

LE C HEF

N° 233 - AOÛT/SEPTEMBRE 2012 - 5 EUROS ISSN 0980-8396

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE



FRANCK QUINTON

Une étoile en pleine nature

Arnaud Viel - Yoann Péron - Gérard Borrel - Laurent Trochain
Guillaume Monjuré et Chrystel Barnier - Pierre Julien
Christian Boudard - Maîtres d'Hôtel et Sommeliers

À LA UNE



Franck Quinton

UNE ÉTOILE EN PLEINE NATURE

Situé non loin de la charmante station thermale de Bagnoles de l'Orne, le Manoir du Lys s'érige majestueux, entouré d'une nature chamarrée. Mariage minéral et végétal réussi, on s'y rend, après avoir longé une forêt luxuriante. Une forêt qu'arpente Franck Quinton, chef étoilé de son état, pour récolter ses champignons et régaler ses convives. Impossible de distinguer l'homme de la nature, le chef de ses mets qui s'avèrent une ode harmonieuse à la luxuriance verte alentour. Au Manoir du Lys, pas de fioriture. « Nature et naturel » s'invitent dans les assiettes et s'installent dans les chambres. Ils sont, en somme, la devise de Franck Quinton et rythment le séjour du visiteur.

MES PARENTS M'ONT TRANSMIS LE VIRUS DE LA GASTRONOMIE



LAURE QUINTON

TRANSMISSION FAMILIALE

L'amour du goût et de la vraie cuisine ? Franck l'a gagné grâce à ses parents et grands-parents, charcutiers-traiteurs. Par ailleurs, son oncle Jacques, cuisinier aux côtés de Joël Robuchon, à l'époque du Concorde Lafayette, « lui a transmis le virus de la gastronomie ». Franck fait ses premiers pas à l'école hôtelière de Douvres-la-Délivrance (14) où il décroche son BEP de cuisine en deux ans. Il met le cap sur Paris pour travailler au Sofitel Bourbon et au Lutétia. Il intègre ces deux grandes maisons en qualité de commis de cuisine et en sort second. Son expérience dans la capitale lui a prodigué le sens de l'organisation et la polyvalence. Lorsqu'il rentre au Manoir familial, il n'attend qu'un an avant de prendre les commandes des cuisines. Il succède à son père qui tient à lui passer le relais en douceur et à force de travail. Chaque membre de la famille participe activement à la vie du manoir. Son père tient la gérance après lui avoir cédé la cuisine, sa mère prend en charge l'intendance. Stéphanie, sa sœur, s'occupe de tout ce qui a trait à la commercialisation et à l'accueil incluant la communication et les relations presse. Son beau-frère, Yvon et époux de Stéphanie tient lieu et place de maître d'hôtel. Mais ils fonctionnent tous les deux comme un authentique binôme. Son épouse, Laure Quinton travaillait depuis un an au manoir avec les époux Quinton, lorsque Franck fait son retour de Paris. Elle-même revenait de Grande Bretagne et s'était mise en quête d'un travail trouvé à Bagnoles.

LE CLAN QUINTON

Embauchée par ses beaux parents à l'âge de 20 ans, à la réception de l'hôtel et aux petits déjeuners pendant un an, Laure Quinton s'occupe désormais de toute la gestion, comptabilité et réception de l'hôtel. Depuis la prise de ces nouvelles fonctions, le fil conducteur de Laure est demeuré le même : « personnaliser le service de

mes clients », des mots d'ordre auxquels elle ne déroge jamais. « Je ne supporte pas que le personnel demande au téléphone : vous êtes quel numéro de chambre ? », s'indigne l'épouse du chef. Au Manoir du Lys, on anticipe et on doit être physionomiste. « Le client, même s'il n'est venu qu'une fois, aime être reconnu. Cela le surprend aussi parfois mais c'est toujours une surprise agréable ». Côté gastronomie, le Manoir du Lys s'impose comme la grande table incontournable de l'Orne. Le talent de Franck y est pour beaucoup dans cette réussite. Mais l'engagement de tout le clan Quinton y participe activement. Du fait de l'aide précieuse de son épouse, de sa sœur Stéphanie (ex-Accor), Franck n'a pas à gérer les petits soucis du quotidien d'un hôtel restaurant. Avec Yvon son beau-frère qui œuvre à la fois en salle et à la sommellerie, il travaille en parfaite

Le j'aime / j'aime pas de Franck Quinton

Ses ouvrages préférés ?

