



GASTRONOMIE RENCONTRE AVEC LE CHEF RAPHAEL REGO, PRODIGE DE LA CUISINE FRANCO- BRÉSILIENNE

À TABLE

Raphael Rego, un Brésilien dans la ville

GASTRONOMIE Chez OKA, à Paris,
le prodige de la gastronomie
contemporaine franco-brésilienne marie
les condiments de la forêt amazonienne
à l'excellence du terroir français.
Sa cuisine surprenante a le vent en poupe.

Rue Berthollet, derrière
le Panthéon, quartier tranquille du
V^e arrondissement de Paris, dîner chez
OKA (« ma maison ») est une fête.
Pour les yeux, instantanément séduits
par le décor contemporain, déclinaison
de jaune moutarde, vert bronze en
passant par le bleu canard comme un
clin d'œil au drapeau brésilien et à la
poésie acidulée de l'assiette. Pour le
palais, complètement tourneboulé par
les saveurs inattendues qui pétillent,
croquent et surprennent. Telle la fi-
nesse de cette époustouflante purée de
haricots noirs fermentés durant dix
jours, réveillée par un jus de citron ca-
ramélisé à la cachaça (alcool à base de
jus de canne à sucre) et petites billes de
sarrasin qui vous explosent délicat-

ISABELLE SPAAK

ment dans la bouche, ce turbot façon
« bacalhau » (morue) au piment doux
de cheiro et jambu (plante amazonien-
ne aux vertus anesthésiantes), et, pour
finir, cette inoubliable sphère au cho-
colat blanc et açai au cœur coulant de
maracuja. Le tout 100 % sans farine.

Mais le dîner est aussi une fête grâce
à la personnalité du chef Raphael Rego.
Son ballet millimétré de casseroles
qu'il fait danser derrière une verrière
pour être au plus près de ses clients.
« J'ai besoin de les voir, observer leur
réaction, essayer de comprendre. Est-ce
qu'il y a un plat qui les dérange ? Est-ce
que la table 8 parle avec la 9 ? Est-ce
qu'ils échangent ? Le partage fait partie
du projet. Je veux que les gens qui pous-
sent la porte d'OKA puissent sentir la
terre des indigènes Yanomami au milieu
de la forêt, la finesse de cette farine de
manioc qu'un petit artisan de la région
de Sao Paulo a cultivée chez lui avant de
me l'envoyer entourée d'un tissu pour la
garder au sec, qu'ils aient le sentiment



de vivre une expérience unique, se sentent bien. »

Raphael Rego. Un géant brésilien de 34 ans, aux longues mains fines. Des mains qui infusent, broient, râpent amandes et cacao brut, extraient la quintessence des racines de pripioca, des baies d'açaï et autres condiments insolites parvenus jusque chez lui sans intermédiaires depuis les régions reculées d'Amazonie. Des mains formées à l'excellence auprès de grands chefs français. Des mains qui cuisent à basse température, aiment les sauces, respectent les produits du terroir français comme le raffinement du service à la française. Un homme qui sait reconnaître la beauté d'un turbot pêché à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, celle d'un cochon de la Mayenne. Un aventurier qui est allé rencontrer lui-même, près de Recife dans le nord du Brésil, un petit producteur local qu'il fidélise comme les 90 paysans qu'il connaît un par un aux quatre coins de son pays d'origine et qui travaillent désormais pour lui. Un homme enjoué, sensible et chaleureux, qui a quitté le Brésil pour l'Australie à l'âge de 19 ans avec l'intention d'étudier le marketing avant de se prendre de passion pour la gastronomie à la faveur d'un job d'étudiant dans les arrière-cuisines du Tet-suya's à Sydney. Quatre ans plus tard, direction la France, école Ferrandi, Atelier de Joël Robuchon, Taillevent, chef de cuisine à La Boutarde de Michel Rostang à Neuilly. Rigueur, maîtrise, carrière lancée dans la haute cuisine française.

