



© S. Pocardalo

MICKAËL PIHOURS, LA PRISE DE CONFIANCE

Pour Mickaël Pihours, il a toujours été question de saveurs. « Mon rêve de gamin était d'avoir mon propre restaurant et une étoile. » Depuis 2006, le chef excelle dans son écrin saumurois et continue de peaufiner sa cuisine qui lie le partage au plaisir des yeux.

Gâce à sa grand-mère qui lui transmet le goût des choses, le natif d'Angers a les papilles qui frétilent de curiosité. Un apprentissage à Saint-Mathurin-sur-Loire puis une formation au CFA d'Angers et voilà le jeune chef en herbe sur la route des tables gastronomiques. À 18 ans, il part notamment à Londres pour quatre ans. « *Tout d'abord à Waterloo, dans un restaurant gastronomique français, puis au Four Seasons Hôtel où on était 50 en cuisine. J'ai beaucoup aimé ces expériences humaines.* »

UN RÊVE QUI SE RÉALISE

De retour en France, Mickaël Pihours occupe son 1^{er} poste de second chez Pascal Bouvier au Choiseul, à Amboise. « *Sa cuisine créative et doublement étoilée m'a beaucoup apporté durant cinq ans. J'ai aussi appris à diriger une brigade.* » Mais c'est avec Laurent Saudeau, du Manoir de la Boulaie, que le jeune homme s'épanouit. « *Dès ma 1^{re} année, on a réussi à décrocher la deuxième étoile. Il a été très dur avec moi mais son perfectionnisme m'a permis de maîtriser totalement la justesse des cuissons et des assaisonnements.* »

Au bout de cinq années fructueuses, Céline et Mickaël Pihours décident d'ouvrir leur propre restaurant. Si Angers était la priorité, le choix

s'est porté sur Saumur. Aujourd'hui, ils ne le regrettent pas. « *Le Gambetta était un ancien hôtel-restaurant et il disposait d'un bel espace. Au début, on n'a pas effectué tous les travaux souhaités mais on a acheté les murs au bout de six mois.* » Auprès de la clientèle saumuroise, l'opération séduction a été longue. « *Il a fallu du temps pour imprimer notre identité. L'arrivée rapide du Bib gourmand nous a beaucoup aidés.* » Quatre ans après l'ouverture, le chef décroche sa première étoile. « *Un vrai bonheur même si, le jour de l'annonce, on a réalisé zéro couvert lors du déjeuner !* »

UNE NOUVELLE DIMENSION

Aujourd'hui, la cuisine de voyage du chef séduit pleinement. Gustativement, elle recèle de surprises sous un classicisme apparent ; visuellement, elle regorge de touches raffinées et féminines. « *Au fur et à mesure des années, j'ai pris confiance en mon potentiel. Après l'étoile, j'ai épuré mon style et je n'hésite plus à surprendre.* » En ce printemps, le chef livre par exemple un étonnant mélange de foie gras, maquereau et café. « *Grâce à mes producteurs locaux, je sais aussi que je peux m'appuyer sur des produits de qualité.* » Il compte également sur des équipes de cuisine et de salle qui s'inscrivent dans la durée. « *J'aime changer la carte chaque saison même s'il reste des plats signatures comme le pigeon-neau à l'orientale qui m'accompagnent depuis*

le début et qui évoluent avec le temps. » En plus d'être l'établissement de référence de Saumur, Le Gambetta est un lieu familial où les clients ont pris leurs habitudes. Grâce aux travaux réalisés dans la salle il y a un an et demi, le confort est désormais à la hauteur du plaisir gustatif. Et cela génère beaucoup d'espoirs à Mickaël Pihours : « *Avoir une étoile était un rêve de gamin. Désormais, mon rêve d'adulte serait de décrocher la deuxième...* » ■

Stéphane Pocardalo



SUR UNE BRUSCHETTA, ALLIANCES HOMARD BRETON-FENOUIL



LA PETITE SALLE



FRAISE-PISTACHE-SABLÉ BRETON ;
COMME UN JARDIN D'ÉTÉ, UNE CRÈME GLACÉE
À L'HUILE D'OLIVE



TEXTURES ET SAVEURS FUMÉES ;
FOIE GRAS DE CANARD-ANGUILLE-ASPERGES
VERTES, COPEAUX DE TOFU

Repères

- CA : 430 000 € env.
- Investissement : 370 000 € (en 2006)
- Nombre de couverts par jour : 35
- Ticket moyen : 85 €
- Brigade : 4/5 en cuisine, 3 en salle
- Fournisseurs : Didier Pil pour les légumes et aromatiques, Dominique Fouchard pour les pigeons, Nantes Marée pour les poissons...
- Vins : 160 références env.