Pas d'ouvrages à proprement parler, mais la presse en général (Le Monde, Le Figaro, Ouest-France).

Il aime ?

Sa femme.

Sa table préférée ?

Celles de Yannick Alléno.

Des souvenirs marquants ?

La naissance de ses enfants.
(E.N.)

La parcours de Franck

Si c'est son père Paul qui est à l'origine du Manoir du Lys, Franck Quinton a plus qu'œuvré à l'affaire familiale pour obtenir la renommée dont dispose l'établissement aujourd'hui. Les champignons, le charme du manoir, la beauté de l'environnement, oui, mais un solide apprentissage et un parcours des plus formateurs auprès de personnalités qui le marqueront toute sa vie ont également participé au succès de l'hôtel-restaurant. Après avoir obtenu son BEP cuisine à l'École hôtelière de Douvres-la-Délivrance, près de Caen, Franck arrive à Paris et débute sa carrière en tant que commis au Sofitel Bourbon*, aux côtés de Jaques Hébert, son oncle et notamment second de Joël Robuchon durant de nombreuses années. Il y restera deux ans, avant de partir cuisiner en mer, un an, lors de son service militaire. Il fera ensuite son entrée au Lutétia Concorde* à Paris, auprès de Jacky Fréon, et y restera 4 ans. Entré commis, il en ressortira second. Ce fut, dit-il lui-même, « sa principale formation ». « L'établissement faisait tout : de l'évènementiel, de la brasserie, de la gastronomie », explique Franck Quinton. « C'est véritablement là-bas que j'ai pu acquérir assurance et compétences. Nous étions quatre seconds sous-chefs. Et si le chef Fréon était très rigoureux, il m'a appris beaucoup, vraiment ». C'est ensuite après quelques stages animés par de grands chefs (Joël Robuchon, Régis Marcon) ou encore au sein de la maison Lenôtre, que Franck Quinton reprend l'affaire de son père en 1989, le Manoir du Lys, près de la station thermale de Bagnoles-de-l'Orne. Son restaurant obtient une étoile au Guide Michelin en 1998, qui n'a jamais été perdue depuis. (E.N.)

symbiose sur des accords mets-vin. « Quand Yvon est arrivé, j'étais heureux car je voulais absolument travailler avec un professionnel aguerri. En outre, nous avons exactement le même goût et partageons l'amour du même genre de cuisine. Avec le temps, nous avons appris à parfaitement nous connaître et à travailler en parfaite harmonie. Nous fonctionnons tous les deux au coup de cœur », détaille Franck Quinton. Avec une carte des vins proposant 600 références dont un grand nombre de « raretés », Yvon a su tisser des liens privilégiés avec des vigneron, viticulteurs, et sommeliers de renom.

La reconnaissance des clients ? A la mine réjouie des convives et hôtes qui séjournent ou s'attablent, aucun doute, Franck Quinton l'a gagnée. Tout autant d'ailleurs que celle de ses pairs. La clientèle lui fait confiance. Il n'est pas rare d'entendre à table touristes et autochtones dire au personnel de salle, au moment de la commande,



PRODUCTION 100% BIO DU POTAGER DES GOURMETS

LA FORÊT
D'ANDAINE
REGORGE DE 1200
VARIÉTÉS DE
CHAMPIGNONS



FRANCK QUINTON ET MICHAEL HEWITT
(LE POTAGER DES GOURMETS)

« on laisse faire le chef » ou « que nous conseillez-vous ? ». En parallèle de la vie quotidienne au Manoir, Franck organise ses fameux week-ends mycologiques où il n'hésite pas à plonger le client dans son univers. Pour ses ateliers culinaires, Franck a fait installer, à droite de l'entrée des cuisines surplombant un immense plan de travail, un grand miroir qui lui permet de s'activer durant ses cours tout en gardant un œil sur ses disciples d'un (ou plusieurs) jours. Dans ces moments-là, Franck joue la carte de la proximité avec ses clients. Mais au quotidien, ses apparitions en salle se font rares, l'homme demeure discret.

