



Interview de Pierrick Célibert

19 mars 2013

Pierrick Célibert est le chef du restaurant **C'Yusha** à Bordeaux. Sensible, amoureux des légumes, il officie dans le quartier Saint-Pierre, pour le plus grand plaisir des Bordelais et des touristes visitant la ville. Interview d'un chef inspiré et rêveur.

Est-ce que petit déjà, vous faisiez la cuisine ?

P.C. Non pas du tout

Vous faites partie des chefs très appréciés des Bordelais, qu'est-ce qui, selon vous, fait le succès de C'Yusha ?

P.C. Une cuisine créative avec des partenaires locaux et accessibles en termes de prix

RECENT POSTS

[Amangiri](#)[Interview d'Hugues Le Cieux](#)[Interview de Sandee Pawan](#)[Interview de Pierrick Célibert](#)[Interview de Hasnaâ](#)

CATEGORIES

[Interview](#)[Non classé](#)

Avec quel chef français ou étranger aimeriez-vous collaborer ? Pour quelle raison ?

P.C. Avec Alain Ducasse avec qui j'ai travaillé

Si l'on vous offrait d'ouvrir un restaurant n'importe où dans le monde, où iriez-vous et pourquoi ?

P.C. En Thaïlande, ils ont une richesse au niveau des produits et une finesse dans leurs saveurs de mets

Votre cuisine fait la part belle aux légumes, il y en a-t-il un que vous aimez plus particulièrement, pourquoi ?

P.C. J'adore cuisiner tous les légumes, mais je crois que ce qui me tient le plus à cœur, c'est quand Aurore et Philippe Sournac me ramènent leur cueillette de légumes ultra frais

Quel est votre plus beau souvenir dans un restaurant ?

P.C. Mon dîner chez Ferran (El bulli) juste avant la fermeture du restaurant.

Il faut être inspiré pour pouvoir se renouveler chaque jour comme vous le faites, d'où vous vient cette inspiration ?

P.C. Du quotidien, des grands chefs que j'ai côtoyés et de mes filles qui me donnent des idées (rubik's cube de foie gras et betterave, la petite souris est passée par là...).

Votre restaurant est à la fois raffiné et chaleureux et la cuisine ouverte est un vrai plus, pourquoi avoir fait ce choix au départ ?

P.C. Je voulais avoir ce contact avec mes clients, avoir leur ressenti, être transparent et cela fait un show.

De quel ingrédient ne pouvez-vous vraiment pas vous passer et quel est votre plat favori ?

P.C. L'huître végétale du Bassin d'Arcachon, par contre je n'ai pas de plats favoris .

Enfin, si vous deviez vous décrire en un mot, vous diriez quoi ?

P.C. Passionné

Commentaires :1

Ecrit par : Taniwha

Catégories : Interview

♥ 3

LIENS RETOUR POUR CET ARTICLE

LAISSER UN COMMENTAIRE

Nom *

Adresse de contact *

Site web

Envoyer un commentaire

[← Interview de Hasnaâ](#)

[Interview de Sandee Pawan →](#)

TANIWHA : LE BLOG

Le blog de Taniwha, ce sont des papiers d'humeur et surtout des interviews très différentes, en fonction des gens, des métiers, du moment.

CATEGORIES

[Interview](#)

[Non classé](#)

TWEETS

[Suivez Taniwha](#)