

## Un chef se met à table

Le restaurant Bistrot a ouvert ses portes il y a peu sur Jl Oberoi. Dans ce très beau décor de gare un peu rétro signé Zohra Boukhari, une visite s'imposait aussi pour rencontrer le chef belge Yehudi Van Meckeren qui officie derrière le piano (de cuisson).



### **Est-ce qu'un nom ou une adresse a compté pour vous dans la cuisine ?**

Bien que mon père ait toujours été restaurateur, ce n'est pas directement lui qui m'a mis le pied à l'étrier. A 15 ans, je travaillais le week-end dans un restaurant d'Ostende pour me faire de l'argent de poche et je crois que c'est le plaisir ressenti dans cette cuisine qui a décidé de ma future vocation. Avant de commencer un apprentissage de 3 ans à Bruges chez un ami de mon père, j'ai tenté une expérience d'un an à l'école de pêche d'Ostende, j'ai beaucoup appris sur les poissons et ça m'a servi pour mon futur métier. Là où je l'ai peut-être le mieux exercé, c'est dans un restaurant de Zeebrugge sur la côte belge, j'y étais chef saucier, nous avions un vivier qui accueillait plus de 300 homards et je n'ai jamais travaillé dans une telle abondance et avec un tel choix de fruits de mer. Ensuite, si je dois parler de ma plus grande expérience culinaire, ce n'était pas dans les quelques trois étoiles Michelin que j'ai visités mais dans un restaurant avec une seule étoile, à Bruges, Aneth. Je me rappelle y avoir passé plus de 5 heures, avoir reçu un accueil magnifique, goûté à presque toutes les liqueurs du patron...

### **Qu'est-ce qui vous guide dans la cuisine ? Une pensée ? Un secret ? Une méthode ?**

Franchement, quand je me trouve dans une cuisine, je ressens une grande liberté de création, le reste n'est qu'histoire de passion et de bons produits.

### **Quel ingrédient ou saveur avez-vous découvert à Bali ?**

La fleur de gingembre dans le sambal, la feuille de kaffir lime, le salak, le jaque vert, le mangoustan. Je mange du durian et j'aime ça même si ça m'a rendu malade la première fois.

### **Que vous a apporté Bali dans votre métier ?**

Ca fait 6 ans que je suis à Bali et je crois avoir seulement commencé à comprendre le fonctionnement des Balinais, ce n'est pas facile et pourtant j'aime travailler avec eux.

### **Y a-t-il une table autre que votre restaurant que vous recommanderiez à Bali ?**

Warung Asia pour la tom yam (Jl 66) ; Kafe Warisan, pas seulement parce que le chef est belge ; Metis, pour moi, c'est le meilleur pour sa régularité, sa justesse et son service ; Naughty Nury's pour ses ribs (Jl Batubelig) ; warung Murah (Jl 66), mon warung préféré dans la zone de Kuta ; Mozaic, impossible de ne pas le citer ; et bien sûr, le steak au poivre du Mannekepis (Jl Raya Seminyak).

### **Quel est votre plat préféré sur votre carte ?**

Je suis fier de la terrine de foie gras que je fais moi-même. Ma carte s'apparente à ce qu'on appelle du modern bistrot, c'est inspiré de la brasserie mais avec des influences du monde entier. Ca laisse une belle place au poisson et à la viande, avec des sauces légères et bien étudiées comme par exemple pour mon snapper à l'estragon sur lit de risotto.

**Bistrot, Vintage Café/ Lounge/ Restaurant Jl Kayu Aya No 117 (Jl Laksmana ) Seminyak, Kuta – Bali Tél. (0361) 73 83 08, [info@bistrot-bali.com](mailto:info@bistrot-bali.com) et [www.bistrot-bali.com](http://www.bistrot-bali.com)**

Propos recueillis par Socrate Georgiades