'été d'où mon départ en Auvergne. Puis ce fut le début de l'aventure avec Hilton? - Je pensais que travailler en Angleterre pouvait être utile pour l'apprentissage de l'anglais. Et j'ai pris place dans une brigade de 100 personnes comme Premier Commis au Hilton de Londres. Nous avions comme Chef Mister Maier, un Chef allemand très autoritaire mais très*

humain. On réalisait à l'époque des banquets de plus de 1000 personnes. Là, j'ai vraiment appris la discipline et le travail en brigade dans un grand hôtel. La discipline était plus stricte en cuisine que maintenant. On était dans un univers très hiérarchisé. De là, je retourne en Auvergne à Thiezac à la Sapinière comme Chef de partie et ensuite à l'Écu de Bretagne.- Paul Huyart à la Crémaillère à Orléans, était à l'époque une véritable institution gastronomique doublement étoilée. Il a été un de vos pères en cuisine. J'avais accompli à l'époque mes obligations militaires. Ce n'était pas facile ces deux ans, on sortait de la guerre d'Algérie et on vivait toujours dans la crainte d'un conflit armé. La Crémaillère avait à l'époque une seule étoile. J'arrivais motivé de mon expérience anglaise où l'on réalisait une cuisine de niveau étoilé. Paul Huyart l'avait bien compris. C'était aussi un Chef très exigeant, très créatif et avec une imagination extrême dans l'élaboration des recettes. On pratiquait déjà à l'époque des assemblages terre-mer très novateurs mais qui restaient souvent dans la tête du Chef. Pour s'en souvenir, il fallait prendre des notes à la volée. C'était une sorte d'apprentissage un peu secret où il fallait savoir prendre des initiatives, se débrouiller tout seul en apprenant à leur contact. Et là, nous avons obtenu la deuxième étoile. Vous aviez encore envie d'évoluer ?- Hilton cherchait des cuisiniers de niveau gastronomique pour Bruxelles. J'ai envoyé mon CV par courrier et j'ai obtenu comme réponse : « Le Chef viendra vous voir à Orléans ». Et là, le temps de m'éclipser pour mon temps de pause en cuisine, j'ai rencontré Michel Theurel et sa femme et je suis parti travailler avec Michel Au Plein Ciel à Bruxelles. A l'époque, cela marchait très fort. On travaillait sept jours sur sept au plein Ciel, à la Maison du Bœuf et aussi dans la Brasserie, le Café d'Egmont.

On faisait avec les banquets une moyenne de 1500 couverts par jour. L'hôtel fut diplômé par deux fois Meilleur Hôtel de la compagnie dans les années 70. Je travaillais à l'époque avec Jean Fleury devenu MOF par la suite et qui est devenu le Chef exécutif des brasseries de Paul Bocuse. Je pars ensuite pour Hilton Paris avec le projet de reprendre la Crémaillère. Mais cela ne s'est pas concrétisé. Je retourne avec Michel Theurel sur Bruxelles comme Sous-Chef au Café d'Egmont. Et là je rencontre Monsieur Gaelens, responsable de la restauration pour Hilton Europe et Afrique du Nord. Il était fort ami avec Michel Theurel et le groupe avait le projet d'ouvrir un Hilton sur Strasbourg. C'était un projet total, on m'a demandé un rapport précis sur l'ouverture d'un hôtel haut de gamme. Et après la présentation de ce rapport, j'ai eu la surprise de me voir en fait nommé Chef exécutif du Hilton de Strasbourg où tout était à faire depuis l'implémentation des cuisines, le recrutement du personnel et la réception des fournisseurs. En 1983, j'obtiens la Clé

*d'or au Gault et Millau, deux toques et deux ans plus tard, une étoile au Michelin au Restaurant la Maison du Bœuf de Strasbourg. Une belle expérience à seulement 29 ans. Ensuite ce fut un poste de Chefs des cuisines au Hilton de Paris et l'aventure du Métropole... Le Métropole avait besoin d'une relance au niveau gastronomique car il avait longtemps été victime des grands travaux sur les boulevards bruxellois. J'avais pris contact avec Serge Schultz, le Directeur de l'époque. Il fallait aussi tout refaire pour relancer la machine. J'avais mon expérience de Strasbourg derrière moi et la volonté de faire de l'Alban Chambon une réussite gastronomique. Vous y avez réussi pendant 26 ans en gardant pendant longtemps deux toques et des cotations oscillant entre 15 et 16/20 au Gault Millau. Vous êtes le seul Chef à faire partie des Maîtres-Cuisiniers de France et des Maîtres-Cuisiniers de Belgique. Vous avez obtenu deux fois la Clé d'or en 1983 et en 1994, ce qui est assez inhabituel. C'est vrai qu'on ne peut la recevoir qu'une fois en principe. Mais la première était française, la seconde m'a été octroyée par Gault Millau Bénélux. Peu de Clés d'or ont été attribuées à des restaurants d'hôtels à part à Michel Theurel, Jean Raben et Yves Mattagne. Vous partez en d'année, que comptez-vous faire. Je remets les clés de mon bureau à mon Sous-Chef, Stéfan Gaethofs. Nous travaillons ensemble depuis 7 ans. Reste le projet de la carte de la Brasserie du Café Métropole à peaufiner, l'aménagement de l'Alban Chambon en centre de réceptions et d'événements. Je resterai actif en consultance et dans un mouvement de cuisiniers qui me tient à cœur, l'Académie Culinaire de France dont le Président est le Chef Christophe Cornuez. Je veux aussi profiter de ma famille et consacrer plus de temps à mes enfants et petits-enfants. Votre recette fétiche consiste en un magnifique soufflé de turbot. Comment est-elle née. Jo Gryn était à l'époque un des premiers journalistes à parler du vin et aussi un des meilleurs dégustateurs. En 1992, il était aussi Directeur du Gault Millau et il me téléphone en me disant qu'il avait besoin d'une recette mais tout de suite pour un concours en collaboration avec Noilly Prat. Cet apéritif était fort en vogue à l'époque. J'ai réalisé la recette tout de suite, d'instinct, ce qui m'a valu aussi l'honneur de gagner ce concours Noilly Prat avec cette recette*

*Restaurant Alban Chambon de l'Hôtel Métropole*