



■ AU PIANO ■

**Julien Hennote** Pourquoi Pas\* à Dinard (35)

## LE LOCAL, UNE ÉVIDENCE

Deux ans après son arrivée à l'Hôtel Castelbrac\*\*\*\*\*, où il décroche son premier poste de chef, Julien Hennote obtient une étoile au guide Michelin pour le restaurant gastronomique le Pourquoi Pas. Dans cet établissement qui tire son nom du bateau navigué par le célèbre commandant Charcot, armé d'humilité, il réalise une partition des produits de la mer, ode à son terroir breton.

Originaire de Dinan, petite ville médiévale en Bretagne, la gastronomie se manifeste très tôt dans la vie de Julien Hennote. Petit, il flâne et observe les plus grands en cuisine, mais ce qui l'anime par-dessus tout, c'est manger, « j'étais un garçon très gourmand », dit-il en riant. Il est tout de suite convaincu d'une chose : le travail de cuisinier l'intéresse. Bon élève et impatient d'aller au plus vite derrière les fourneaux, il entreprend un BEP et un Bac pro à l'école hôtelière de Rennes, une formation qu'il réalise en alternance au restaurant Chez la Mère Pourcel à Dinan. Une expérience enrichissante où il découvre les aléas du métier : « À l'époque, le rythme était difficile, mais quand on aime ce que l'on fait, c'est déjà plus simple. J'ai tout de suite su que je m'étais lancé sur la bonne voie. » Après son apprentissage, il intègre pendant un an le restaurant de Christophe Langrée, Le Clos du Chanoine, avant de prendre la direction de Saint-Grégoire en Bretagne, où il officiera pendant un an et demi au restaurant étoilé Le Saison.

### ■ L'APPRENTISSAGE AU FIL DES EXPÉRIENCES

En 2006, Julien Hennote quitte sa région natale pour Tahiti en Polynésie française, où il rejoint Christophe Langrée au Taha'a, un établissement Relais & Châteaux. Pendant deux ans, le jeune sous-chef s'ouvre aux produits du monde. « J'ai découvert des influences culinaires qui m'ont apporté une nouvelle ouverture d'esprit en tant que cuisinier. » Là où le ciel est bleu et les eaux turquoise, il met en place un réseau de pêcheurs et travaille le thon, les langoustes, ou encore le mahi-mahi, ce grand poisson coloré que l'on retrouve dans les mers tropicales. Une première expérience dans un établissement hôtelier, « bien différente de celles que l'on peut retrouver au sein d'un restaurant classique ». En 2008, il quitte Tahiti pour le sud de la France, où il officiera deux ans au Mas Candille à Mougins (Relais & Châteaux), avant de

partir trois ans en Provence, à l'hôtel Le Mas des Herbes Blanches (Relais & Châteaux), où il suit le chef Akhara Chay. Avec l'ambition de travailler au sein d'établissements de plus en plus grands, il rejoint Éric Provost au Royal Barrière à Deauville : « C'est sa diversité qui m'a poussé à rester dans l'hôtellerie, effectuer plusieurs services de restauration, étudier leurs différents aspects. C'est moins routinier, et plus jeune, c'est ce que je recherchais. »

### ■ LA PREMIÈRE ÉTOILE

À l'âge de 32 ans, Julien Hennote est prêt à occuper sa première place de chef, et tombe par hasard sur le projet de l'Hôtel Castelbrac à Dinard. Une première rencontre avec le propriétaire Yann Bucaille le mène au rôle de responsable du restaurant : « Il y avait tout à faire. Des plans de la cuisine, au recrutement, en passant par la création de la carte. Une superbe expérience, bien que loin d'être évidente. » Mais la plus grande difficulté est celle de définir l'esprit culinaire du restaurant : « Évidemment, on s'orientait vers une gastronomie de la mer, mais notre objectif était de concevoir une identité culinaire propre au lieu. Je pense qu'on a mis deux ans à vraiment se trouver. » Une individualité marquée par une mise en avant du travail des producteurs : « Ce sont les pêcheurs et producteurs qui définissent les grandes lignes de la carte. Réaliser une cuisine locale est pour moi une évidence, c'est ce que j'ai toujours fait, même si aujourd'hui



© Agence Capstone

c'est devenu un outil de communication. » En 2017, le Pourquoi Pas change d'emplacement, et va se poser face à la baie de la cité corsaire. « À partir de ce moment-là, tout s'est enchaîné de façon très naturelle. Puis avec les années passées, on connaît mieux les équipes, l'hôtel, les producteurs... c'est comme dans tous les métiers, à force de travail on s'améliore, on se perfectionne. » En janvier 2019, sort la 110<sup>e</sup> édition du guide Michelin, où une première étoile se dessine aux côtés du Pourquoi Pas : « C'était un moment très fort, surtout après des débuts aussi difficiles. J'étais accompagné d'une brigade jeune avec qui on est partis de rien. Une très belle consécration pour eux. » Près de trois ans après, Julien Hennote est un chef plus confiant : « Curieusement, depuis l'étoile je suis soulagé. Je suis rassuré dans l'idée que nous nous dirigeons dans la bonne direction. »

■ Alexandra Marchand



Cannelloni de homard bleu à la châtaigne parfumée d'une eau de patiron, et cresson



Fraîcheur de mandarine

### REPÈRES

**Capacité** : entre 20 et 25 couverts, 35 avec la terrasse  
**Ticket moyen** : 115 €  
**Brigade** : 7 en cuisine, dont Remi Le Dauphin (second de cuisine) et Annabelle Lévêque (cheffe pâtissière) ; 6 en salle, dont Anthony Boissard (responsable de salle)  
**Fournisseurs** : Paul Henry Jehanno, pêcheur de Saint-Jacques, ormeaux et huîtres ; Les jardins maraichers des Bords de Rance  
**Vins** : 360 réf.

