



© M. GÉNON

Un chef au musée

Hervé Riebbels

Gérant du restaurant du MAC/VAL, Vitry-sur-Seine

Chez Hervé Riebbels, nouveau chef du restaurant du MAC/VAL, la cuisine est une affaire de passion et de conviction. La passion d'abord. Elle l'anime depuis toujours. « *Aussi loin que je me souviens, j'ai toujours aimé voir ce qui se passe dans une cuisine* », témoigne-t-il. « *Passes ton bac d'abord avant d'en faire ton métier* », lui conseillent ses parents. Message reçu : au bac, il ajoute un BTS hôtellerie. S'ensuivent trente-cinq années de pratique, dont dix-sept comme chef de cuisine dans le très chic hôtel Regina, à Paris.

C'est encore la passion qui le pousse à adapter sa pratique aux attentes des consommateurs, avec une attention particulière à la demande de restauration rapide. « *Beaucoup de nos clients ne peuvent pas passer deux heures à table le*

midi, constate-t-il. Il faut en tenir compte dans notre offre. » L'homme de conviction rejoint ici l'homme de passion : restauration rapide ne doit pas signifier cuisine au rabais, « *là aussi, on peut proposer du bon* ». Un contrat que le chef s'engage à tenir dans ses nouvelles fonctions.

Hervé Riebbels s'est installé derrière les fourneaux du restaurant du MAC/VAL début octobre. Le lieu était fermé depuis plus d'un an. Avec l'aide de deux personnes, il propose deux formules : la classique restauration à table et un repas plus léger, au comptoir, à consommer sur place ou à emporter. Ne vous attendez pas à manger des asperges venues du bout du monde en hiver, salades et plats du jour sont essentiellement composés avec des produits de saison. Des produits bio, autant que faire se peut, un appro-

visionnement auprès de fournisseurs connus et une charte de transparence sur l'origine des ingrédients.

Le restaurant s'appelle désormais « À la folie ». En référence aux maisons de campagne qu'investissaient les bourgeois de Paris au XIX^e siècle dans une banlieue qui n'était alors que champs. Une maison que l'on imagine ouverte à tous, généreuse en repas ensoleillés et chaleureux. « *À la folie* », en clin d'œil à ce petit jeu de mots « *je t'aime un peu, beaucoup...* ». « *Je souhaite faire de ce restaurant un endroit convivial, pour que les visiteurs du musée prolongent le temps passé ici, que d'autres poussent la porte de ce lieu magnifique. La cuisine est un moment d'échange et de culture. Comme le musée qui m'accueille* », insiste le nouveau chef. ■ **DIDIER BERNEAU**

Le restaurant du musée d'art contemporain du Val-de-Marne reprend du service avec un nouveau responsable. « À la folie », c'est son nom, propose une cuisine adaptée à la demande.