

La Dépêche du Midi – 21 septembre 2021 – Delphine PEREIRA

Voir l'article en ligne (abonnés : <https://www.ladepeche.fr/2021/09/20/lourdes-le-chef-etoile-francis-cardenau-sur-les-traces-de-sa-enfance-pour-une-emission-tele-danoise-9801675.php>)



Lourdes. Le chef étoilé Francis Cardenau sur les traces de son enfance pour une émission télé danoise

L'émission danoise propose la rencontre de trois chefs aux univers culinaires bien différents.

Photo Jens Thorborg

l'essentiel Retour en terres lourdaises pour le chef étoilé Francis Cardenau, désormais installé au Danemark. Il a tourné plusieurs séquences d'une émission culinaire.

Francis Cardenau débarque en camping-car devant l'entrée de la porte Saint-Michel du sanctuaire Notre-Dame de Lourdes où l'attendent patiemment deux autres cuisiniers célèbres, Umut Sakarya venu de Turquie et Simon Jul, chef coréen. Les équipes de tournage sont à pied d'œuvre puisqu'il s'agit de la première scène d'une émission culinaire danoise au titre évocateur « Trois hommes affamés ».

Francis Cardenau n'est pas en terre inconnue et ce n'est pas un hasard s'il a choisi la cité mariale. C'est en effet ici qu'il est né et qu'il a débuté dans une cuisine, à un peu plus de 13 ans, dérogation parentale en poche pour pouvoir quitter l'école et faire son apprentissage. « J'ai commencé à la Taverne de Bigorre avant de partir pour Beauvais où toutes les semaines, j'allais à Rungis avec le chef, Jacques Abadie et on passait devant le « Taillevent » et je disais, « c'est là que je veux travailler et c'est là que j'ai commencé, après ça a fait boule de neige ».

Premier chef double étoilé du Danemark

Celui qui a été le premier chef double étoilé du Danemark a un parcours aussi riche qu'atypique : « Après mon service militaire, je suis rentré à Paris et j'ai travaillé à la Maison du Danemark sur les Champs-lysées, comme sous-chef et j'avais la charge de l'embauche de jeunes Danois qui voulaient travailler. C'est là que j'ai embauché mon épouse mais je ne savais pas encore qu'elle le deviendrait ». Il s'installe au Danemark et va devenir le premier chef étoilé du pays : « Au départ cela a été compliqué car je ne parlais pas la langue et en cuisine, ça posait des difficultés. Je dois dire que les deux premières années, c'était la « cata » mais les Danois m'ont beaucoup aidé et beaucoup aimé. C'est comme cela que j'ai obtenu deux étoiles au Michelin, une première en Scandinavie ».

Jusqu'à 17 restaurants !

Francis Cardenau a eu jusqu'à 17 restaurants, tous vendus il y a cinq ans et aujourd'hui, il se consacre à la transmission auprès des jeunes et c'est aussi le but de cette émission : « J'ai beaucoup de choses à dire aux jeunes qui démarrent et ce genre d'émission, c'est parfait. Elle est basée sur trois copains qui se

connaissent très bien et la télé a voulu les rassembler pour montrer d'où ils viennent ». L'équipe de tournage a donc posé ses valises pendant toute une semaine pour une émission qui sera diffusée sur la plus grande chaîne danoise comme l'a précisé le producteur, Michaël Rohden : « Nous allons aller à la découverte des produits de la région, les spécialités. Francis Cardenau vit depuis 35 ans au Danemark, il est très connu et il influence les chefs d'aujourd'hui ».

Poules noires et pêche aux écrevisses

Les rendez-vous sont nombreux, de la visite à un éleveur de poules noires, à la pêche aux écrevisses au lac de Lourdes en passant par Madiran, l'élevage du Noir de Bigorre, sans oublier la garbure ou le gâteau à la broche dans un périple qui les a menés au Pic du Midi, Luz Saint-Saveur et bien d'autres endroits où la gastronomie est reine. Le chef a guidé ses amis et visiblement passé d'excellents moments qui feront le bonheur des téléspectateurs danois.

Ce tournage est réalisé avec l'aide technique et financière du **Comité régional du tourisme d'Occitanie**, de HPTE et des offices de tourisme de Lourdes, Vallées de Gavarnie et Luz.