



## Stéphane Jégo, Chef au cœur d'or

**UN CHEF, UNE RECETTE !** | Du jeune Lorientais arrivé à Paris en 2CV au chef adulé qui aide les réfugiés, Stéphane Jégo s'offre sans complaisances un parcours d'homme au cœur d'or.



Stéphane Jégo 2 ©&sens

Pour le jeune Stéphane, la cuisine est chose ' *naturelle* '. Entre une famille d'agriculteurs côté maternel et un père boucher avec qui il va régulièrement tuer le cochon, comment pourrait-il en être autrement ? **A 14 ans, l'adolescent est viré de l'école qui, il est vrai, ne l'intéresse pas vraiment. Il part aussitôt en apprentissage, dans une brasserie connue de Lorient :**

*Une mauvaise brasserie, où tout était congelé, gras, lourd, avec trop de crème et de farine, du jus de citron en bouteille... Une honte ! Et pourtant on était au bord de la mer et il ne manquait pas de pêcheurs .*

Tout ce qu'il déteste, en bon habitué des produits frais. **Mais sa chance viendra avec le service militaire, qu'il fait au mess des officiers de Saint-Germain-en-Laye, une expérience qui lui vaut de poser un regard beaucoup plus serein sur la cuisine. L'armée finie, je monte à Paris, en 2 CV, avec ma femme, décidé à être cuisinier .** Stéphane multiplie les envois de CV fleuris où il se targue, entre autres qualités,



[Visualiser l'article](#)

d'être le meilleur des rôtisseurs. Tous finissent sans doute à la poubelle, **jusqu'au jour où Christian Constant, alors chef de l'Hôtel de Crillon, l'appelle. Il lui propose une place auprès d'Yves Camdeborde qui, deux jours plus tôt** , a ouvert *La Régalade* :

*J'y ai tout appris, parce que j'ignorais tout !*

### Un succès jamais démenti

Au début des années 2000, Stéphane décide d'ouvrir son restaurant, un lieu à son image, avec de l'argent emprunté aux parents et quelques amis. **Il rachète *L'Ami Jean* , institution basque des années 1930. Il dénote, avec sa cuisine *bistro-terroir-rustique-haute gastronomie, pour casser les codes* , et sa voix qui porte.** Car oui, il donne beaucoup de la voix, Stéphane, mais c'est sa manière à lui d'avancer et de faire avancer, une sorte de *bordel organisé, militaire, au millimètre*. Succès immédiat pour ce restaurant atypique, et surtout non reproductible :

*Non, il n'y aura jamais d'Ami Jean 2, 3, 4...*

### Cuisiner, chercher et partager

Rien n'intéresse plus Stéphane Jégo que les découvertes, celles qu'il fait dans sa cuisine. Parce qu'il voyage, écoute, essaie encore et toujours. Ainsi sa *terre brûlée* ou son *citron noir* sont-elles de magnifiques créations. Qu'il aime partager :

*Si l'on ne partage pas en cuisine, où partageons-nous ?*

C'est dans cet esprit qu'il participe au ***Refugee food festival*** \* , un projet qui offre aux réfugiés une formation pouvant leur ouvrir les portes de l'insertion. Sa dernière protégée, de descendance Géorgienne, *faisait une cuisine triste. Depuis que je la coache, c'est formidable ce qu'elle fait, et ce qu'elle m'a fait découvrir* . **Vous avez dit partage ? Un partage où l'on donne, mais où l'on sait aussi recevoir.** Une ouverture réciproque.

### Recette : Le ragoût de ma grand-mère

*Lorsque je quittais Paris pour Lorient, je prévenais toujours ma grand-mère que j'arriverais 5 h plus tard. Et là, elle préparait sa cocotte en fonte : elle y mettait la viande qu'elle avait ce jour-là, peu importe laquelle, et les légumes du jardin. Et elle oubliait tout ça sur le coin du fourneau à bois.*

*Lorsque j'arrivais, le ragoût était exceptionnel, un fabuleux confit : j'y retrouvais tous les goûts, celui de la viande et celui de chaque légume. Les petits pois avait vraiment le goût de petit pois ! C'était magique. J'ai gardé cet esprit-là, j'aime laisser le temps au temps. Et je sais aussi que tout ça ne peut être que parce que derrière, il y a de formidables producteurs .*

***Restaurant L'ami Jean*** – Stéphane Jégo, 27 rue Malar, Paris (VIIe) – t/ 01 47 05 86 89 – Fermé le dimanche et le lundi – Plus de renseignements [ici](#) | \* ***Refugee food festival*** a lieu dans le monde entier. En 2018, à Paris, il se déroule du 16 au 24 juin prochain, dans de nombreux restaurants, dont *L'Ami Jean*, au déjeuner et au dîner le 19 juin – Plus de renseignements [ici](#)