

À 26 ans, Vincent Chartier a créé son propre restaurant, dans le Relais des marches de l'Est, l'hôtel de charme de ses parents. Portrait d'un jeune homme qui garde la tête sur les épaules.

**V**incent sort de la cuisine lessivée. Sa journée est enfin terminée, il va pouvoir souffler. Sur sa chemise noire de jais, son nom est finement brodé en rouge, comme sur celle des plus grands chefs étoilés. De quoi être fier, car le jeune homme a beaucoup travaillé pour en arriver là et pouvoir créer son restaurant au Relais des marches de l'Est.

Enfant, il grandit au milieu des cliquetis des couverts en cuisine et du brouhaha des clients qui viennent alors profiter de cette ancienne ferme, transformée en chambres d'hôtes.

« À 18 ans, je me suis réveillé »

Mais même s'il donne un coup de main de temps en temps, la vocation du restaurateur sommeille encore. Le jeune homme n'aime pas l'école et se lance dans une filière courte après le collège : un BEP en comptabilité à Molsheim. « À 18 ans, je me suis réveillé, j'ai grandi, et je me suis lancé dans un apprentissage au restaurant le Crocodile, à Strasbourg », explique-t-il en passant sa main dans ses cheveux bouclés.

Émile Jung et Laurent Huguot deviennent ses mentors et lui donnent le goût de la cuisine : « C'est là que j'ai vraiment découvert ma passion », poursuit le jeune chef. Alors qu'il a un Côté en poche



Vincent Chartier s'appête à embaucher un second de cuisine, spécialisé en pâtisserie. À terme, il veut proposer du pain et des glaces maison.

dans le célèbre restaurant, Vincent préfère tenter de nouvelles expériences. Il découvre la cuisine contemporaine avec Thierry Benlier, au Côté Lac, à Schiltigheim prodant environ un an. Là

encore, il insiste sur la maturité que lui a apporté cet apprentissage. Un passage express au Piano Grill à Strasbourg comme second de cuisine finit par convaincre le jeune cuisinier de se lan-

cer. Poussé par ses parents, il commence la rénovation de la partie restaurant en 2011. Mélange entre modernité et style plus ancien, le nouvel établissement allie les nom-

breuses sculptures abstraites de ses parents, et les briques de l'ancienne ferme. Il rebaptise alors l'établissement « Lotel ». Le nom est peu commun et rempli de souvenirs pour Vincent : « Person-

ne n'arrivait à se rappeler du nom entier de l'établissement de mes parents, et puis c'était un petit clin d'œil à ma jeunesse, lorsque je disais tout le temps "Je vais à l'hôtel" », explique Vincent, le sourire aux lèvres.

Parfois, il jette un regard aux derniers clients qui franchissent le pas de la porte. Au menu d'aujourd'hui, il a servi une crème de petits pois, puis un rôti de veau avec une polenta croûti-moelleuse et en dessert, un crumble à la mirabelle avec un caramel beurre salé. Un menu déjà digne d'un grand restaurant.

Mais le jeune chef garde la tête sur les épaules. S'il a des étoiles plein les yeux, il ne rêve pas pour autant d'en décrocher une : « Je me cherche encore, avoue une étoile pour l'instant, ça m'est égal. » Toujours soucieux de s'améliorer, il parcourt magazines culinaires et autres ouvrages pour puiser des informations et des idées, même s'il avoue « cuisiner à l'instinct ».

Pour lui venir en aide, il va embaucher un second de cuisine, spécialisé en pâtisserie. À terme, il veut proposer du pain et des glaces maison.

Quant à reprendre les chambres d'hôtes, Vincent n'est pas pressé : « Chaque chose en son temps ! Je compte d'abord agrandir le restaurant et proposer un salon d'été. »

Mais avant l'ouverture officielle de Lotel qui a lieu ce soir, c'est pour sa petite amie qu'il va cuisiner. Et rien que pour elle. ■

PHOTO: J. B. / A. B.