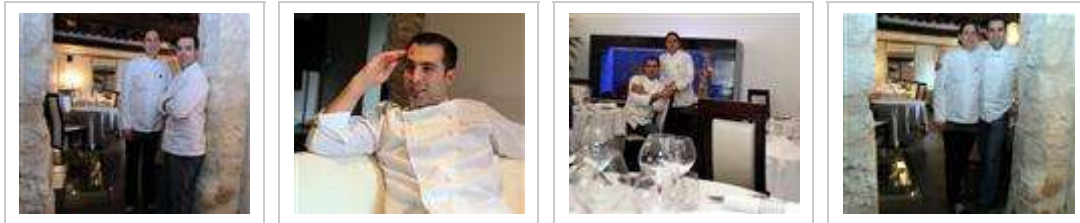


Première étoile pour “Le Diapason”



Première étoile pour “Le Diapason” : le succès fulgurant d’Erwan et Pamela...Rencontre.

Comment accueille-t-on une telle nouvelle lorsque l’on a 26 et 27 ans ?

Erwan: « Avec fierté bien sûr. C’est la reconnaissance d’une aventure, d’un engagement au quotidien. Dix ans que je dédie ma vie à la cuisine. »

Comment cette “aventure” a-t-elle commencé ?

Erwan: « Pour moi, la cuisine n’a pas été une vocation, mais une révélation. J’avais obtenu un brevet de technicien agricole, gestion de la faune sauvage, à Béziers où j’ai grandi. De la région des Hauts cantons, j’ai gardé l’amour de la nature, de la chasse, de la pêche et des champignons. Un jour, j’ai dépanné le père de mon meilleur ami. J’ai fait la plonge les week-ends chez Jean-Marc Bonano à l’auberge des Combes à Lamalou-les-Bains. Il m’a piqué avec une seringue et injecté un virus à vie... »

Quel est votre parcours ?

Erwan: « J’ai vraiment débuté chez Franck Putelat, au “Parc” à Carcassonne, que je considère comme mon père spirituel. J’y ai appris la rigueur avec des produits magnifiques. J’y ai connu ma future femme, qui exerçait comme sous-chef pâtissier. C’était une pression de dingue mais j’ai beaucoup appris. Ensuite, il y eut Le Meurice à Paris avec Yannick Elléno. Au boulot de 6 heures à minuit, ça forge un moral d’acier. Avec Pamela, nous avons également travaillé à la Villa Belle rose à Saint-Tropez, au Chabichou à Courchevel, chez Michel Rochedy, un établissement exceptionnel... »

[Article sur le site de Vacluse Matin](#)

Le DL/Manuel PASCUAL