

En famille derrière les fourneaux du Sénéchal

🕒 3 min



Ils ont lancé leur carrière en Normandie, chez eux, et ont décidé de boucler cette aventure culinaire de plus de 40 ans dans le Sud. Sonia et Hervé Gerdelat ont repris, depuis quelques jours, le restaurant Le Sénéchal, à Sauveterre-de-Rouergue, après le départ à la retraite du chef étoilé Michel Truchon. L'ouverture est programmée, aujourd'hui, jour de la Saint-Valentin, en famille car Énora, la fille du couple, et Victor, son futur mari, sont également de la partie.

Quand on est restaurateur, c'est le cœur qui parle. » Cet amour de la cuisine a donné des idées aux nouveaux propriétaires du restaurant Le Sénéchal, à Sauveterre-de-Rouergue. « Nous avons décidé de rouvrir l'établissement le 14

février car c'est une date symbolique » où se dégusteront, entre autres et jusqu'à dimanche, foie gras de canard, fève de tonka, pâte de fruits poire et vin jaune, veau du Ségala, carotte glacée, kumquat, endive et jus réduit, millefeuille au praliné, gelée de kalamansi et sauce praliné-citron vert...

Pour succéder au chef étoilé, depuis 1990, Michel Truchon dont les dernières assiettes ont été servies le 31 décembre, c'est une famille - « les 4 fantastiques », plaisantent-ils - qui a posé ses valises au sein du Ségala et qui, quelques jours seulement après avoir signé les documents, le 31 janvier, n'a eu besoin que de peu de temps pour remettre les fourneaux en route. « L'âme du Sénéchal reste la même... Nous avons néanmoins apporté notre touche. »

Une première visite comme... clients

Dans un premier temps, le chef Hervé Gerdelat et son épouse Sonia, à l'accueil et au service - surtout au four et au moulin depuis près de quarante ans, de Normandie d'où ils sont originaires à Vézénobres, en passant par Bordeaux et Étretat - ont découvert une région qu'ils ne connaissaient pas du tout en tant que clients. « Nous cherchions à partir de Vézénobres, dans le Gard, où nous étions propriétaires d'un restaurant en plein cœur de la cité médiévale. Au bout de cinq ans, nous avons certes une belle qualité de vie mais nous étouffions un peu, faute d'un extérieur privé. Et, après une annonce infructueuse à Carcassonne, nous sommes tombés sur celle concernant la reprise du Sénéchal. » Une nuit à l'hôtel et deux repas plus tard, la décision était presque prise. « C'était une belle maison et nous avons très bien mangé. Encore fallait-il que notre fille et son compagnon soient d'accord pour nous suivre en Aveyron. »

« Cette région est riche de produits de qualité »

Pour terminer son aventure culinaire, le couple avait l'intention de reprendre une affaire avec Énora (cheffe en cuisine passée au début par l'école Vatel de Nîmes avant de travailler dans différents établissements réputés du sud de la France) et Victor Capion (Niçois d'origine ayant été à l'école hôtelière à Monaco) qui venaient de passer une année dans le restaurant d'Alain Ducasse, à New York. «

Ces derniers temps, ils étaient dans des cuisines de palaces et ils aspiraient du coup à autre chose. Ils ont dit oui tout de suite. »

La suite ? Elle sera dans les plats. « Cette région est riche de produits de qualité, glisse le chef Gerdelat. Nous avons pour habitude de tout réaliser nous-mêmes. Je n'ai pas encore tout exploré, mais je n'ai aucune crainte de trouver ce qu'il me faut pour marier différents produits comme la poitrine de porc du Ségala, le foie gras de canard, le gésier confit... Tout cela servi avec de l'aligot que nous avons découvert ! Il est important d'être créatif et diversifié, d'autant plus que nous changerons la carte tous les mois. Les deux marchés de Rodez m'ont d'ailleurs été conseillés pour les produits de saison. »

Autour des tables qui garnissent la nouvelle décoration des lieux et de l'espace bar-salon qui fait son apparition, « les 4 fantastiques » seront accompagnés de la (presque) même équipe. Histoire de retrouver l'étoile Michelin partie avec le chef Michel Truchon, même si « cela n'est pas une fatalité »...

paulo dos santos

L'établissement compte également dix chambres. Contact au 05 65 71 29 00.

Site : hotel-senechal.fr

