

Georgiana Viou

À cœur ouvert

Celle qui a commencé sa carrière sous le feu des projecteurs a obtenu sa première étoile il y a tout juste un an. Depuis, elle fait des étincelles en plein cœur de Nîmes, chez Rouge, le restaurant du Margaret Hôtel Chouleur.

Texte **Maëva Terroy**. Photos **Claire Payen**.

Sa cuisine est généreuse, franche, déroutante aussi, parfois. Comme elle. Georgiana Viou est un personnage. Telle une diva décontractée, parée de créoles et coiffée d'un chapeau de paille, elle circule d'une table à l'autre dans le magnifique patio arboré qui fait office de salle de restaurant. La cheffe converse chaleureusement avec les clients, on l'entend rire au loin. Elle a besoin de rencontrer ses « invités du jour », comme elle s'amuse à le dire. Un pied aux fourneaux et l'autre en salle, elle navigue des coulisses à la scène à mesure que ses assiettes défilent. Elle cuisine, bien sûr, mais elle fait aussi le service. Ainsi elle explique ses plats aux clients, collecte quelques commentaires au passage et veille personnellement à ce que tout le monde passe un bon moment. On ne mange finalement pas chez Rouge, mais chez Georgiana. « Je considère la cuisine comme un échange », avoue celle qui semble construire ses menus en observant les besoins et les envies des autres. Il suffit d'ailleurs de rappeler son parcours pour comprendre que la cheffe se nourrit de ces interactions.

Un parcours hors normes

Repérée à la maison Empereur, quincaillerie célèbre de Marseille où elle animait ponctuellement un petit stand de démonstration de cuisine, elle enchaîne les émissions de télé à l'aube de la surmédiatisation de la cuisine sur le petit écran. Elle participe à *Un dîner presque parfait*, puis à *Masterchef*, avant d'ouvrir La Table de Georgiana, un concept de cours de cuisine avec table d'hôte. Rester

cachée au fond de sa cuisine n'a jamais vraiment été son truc. « Georgiana a toujours eu des restaurants ouverts, c'est une communicante. À la base, elle voulait être traductrice, rappelle Arnaud Tardin, directeur du Margaret Hôtel Chouleur et du restaurant Rouge. C'est une autodidacte. Elle n'a pas suivi le parcours classique, et ça la rend différente de la plupart des chefs qui ont une carrière habituelle », poursuit-il.

En effet, la manière dont Georgiana Viou prend sa place de cheffe dans ce restaurant peut en dérouter plus d'un. Sa présence assumée en salle contraste avec les salutations timides de fin de service que les tables étoilées ont ritualisé. Elle désacralise le champagne, en le mélangeant avec un sirop de feuille de figuier et de citron rouge pour l'apéritif, n'en déplaise aux puristes. Elle réinterroge le service à la française, en supprimant le plateau de fromages traditionnel – moment devenu anecdotique car jugé « trop lourd » par une société de plus en plus attentive à son bien-être alimentaire. En guise de transition vers les desserts, elle propose plutôt une mousse légère réalisée avec un fromage local de saison, garnie d'un cœur de pesto de roquette texturé par des éclats de noisettes caramélisées. Une proposition percutante que la cheffe réinterprète au gré des saisons afin d'en faire un rendez-vous incontournable dans ses menus.

Georgiana rompt avec cette croyance qui revendique qu'une brigade doit être orchestrée comme à l'armée, dans la tyrannie absolue. Dans sa cuisine, on est concentré, mais on rigole aussi. Beaucoup. Résultat : son équipe ■■■

LA CHEFFE CONSIDÈRE « LA CUISINE
COMME UN ÉCHANGE », ET SES CLIENTS,
COMME « SES INVITÉS DU JOUR ».



Pendant le service, Georgiana Viou aime passer de la cuisine à la salle pour accompagner ses plats et être toujours en lien avec les clients.



1

1. Cheffe du restaurant Rouge depuis 2022, Georgiana Viou a très vite imprégné les lieux de sa personnalité chaleureuse et a décroché une étoile dès mars 2023. **2. Très proche de son équipe**, elle va à contre-courant des codes de la profession. **3. Sa double culture, son parcours atypique et sa créativité** permettent à la cheffe de sans cesse se réinventer. **4. Le bâtiment qui abrite le restaurant** est un ancien hôtel particulier classé monument historique : un cadre exceptionnel pour une cuisine qui l'est tout autant. Aux beaux jours, des tables sont également dressées dans le patio pour une ambiance des plus agréables.