L'HISTOIRE DU MANOIR

Contagieuse, cette discrétion émane certainement des lieux. Car le Manoir du Lys, n'a rien de prétentieux, bien au contraire. Dissimulé dans son écrin de verdure, le site offre convivialité et confort en toute simplicité. Ancien relais de chasse fondé par l'Amiral Bouvet sous Napoléon III, le Manoir du Lys est protégé des regards indiscrets par une barrière végétale formée par la forêt d'Andaine. Une forêt d'une centaine d'hectares, peuplée de feuillus, de sentiers cachés regorgeant une faune et une flore abondante. C'est en 1984, que Paul Quinton, le père de Franck, fait l'acquisition, sur un coup de cœur, de l'hôtel restaurant. Avec une telle proximité avec la forêt, Franck se penche avec beaucoup de sérieux sur un trésor de la forêt domaniale : les champignons, qu'il cuisine en garniture et parfois même en dessert (voir notre encadré)... A l'automne, Franck peut disposer de « 1 200 variétés de champignons et d'un gibier de qualité. En été, place aux

myrtilles sauvages, aux herbes et châtaignes ». Simple mais créatif, le chef opère un savant alliage de cuisine gastronomique et saveurs du terroir, récompensée depuis 10 ans, par une étoile au Guide Michelin.

A TABLE AVEC FRANCK

A chaque membre du clan Quinton incombe des responsabilités. Franck dispose du coup de tout le loisir possible pour se concentrer sur sa cuisine et dénicher de petits producteurs, comme Christophe Collignon, qui lui offre des produits laitiers d'une qualité remarquable (petits suisses et yahourts) ou encore Michael Hewitt, producteurs d'herbes et plantes variées 100% bio. Il ne faut pas chercher, en revanche, dans la cuisine de Franck des fruits ou des épices exotiques tout droit venus de l'autre bout du monde. Sa créativité s'exprime dans son terroir « *avec des produits de saison, des pommes du verger, ou du camembert* » qu'il magnifie. Sa façon de revisiter sa région est étonnante. On reste bouche bée devant la Raviole d'araignée transparente Yuzu et céleri branche ou le retour du marché, une surprise toujours très agréable, pour les ichtyophages. C'est d'abord seul en s'enfermant dans sa cuisine que le chef travaille, puis avec sa brigade et bien sûr Yvon. Le chef prend des notes et s'adonne à des essais donnant lieu à des associations qui se retrouvent sur sa carte. Sa cuisine n'a rien d'alambiqué. Franck Quinton la qualifie « *de raisonnable, naturelle, élaborée avec de vrais produits frais* ». La part belle est faite aux champignons avec de grands classiques comme les cèpes, les pieds de mouton, les russules, les chanterelles puis plus tard la golmotte, une amanite vineuse au goût de



EQUIPE SALLE - DE GAUCHE À DROITE : DAVID GALLIENNE, NOLWENN MOISSON, MÉGANE EUDE, MARION LEPROVOST ET FRANCK QUINTON



EQUIPE DE CUISINE - DE GAUCHE À DROITE : FRANCK QUINTON, GRÉGORY VERMASSEN (PLONGE), THOMAS PIOGER (APPRENTI BP), JORDAN LEBASCLE (BP CUISINE), NICOLAS LU (COMMIS DE CUISINE EN 2^E ANNÉE), LUC COUTANT (COMMIS DE CUISINE), ROMAIN MAZURE (BP CUISINE) SAMUEL VINCENT (CHEF DE PARTIE VIANDE), JULIEN ANGENARD (APPRENTI BP)



noisette fraîche, « *ma préférée* », confie le chef. Devenu aujourd'hui un mycologue averti, Franck délègue désormais la récolte à David, son second, sur qu'il s'appuie depuis 4 ans. « *David est entré comme commis, après avoir passé son BP. Outre une technique quasi sans faille, mon second a un goût sûr ; ce qui est inhabituel pour un jeune de son âge. David n'a que 24 ans !* », relate Franck qui se décrit comme un taiseux et considère que la transmission des compétences n'est pas unilatérale. « *On échange beaucoup et on s'apprend mutuellement* », confesse le chef étoilé. Avant David, Franck avait à ses côtés Franck Langlois, 40 ans, qui a passé 15 ans dans les cuisines du Manoir. Franck officie désormais dans l'établissement Ô Gayot, situé non loin du Lys. La table bis-

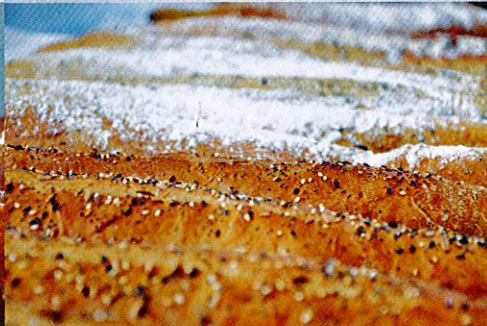


DESSERT "COMME UNE TARTE AUX POMMES"

