

Interview d'Aurélien Poirot, Chef Cuisinier du « The Grand » Sofitel à Amsterdam



Vin Bio Naturel : Bonjour Aurélien Poirot, pouvez-vous nous présenter votre poste actuel, mais également nous rappeler votre parcours professionnel ?

Aurélien Poirot : Je suis chef des cuisines de l'hôtel « The Grand » Sofitel Legend à Amsterdam, j'y suis arrivé le 1^{er} octobre 2008 après deux ans à Bruxelles pour l'ouverture du Sofitel Brussels Europe. Originaire de Paris, j'ai eu la chance de travailler à l'hôtel Meurice et au restaurant Lasserre comme sous-chef et avant cela j'ai appris les bases de mon métier au Taillevent, au Carré des Feuillants et dans deux établissements tenus par Alain Ducasse.

VBN : Que pensez-vous de l'agriculture biologique en général, y portez-vous certaine attention ?

Aurélien Poirot : L'agriculture bio, comme tout le reste, n'est valable que si elle est faite dans les règles de l'art par des gens passionnés par leur métier sans tomber dans l'effet de mode « bio ». Je dis oui ! Aux légumes bio, oui ! Aux viandes bio, ces produits nous obligent à manger des produits de saisons, comme nos grands-parents à l'époque. Moi, sincèrement, au niveau de l'alimentation j'ai développé une réelle crainte du cancer, ces améliorants, stabilisants, conservateurs, me donnent la chaire de poule. On mange n'importe quoi, et je n'en suis que plus vigilant avec l'alimentation de mon fils. Lisez la liste d'ingrédients d'un biscuit ou d'une sauce tomates, c'est incroyable ! A Bruxelles, j'en étais arrivé à faire pousser mes tomates sur mon balcon !



VBN : Utilisez-vous aujourd'hui des produits bio dans votre cuisine, et lesquels ?

Aurélien Poirot : À Amsterdam mon restaurant est Bio, on dit « organique » ici, ce qui veut dire poissons sauvages, viandes et légumes bio, mais aussi lait, beurre, huile...tout ! Nous avons la chance de travailler directement avec des producteurs et éleveurs hollandais incroyables ! Pour moi c'est une nouvelle aventure qui correspond complètement à mon envie de cuisiner.



VBN : Vous êtes actuellement à Amsterdam, est-ce que les Hollandais ont cette culture Bio, et est-ce qu'il y a des vins bio à la carte de vins de votre restaurant ?

Aurélien Poirot : Les Hollandais ont une très grande culture Bio, c'est un pays très en avance sur l'écologie, le tri sélectif et ils sont très friands des produits « organiques ». Sur les vins ils restent encore très classiques, la plupart des ventes de vins sont des Bordeaux en rouges et des Bourgognes en blancs, de grandes propriétés, là un gros travail reste à faire pour éveiller leur intérêt sur des vins différents.

VBN : Je sais que vous êtes grand amateur de vins, avez-vous des vins bio dans votre cave ? En général que pensez-vous des vins issus de cette agriculture ?

Aurélien Poirot : Dans la famille des vins bio, ma cave fait surtout la part belle aux vins biodynamiques, après avoir eu la chance d'aller au Domaine Leroy ou chez Catherine et Sophie Armenier du Domaine Marcoux à Chateauneuf-du-Pape. J'ai vraiment compris les qualités que le vin pouvait en tirer quand des gens exceptionnels ont le courage de leurs convictions. En respectant leur écosystème ces vins reflètent immanquablement leur terroir. Dans ma cave vous trouverez aussi des vins du Domaine Weinbach de Colette Fallier et ses filles...C'est amusant je n'ai cité que des vins de vigneronnes !

VBN : Parmi les vins de notre site vin-bio-naturel.fr, avez-vous une préférence pour un de nos vins ? Pouvez-vous nous proposer un plat que vous aimeriez faire pour accompagner ce vin ?

Aurélien Poirot : J'ai un grand amour pour la Vallée du Rhône et je porterais donc mon choix sur le vin naturel du Domaine d'Andezon 2006 de la Cave des vigneronnes d'Estézargues, avec un gros pourcentage de Syrah et ce côté fruité-épice-grillé...je servirais un de mes nouveaux plats pour cet hiver, un filet de chevreuil « BBQ », oignons rouges caramélisés, betteraves grillées, cresson et pommes gaufrettes (photo ci-contre).

VBN : Nous avons déjà l'eau à la bouche ! Merci beaucoup et bonne chance dans cette nouvelle aventure hollandaise !