2



3



4



GARI FOTO

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 25 min

■ 12 haricots verts ■ 1/2 endive

■ 1 courgette ■ 1 oignon vert

■ 1 nectarine (à remplacer par 1 poire) ■ 1 poignée d'herbes (cerfeuil, ciboule, marjolaine, persil, sauge, menthe, mâche...)

■ Quelques fleurs comestibles (facultatif) ■ Huile d'olive

Pour les pickles : 1 branche de rhubarbe (à remplacer par de la pomme ou du navet) ■ 100 g de sucre ■ 200 g de vinaigre

Pour le jus vert : 125 g d'épinards ■ 75 g de mizuna verte ■ 50 g de feuilles de persil ■ 40 g de feuilles de sauge ananas ■ Quelques glaçons

Pour le gari : 50 g de farine de manioc ■ Huile de pépins de raisin ■ Fleur de sel

1. Cuissez les haricots verts à l'eau frémissante 5 min maximum : ils doivent rester croquants. Égouttez-les, laissez-les refroidir dans de l'eau glacée, puis égouttez-les de nouveau et coupez-les en trois. Émincez l'oignon vert en biseau. Mélangez-le avec les haricots. Émincez la demi-endive. Taillez la courgette en deux dans la longueur et émincez-la dans la largeur pour obtenir des lamelles de 1/2 cm d'épaisseur. Faites colorer le tout dans une poêle chaude avec un filet d'huile. Salez et poivrez.

2. Mélangez les haricots verts,

l'endive, la courgette et la nectarine coupée en bâtonnets.

3. Préparez les pickles. Épluchez la rhubarbe, taillez-la en deux ou trois dans la longueur puis en biseau. Portez à ébullition 300 g d'eau dans une casserole avec le sucre et le vinaigre. Versez sur la rhubarbe. Couvrez et laissez refroidir.

4. Préparez le mesclun. Prélevez les feuilles des herbes, ajoutez les fleurs, mélangez.

5. Préparez le jus vert. Mixez tous les ingrédients avec quelques glaçons jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Filtrez dans une passoire fine.

6. Préparez le gari. Humidifiez légèrement la farine de manioc avec un peu d'eau et un filet d'huile de pépins de raisin. Ajoutez une pointe de fleur de sel.

Mélangez du bout des doigts : le gari ne doit pas être sec, mais ni humide ni pâteux.

7. Versez un peu de jus vert dans les assiettes. Répartissez les légumes, les pickles, le mesclun puis le gari sur le côté. Assaisonnez d'un filet d'huile d'olive et servez.

Notre conseil vin

Un anjou blanc

Une recette de Georgiana Viou. Ce reportage ayant été réalisé l'été, la recette (qui est un clin d'œil au Bénin, le pays d'origine de la cheffe) fait appel à des ingrédients de saison qui peuvent aisément être remplacés par des fruits et légumes d'hiver.

■■■ L'adore. Ceux qui partent envoient des cartes postales, qui sont accrochées en cuisine, et ceux qui restent tissent de vrais liens d'amitié avec la cheffe. « C'est une mère pour l'équipe. Quand il y a des conflits, c'est la première à faire la médiatrice. Elle sait dire les choses concrètement et apaise les animosités. Elle est à l'écoute des besoins de chacun, elle fait le lien avec la direction, elle va au front ! Personnellement, c'est pour elle que je suis ici », confie Sacha Gomez, maître d'hôtel du restaurant.

De la bienveillance et du caractère

Son tempérament lui a sans doute permis d'asseoir sa légitimité dans un milieu professionnel conservateur comme celui de la gastronomie. Celle qui affirme que la médiation qu'elle a connue suite aux émissions de télé n'a pas

facilité sa carrière assume aussi sa fierté d'avoir obtenu une étoile au Michelin sans emprunter le chemin traditionnel. Après tout, celles et ceux qui prennent les sentiers de traverse apportent au monde une vision nouvelle, créative, fertile, qui invite à repenser des systèmes qu'il est important de questionner. Et c'est ce que Georgiana fait. « Un jour, un client est venu manger et nous a annoncé un tas de restrictions alimentaires au moment de la prise de commande. En quelques minutes à peine, la cheffe lui a servi un plat qui nous a tous laissés sans voix, à l'unanimité. Ça a été une vraie fulgurance. Cette femme surmonte tout avec aplomb et y met toute son énergie. J'admire sa force créative », conclut Arnaud Tardin. ❖

Restaurant Rouge, 30000 Nîmes. Ouvert le soir du mardi au jeudi, et le midi et le soir le vendredi et le samedi. Menus de 90 € à 140 €.