

Jimmy Bibrac sublime la cuisine de terroir

ÉCRIT PAR PIERRE-EDOUARD.PICORD@LCG.GP

8 janvier 2021



Une passion viscérale au service des produits du terroir, un parcours peu banal, une soif inextinguible de perfection. Jimmy Bibrac a hissé la gastronomie guadeloupéenne au plus haut niveau international. Portrait d'un surdoué.

Mardi 29 décembre, Bouillante, Côte-sous-le-vent. Il est 10 heures précises. La stature imposante de Jimmy Bibrac se dessine dans l'entrée de son restaurant Ô Z'Épices. Dans un large sourire et par un geste de la main, il engage la conversation « *Bienvenu, entrez, je vous sers un café ?* » Un employé surgit derrière le bar qui fait face à l'entrée de l'établissement. Le chef le sollicite : « *Tu peux nous apporter deux*

mignardises s'il te plaît ? » Installé dans un large divan dans la pièce qui prolonge la salle du restaurant, Jimmy Bibrac retrace son parcours. Avec ses points d'ancrage, ses ruptures, son lot d'épreuves, son acte de foi, sa passion, celui qui a remporté le 18 décembre 2020, le concours gastronomique télévisé des Régions de France devant deux chefs étoilés est, à lui seul, tout un récit.

Connecté cuisine

Aussi loin qu'il se souvienne, Jimmy Bibrac a toujours été connecté cuisine. Ses parents tenaient un petit lolo. À l'arrière de l'échoppe, les clients consommaient force boissons. Ils se régalaient aussi. Jimmy a en mémoire l'odeur du cassoulet en conserve agrémenté d'oignons frits, d'ail et de piment confit. Celle des acras de morue et des acras de giraumon. À dix ans, la préparation de ces casse-croûte lui était confiée. La carrière du cuisinier précoce sera brusquement stoppée. À treize ans Jimmy devient orphelin. Il séjourne pendant un an dans une famille d'accueil à Saint-Claude. L'année suivante, Jimmy Bibrac rejoint sa sœur aînée en Martinique. Sa passion ne l'a cependant pas quitté.

Cuisiner c'est partager

« À quatorze ans, j'avais une petite amie, à son anniversaire, je lui ai offert ce à quoi j'accordais le plus de prix. Pour elle, et pour elle seule, j'ai cuisiné. J'y ai mis tout mon cœur ». Le temps de cette confidence, Jimmy Bibrac a des étoiles plein les yeux. Ses mains s'agitent. D'un coup, le voilà plus loquace : *« Cuisiner c'est partager. C'est avoir envie de faire plaisir. Si on n'aime pas les gens on ne peut pas être un bon cuisinier »*, plaide-t-il, euphorique. Le séjour en Martinique de l'adolescent l'éloigne de la cuisine. Toutefois, l'expérience sera utile. *« La mort de mes parents m'avait déboussolé. Ma sœur m'a aidé à reprendre confiance en moi. J'ai suivi une formation en électrotechnique. À 18 ans, j'ai senti que j'avais mûri. Je suis rentré en Guadeloupe ».* En prenant cette décision, Jimmy Bibrac a dans l'idée d'aider son frère qui a repris la plantation de bananes de leur père. L'expérience n'est pas concluante. Jimmy rejoint alors son cousin qui tient le restaurant Les tortues à Bouillante. Cette fois, la cuisine s'installe pour de bon dans la vie de Jimmy Bibrac. Il commence au bas de l'échelle : à la plonge. Son cousin lui confie ensuite les grillades. Au bout

de trois ans, il est chef cuisinier. Dès lors, la carrière de Jimmy Bibrac prend une autre dimension.

Le culte du terroir

À 22 ans, il entreprend de passer un BEP cuisine. Il dévore les livres de gastronomie. Jimmy ne maîtrise pas à l'époque le vocabulaire culinaire français. De façon régulière, il suivra des stages chez des chefs étoilés. D'ailleurs lors du concours gastronomique des régions de France, Jimmy croise l'un d'entre eux. Pas sûr que ce dernier ait douté une seule seconde en le voyant, qu'il aurait pu être devancé par ce stagiaire. Certes, Jimmy Bibrac est en quête de technicité. Il lui faut maîtriser son art. Il a pourtant depuis longtemps fait son choix. Sa cuisine, sa sensibilité, son identité c'est son terroir. Ce sont les produits et les traditions culinaires de la Guadeloupe. « *Je suis au service de ces richesses inestimables. C'est avec elles et grâce à elles que je donne libre cours à ma créativité* », confie-t-il. Le culte du terroir a payé.

Richesse des richesses

Mais le jury a été surpris aussi par la technicité du chef Bibrac. Le migan de fruit-à-pain présenté au concours, ce sont neuf préparations dans l'assiette : les chips de lard, la poitrine de porc fumé confite au colombo, les tubes de giraumon, les tubes de fruit-à-pain, les piqueuses de légumes (oignons choux, navets) qui amènent de la fraîcheur, l'espuma noix de coco et pelure de fruit-à-pain, la tuile de fruit-à-pain. Le tourment d'amour a suscité la même implication, la même créativité que le migan de fruit-à-pain « *et même de l'investigation* », précise l'épouse de Jimmy Bibrac qui est venue rejoindre son mari sur le divan. « *Jimmy est allé voir les Saintoises. Il les a écoutées pendant des heures. Il estime que le tourment d'amour est l'une des toutes premières pâtisseries créées en Guadeloupe* ». Jimmy Bibrac insiste : *La Guadeloupe a de la valeur. Ma seule ambition c'est de valoriser les produits de notre terroir. C'est notre vraie richesse.* » Et le chef Jimmy Bibrac qui sublime ces produits, n'est-ce pas la richesse de toutes ces richesses ?

7 dates clés de Jimmy Bibrac

2020 Vainqueur du trophée de la Meilleure recette de France

2019 Cuisinier Guadeloupe de l'année décerné par Gault & Millau

2018 Chef péyi décerné par Gault & Millau

2015 Maître restaurateur intronisé à la confrérie internationale de la chaîne des rôtisseurs

2014 Trophée entrepreneur, catégorie cuisine novatrice décerné par l'art culinaire créole

2013 Vainqueur du concours national Talents gourmands décerné par Bottin gourmand

2012 Vainqueur de Terroir & saveur en collaboration de l'association française des maîtres restaurateurs