Mais en 2013, devenu papa, il se demande : « De quoi ai-je envie pour mon fils ? Qu'il prenne chaque matin des croissants et du chocolat chaud pour son petit-déjeuner ou des papayes et du jus de fruits comme moi ? » Un déclic. Une envie de retour aux sources. Raphael Rego s'interroge. Soit il rentre au Brésil avec sa famille et ouvre un restaurant à l'exemple de la plupart des cuisiniers de sa génération formés à Londres, Paris ou New York et qui s'inscrivent ensuite dans la lignée d'Alex Atala, visionnaire de la gastronomie contemporaine brésilienne. Soit il fait le chemin inverse : s'enraciner à

Paris pour être celui qui fera connaître ce nouveau métissage culinaire brésilien en France. Un pari fou. Car il s'agit d'abord de se débarrasser des clichés, sempiternels barbecues, feijoada (cassoulet de porc et de haricots noirs), fritures et moqueca (mijoté de poisson au lait de coco). Une nourriture traditionnelle « que j'aime beaucoup », tient à préciser Raphael Rego, mais un peu lourde et immanquablement servie par les restaurants brésiliens à l'étranger dans un décor de carte postale évoquant Rio, le foot ou la samba.

Inspiration métissée

En 2014, Raphael Rego fait le choix de se lancer avec un concept inédit : servir à Paris cette cuisine contemporaine franco-brésilienne auquel il croit. Ce sera OKA, rue de la Tour d'Auvergne, dans le IX^e. Un espace minuscule « 30 mètres carrés cuisine comprise ». Les débuts sont difficiles. Le haut de gamme et son inspiration métissée passent difficilement. « Les gens ne comprenaient pas. Pourquoi ta caipirinha est à 15 euros ? Elle est où est la moqueca, la feijoada ? » Il s'accroche, commence « à écrire son chemin de mémoire » inspiré par ce que cuisinaient ses « mère, grand-mère et tantes » et ce qu'il a appris auprès des grands chefs français. Par hasard, en voisin, Gilles Pudlowski le remarque. En 2015, OKA est le premier restaurant brésilien à décrocher un Bib Gourmand du Michelin. « J'étais fier comme tout, c'était la folie, on avait trois mois d'attente. Je me suis dit, Raphael, il est temps de passer à la deuxième étape, tisser des liens avec les paysans brésiliens, ouvrir plus grand pour tenter de décrocher une étoile. » La chance lui sourit. Les statuts de sa société d'import-export sont réglés en décembre 2015. OKA, deuxième étape, est mis sur orbite début 2016 rue Berthollet. Mais les rêves souvent se brisent. Les travaux prennent du retard, un mois, deux mois, trois mois... Finalement, OKA est inauguré en juin 2017. En septembre, il est déjà fermé. Mis en vente. Malfaçons à répétition, économies à sec et épuisement total du chef.



« Tout était en place mais je n'étais plus là. Après dix-neuf mois de travaux et de soucis, j'avais perdu l'envie. Trop de pression, de stress. Je n'assumais plus. » Ce sont des périodes étranges, quand il faut tout remettre à plat.

« Un homme libre »

Rego retrouve son modeste comptoir du IX^e, se remet aux fourneaux, en profite pour sillonner le Brésil, apprendre des indigènes, redécouvrir avec eux le plaisir d'inventer. Il se passionne pour cette gamme de condiments fabuleux, les revisite pour les adapter au goût français. « Ne t'inquiète pas, lui certifie un ami en janvier 2018, OKA renaîtra de ses cendres. » Le lendemain, c'était chose faite. Le hasard, comme souvent. Un acheteur se présente pour acquérir les locaux de son comptoir du IX^e. Avec ce financement inespéré, Raphael Rego peut rouvrir la rue Berthollet en mars. Une « renaissance » plus conviviale, moins guindée qui correspond à son nouvel état d'esprit, celui d'un « homme libre ». Un seul service de 18 h 30 à 22 h 30 pour échelonner les arrivées et se consacrer à chaque client selon ses envies (végétarien, vegan) et un menu gastronomique unique au prix abordable de 55 €. En moins de six mois, OKA a déjà dé-

croché un 15,5/20 au Gault et Millau. L'équipe a retrouvé le sourire. « Viens, viens, installe-toi, tu es de quelle origine, de quelle couleur, on s'en fiche, raconte-moi », dit-on au Brésil quand on vous invite à passer à table. C'est ce qu'il se passe à OKA. On se raconte. Une main sur l'épaule de l'autre avec ce petit tapotement qui signifie « obrigado ». Merci d'être venu. ■

OKA, 1, rue Berthollet (Paris V^e).

Tél. : 0145 30 94 56. Ouvert au déjeuner le vendredi, et au dîner du lundi au samedi.

Au déjeuner, menu à 35 €.

Réservation sur www.okaparis.fr

Le chef brésilien, Raphael Rego, devant la verrière qui sépare la cuisine de la salle de son restaurant. À droite, une de ses créations, la caipirinha de jambu et maracuja.

JEAN-CHRISTOPHE
MARMARA / LE FIGARO,
JULIE LIMONT



