

# YVES CAMDEBORDE



## Le cuisinier libre

Figure médiatique et emblématique de la bistronomie parisienne, qu'il a inventé et largement contribué à lancer au début des années 1990, Yves Camdeborde est un chef singulier, attachant et charismatique ; mais aussi l'un des cuisiniers les plus talentueux, respectés et fédérateurs de l'Hexagone. À la tête pendant 20 ans de L'Hôtel du Relais Saint-Germain, de la brasserie le Comptoir, à Paris – l'un des meilleurs établissements de la capitale dans ce registre –, ce cuisinier hors pair y a travaillé le goût comme personne. Il faut dire qu'il est allé à bonne école pour cela...

En effet, fils de charcutiers palois, il apprend d'abord le métier de cuisinier au Ritz, en 1983, aux côtés de Christian Constant, le sous-chef du restaurant, qui deviendra très vite son mentor pour le restant de ses jours. Après un passage chez Maxim's, au Relais Louis XIII, à La Marée et à la Tour d'Argent, le jeune cuisinier termine son apprentissage, en 1988, au Crillon où il retrouve son maître. Il y restera 5 ans, avant d'ouvrir, en août 1992, son tout premier bistrot, la célèbre Régalade de l'avenue Jean-Moulin, dans le 14<sup>e</sup> arrondissement de la capitale, qui révolutionnera très vite la restauration parisienne et attirera, pendant 12 ans, le monde entier, littéralement envouté par sa cuisine savoureuse, accessible et créative.

Infiniment gourmande, cette icône de la cuisine du Sud-Ouest n'hésite pas à sillonner les routes de l'Hexagone à la recherche des meilleurs produits, mais aussi des meilleurs vins de vigneron, l'autre grande passion de ce cuisinier éclectique. Aussi curieux qu'exigeant, il les sélectionne pour leur caractère authentique, leur goût unique et leur naturalité, la plupart étant travaillés en biodynamie. En tout, ce sont ainsi plus de 600

références que l'on retrouve dans ses trois Avant Comptoir parisiens, toujours archibondés, dans lesquels règne une folle et chaleureuse ambiance autour de mini-portions à picorer, entre deux verres de jurançon ou de morgon.

Il a été, pendant 6 ans, juré de Masterchef sur TF1 puis France 2, puis 7 ans chroniqueur sur Europe 1, aux côtés de Laurent Mariotte, dans son émission La Table des bons vivants, Yves Camdeborde est actuellement, chroniqueur sur RMC dans l'émission des Grandes Gueules. Régulièrement invité des plateaux de télé et des studios de radio, dans des conférences d'entreprise pour ses expertises. Épris de littérature et d'art, il est l'auteur d'une vingtaine d'ouvrages, dont deux bandes dessinées.

### Bibliographie :

- 150 drôles d'expressions de la cuisine (Le petit robert)
- Carte blanche à Yves Camdeborde (J'ai lu)
- Frères de terroirs (Rue de seine) 2 volumes

- Ovalix (Albin Michel)
- Conservez et Cuisiner (Albin Michel)
- Le livre des grands livres de cuisine (Antoine Gallimard)
- Gabin à table (Michel Lafon)
- Des tripes et des lettres (Édition de l'épure)
- Simplement Bistrot ( Michel Lafon)
- Room service (Actes sud)
- Un dimanche en famille (Menu Fretin)
- A table (Michel Lafont)
- La cuisine d'escoffier (Michel Lafont)
- 40 Menus de chef (Tana)
- Sur le zinc (Michel Lafont)
- Qu'est-ce qu'on mange ce soir (La Martinière)
- Gourmandise et régalade (Robert Lafond)
- Deux œuf ventrèche (Petits bérets)
- Le potager des Chefs (Hachette)

