

Stéphanie, une patronne au caractère gourmand

Les bons restaurants ne manquent pas dans la deuxième ville de Vendée et Le Gourmandin fait partie des incontournables. Avec une chef de salle de caractère, Stéphanie Massé.

Portrait

Avec son mari, Laurent, elle est arrivée à Challans voilà bientôt 9 ans, le 1^{er} février 2008. Le couple installe le Gourmandin tout au bout de la rue Bonne-Fontaine. Avant quatre ans plus tard, se sentant à l'étroit dans une salle « peu adaptée à notre type de cuisine », de déménager et d'enseigner au Pôle Activ'Océan, route de Soullans (avant l'hippodrome). Ils achètent le terrain et construisent un restaurant qui « ouvre le 7 juin 2012 ».

Stéphanie se souvient de ces dates professionnelles qui comptent. Il est clair qu'avec son Breton de mari, elle ne mettait à son compte pour la première fois. « Aujourd'hui, oui, je me sens de Challans. Mes deux enfants sont nés, on paye nos impôts ici ! Et puis, c'est une ville très sympa, très accueillante, où l'intégration a été facile. Les Vendéens respectent ceux qui travaillent. »

« Pasionaria du vin »

Et d'où vient-elle Stéphanie, celles qui sont les guides culinaires, comme le guide de Millault et le Routard, louent sa personnalité et sa connaissance des vins ? « De Mâcon », en Saône-et-Loire, dans l'artère du double-croiseur Bourgogne-Beaujolais. Et avec ses grands-parents viticulteurs dans le Languedoc, à Marseillan (Hérault) près de l'étang de Thau, à une encadrure de Bouzigues et de Sète !

Autant de terroirs viticoles pour la former, jeune, à l'œnologie et au travail de sommelier. « J'ai gardé la nostalgie des odeurs du travail de vigne, chez mon grand-père et chez mon oncle. »

Quand elle sort du lycée viticole de son département natal, elle est prête pour vivre sa vie, sa jeunesse. Sa première aventure professionnelle, qui ne tarde pas, va la diriger chez le prestigieux producteur négociant de Beaujolais, Georges Duboeuf. « Sa tante, Rolande, m'a appelée pour occuper de leur musée privé. Il faut que je sois prête pour le lendemain matin à 9 h. »

Avec ses connaissances, son brio et son envie du contact, elle était prête : « Formidable tout de même que le boulot vienne à moi avant que je commence à en chercher. » Elle y restera un certain temps, pour suivre sa route, notamment en effectuant des saisons, l'hiver, l'été, Courchevel, à Bordeaux, aux An-



Stéphanie Massé est au service de salle et à la cave, Laurent, son époux, est aux fourneaux.

tilles... « C'est sur l'île de Saint-Barthélemy que j'ai rencontré mon futur mari. » Laurent Massé, un Finistérien de Leuhan, près de Quimper, cuisinier de métier. L'amour partagé de ce métier exigeant, l'amour tout court, les palmiers, les moustiques...

« Au bout de deux ans, après avoir perdu mon grand-père et d'autres personnes de sa génération dans ma famille, j'ai eu envie de rentrer. » Laurent moins, mais l'amour est là.

Une cuisine de terroir

Et quand ils reviennent en métropole, à la trentaine, ils démarrent une autre aventure, une autre vie. À Challans, ils font leur trou « dans une cuisine traditionnelle, avec la recherche des saveurs profondes. Laurent aime la simplicité de la cuisine de terroir ».

Exemple, le jour où on rend visite à Stéphanie, sur la carte de la formule du midi : tournedos de rousette, roulé de sabre, fricassée de volailles aux piments mexicains, bœuf bourguignon aussi... Et un rapport qualité-prix très étudié.

Côté cave, c'est « son » taf, les conseils aussi pour les vins de sa carte, y compris des Fiefs vendéens. « C'est vrai que j'ai le contact facile dès qu'il s'agit de parler de vin. Un peu trop même... Mais je ne peux pas m'en empêcher ! » N'empêche, la sommelière ne provoque pas l'ennui. L'écrivain-cinéaste vendéen Gilbert Prouteau disait qu'un très bon repas, c'était le contenu de votre as-

siette, mais aussi le contact plus intime de ceux qui mangent avec vous sans oublier le décor et la conversation de ceux qui vous servent !

Philippe GILBERT

Le Gourmandin, pôle Activ'Océan, route de Soullans, fermé le dimanche et le mardi soir et le mercredi. Tél. 02 51 35 39 09.

« Les Fiefs vendéens ont de l'avenir »

Intéressant le point de vue de cette connaisseuse de vin ! Stéphanie, née et bénie dans les vignes, qui a testé les meilleurs Bourgogne et Beaujolais possibles (et on ne vous parle pas des Bordeaux !), a découvert les VDQS (devenus AOC) des Fiefs vendéens à son arrivée à Challans, en 2008. « Je travaille avec plein de monde et je peux vous dire qu'il y a une sacrée génération d'artistes du vin qui arrive en Vendée. »

Elle cite Jérémy Mourat, Thierry Michon, Fabien Murail, les Mercier de Vix, Olivier Jard, les frères Aurion à

Chantonay... Stéphanie Massé lit « une analyse personnelle ! Mais le sentiment que ce terroir viticole a encore une marge de progression devant lui, qu'on peut trouver dans ce vignoble ce que ceux du Languedoc-Roussillon cherchaient voilà vingt ans et qu'ils ont trouvé aujourd'hui ».

En tout cas, Stéphanie, cette « passionaria du vin », parie sur cette nouvelle génération : « Le niveau viticole peut encore monter en Vendée. »