

Actualités

Espace Abonnés 

Accueil > Actualités > Restauration

## Sébastien Gravé, entre Paris et Bayonne

vendredi 15 avril 2016 09:56



Ajouter à mes favoris  
Etre alerté



Ajouter un  
commentaire



Retour



Ca m'intéresse !

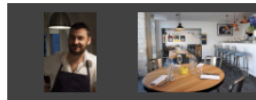
Partager : [LHR.Contacts](#)



**Bayonne (64)** Le chef basque a dupliqué son restaurant **Pottoka** à Bayonne et se partage entre ses deux villes de coeur.



Sébastien Gravé, chef de **Pottoka** à Paris et de La Table de **Pottoka** à Bayonne.



Depuis son arrivée à Paris à 18 ans, **Sébastien Gravé** avoue qu'il n'y a pas eu une année sans qu'il ne songe à rentrer au Pays basque. Dans son bistrot **Pottoka** (VIIe), ouvert en 2011 à côté des Fables de la Fontaine où il avait obtenu une étoile avec **David Bottreau**, le chef a formé une équipe solide menée par **Louise Jacob**, qui est à ses côtés en cuisine depuis six ans. "**Christian Constant**, qui sait reconnaître les forces de chacun, m'a laissé la cuisine des Fables à 26 ans et c'est comme ça que je veux avancer", explique-t-il. Début 2015, Sébastien et **Laure Gravé** visitent un local à Bayonne, au coeur de la ville, sur les quais au bord de la Nive. La Table de **Pottoka** ouvre quelques mois plus tard, en pleines fêtes de Bayonne. "On a fermé à Paris et toute l'équipe est descendue une semaine pour l'ouverture." Les anciens Parisiens et les nouvelles recrues sont dirigés par Laure et Sébastien Gravé, celui-ci se partageant entre les deux restaurants. "À Paris, les gars ne doivent pas se sentir délaissés. Donc quand j'y suis, j'essaie de créer l'émulation, je suis avec eux en cuisine et on s'éclate."

### Une cuisine plus basque encore

À la carte de la Table de Pottoka, le cochon et les accords terre-mer sont toujours présents, grâce au terroir et à la proximité des fournisseurs, les plats affirment davantage leur identité basque. "Un éleveur de pigeons m'a appelé l'autre jour et, dans l'heure, ma mère est allée en chercher." Le chef sait aussi que les attentes des clientèles de ses deux restaurants sont différentes. Quand le plat de haddock et de boudin noir - que les clients parisiens adorent - a été proposé à Bayonne, il n'a presque pas été commandé et le chef l'a retiré de la carte. Côté vins, Sébastien Gravé travaille avec de jeunes cavistes bien implantés.

Avec sa clarté, son espace, le chef considère que sa table bayonnaise est le restaurant qui lui ressemble vraiment. Il envisage donc des travaux à Paris cet été, "pour être raccord avec la Table qui est très lumineuse et dans des tons blancs et bleu ciel. Fini le gris !"



Caroline Mignot