RAVIOLE D'ARAIGNÉE TRANSPARENTE
YUZU ET CÉLÉRI BRANCHE



PIGEONNEAU DE ST ANDRÉ DE MESSEI'
EN DEUX CUISSONS, TOPINAMBOUR
ET CHAMPIGNONS DES BOIS, SABAYON
AU BEURRE DE CHAMPIGNON



AU MANOIR DU LYS, PAIN ET VIENNOISERIES
SONT RÉALISÉS SUR PLACE



CANNELONIS DE CHÈVRE FRAIS AUX TOMATES DU POTAGER,
ORMEAU DU COTENTIN À L'HUILE D'ESTRAGON

Au Manoir du Lys, le champignon se fait mousser

Lorsque le Manoir du Lys ouvre ses portes en 1984, avec pas moins de 11 chambres et 5 tables à son actif, la clientèle répond présente l'été. Mais dès l'automne, les visiteurs se font plus rares, et Paul Quinton, le père de Franck, invente les « Week-end Champignons » pour les attirer. La forêt d'Andaine, près de laquelle se situe l'établissement, offre en effet plus de 1 200 variétés de champignons en pleine saison. De quoi satisfaire les amateurs, les curieux et les gourmands, puisque les produits ramassés sont ensuite travaillés en cuisine et dégustés. Le concept a évolué au fil des années,



en s'entourant de 6 mycologues, emmenant des groupes de 10/15 personnes en forêt et expliquant quelles sortes de champignons sont comestibles, comment les ramasser, les reconnaître, les apprécier. Le succès de ces « ballades à la carte » est tel que Franck Quinton accueille le plus gros de sa clientèle de septembre à novembre, période pourtant redoutée par les restaurateurs et hôteliers de province. « Aujourd'hui, c'est simple : les champignons en France, c'est Régis Marcon et le Manoir du Lys », affirme Franck qui poursuit : « L'établissement ne serait pas ce qu'il est sans les champignons. » Ce produit a beaucoup apporté au chef. « J'ai appris à le faire évoluer. L'important avec le champignon, c'est l'instantanéité. Il s'agit d'un produit fragile, il faut donc le travailler avec précision et rapidité. » Sa mise en valeur est simple, naturelle. « Ma cuisine n'est pas compliquée. J'ai appris à faire les bonnes associations, notamment grâce aux mycologues. Mais ce qui est sûr, c'est que mon style de cuisine a définitivement été conditionné par le travail du champignon ». E.N.

tronomique de Franck Quinton est un autre lieu plongeant le convive dans une autre ambiance mais toujours avec un sens aigu de l'accueil et de l'art de la table.

L'ENFANT DU QUATUOR

« Le Manoir du Lys est une belle demeure familiale, avec une histoire. La sienne et celle d'une famille. Mes beaux parents ont beaucoup investi, nous aussi. Nous avons rénové l'hôtel, revu la décoration des chambres, aménagé d'autres chambres. Nous n'avons pas lésiné sur les moyens. Mais en 2006 est né un autre projet. Notre projet. Celui de Franck, Stéphanie, Yvon et moi », explique Laure Quinton. Le quatuor fait en effet l'acquisition en 2006 de cette table qui sera baptisée le Ô Gayot, à deux pas du Manoir. L'ouverture se fait en 2007, après un grand chantier pour remettre tout en état. Tout était à faire et c'est dans ce sens que ce projet de taille constituait un nouveau challenge pour les deux couples. Franck Langlois construit lui-même la carte, sous l'œil attentif de Franck Quinton qui avoue changer de temps à autre les intitulés de la carte. « Après deux ou trois services, j'ai laissé Franck parfaitement autonome », confirme le chef étoilé.

Si le Manoir réalise des services de 35 couverts, le Ô Gayot peut atteindre parfois jusqu'à 130 hôtes. En période de vicissitudes économiques, faire tourner de telles affaires relève parfois de la gageure. Les sacrifices et le don de soi sont des incontournables du métier. Mais avis aux visiteurs et aux professionnels, le détour en vaut la peine. Chez Franck Quinton, tous les sens sont en éveil et la magie opère sincèrement, simplement, sans qu'aucun champignon hallucinogène ne vienne embellir la vérité. ■

Aude Aboucaya