

[Rencontre avec Yvon Morvan](#)

28 janvier 2015 - 02 : 23



Avec Yvon Morvan, Brest a son étoile gastronomique

Brest attendait cela depuis quinze ans, lui depuis toute une vie : Yvon Morvan, 41 ans, a cette reçu cette année sa première étoile au guide Michelin. Une récompense qu'il espérait depuis l'ouverture de son restaurant l'Armen, il y a deux ans. Mais l'enfant du Guimiliau, également récompensé par le Gault et Millau, et qui a fait ses gammes auprès de Bocuse et de Robuchon, n'entend pas en rester là.

Cela fait quoi d'être le nouveau sheriff de la restauration brestoïse ?

Cela fait plaisir. C'est la reconnaissance de 23 ans de travail. Cela a dû en surprendre plus d'un puisque je ne suis ouvert que depuis deux ans. C'est la dixième étoile sur mon CV, mais la première pour moi. C'est beaucoup d'émotion.

La Bretagne est à l'honneur cette année dans le Michelin. Mode ou reconnaissance ?

Reconnaissance. La cuisine, ce n'est plus Paris et Lyon. Maintenant les grands chefs s'installent en province. Et puis il y a eu une vraie prise de conscience en province. Moi, je savais qu'en m'installant, j'aurai une étoile.

Bocuse ou Robuchon ?

Robuchon. Là-bas, j'ai flirté avec la perfection.

Viande ou poisson ?

Poisson. Je ne suis pas né au bord de la mer mais je suis tombé amoureux de ce produit. Et puis Morvan, ça veut dire homme de la mer, alors...

Si on vous invite, on vous prépare quoi ?

Ce que vous voulez, je ne suis pas difficile. Peut importe ce que vous allez préparer, il faut juste des produits de bonne qualité. Toujours privilégier la qualité à la quantité.

Vous les avez repéré les gars du Michelin ?

Deux se sont présentés à l'issue du repas. Le premier était très bien renseigné sur mon compte et sur ma cuisine...

Critique gastronomique, ça vous plaît ?

Oui.

La fréquentation du restaurant a-t-elle augmenté ?

Oui. On vient de faire + 60 % au mois de mars.

Et les prix ?

L'évolution récompense et justifie la qualité du travail. Mais je reste honnête : je ne vais pas profiter pour allumer les clients.

Terroir ou créatif ?

Terroir. De toute façon, je ne serai jamais un révolutionnaire de la cuisine.

Votre principal défaut ?

Je suis très exigeant, limite insupportable pour mon équipe. Mais je suis tolérant.

Votre resto préféré dans la région ?

Rapport qualité-prix, j'aime bien la Chaumière à Brest. Pour les grandes sorties, j'en fais deux ou trois par an, j'apprécie l'Ar Men Du à Névez.

Votre dernier livre ?

Un bouquin de Freddy Girardet. C'est un cuisinier que j'aurais aimé rencontré.

Si on vous demande un coca avec un dos de Saint-Pierre ?

Il n'y a pas de coca à la carte.

Et des frites ?

Ici on appelle cela des pommes Pont Neuf. C'est la vraie frite : 3 à 4 cm de long et un cm de diamètre.

Est-ce que l'on fait assez pour démocratiser la cuisine ?

Oui, car c'est une activité qui passionne. Il y a des émissions culinaires partout.

Vous avez la vôtre sur Tébéo...

Oui. Avec ce programme, j'essaie de faire passer de la sincérité et de l'émotion au travers de ma passion.

Bio ou pas ?

Je n'ai rien contre. Je choisis des produits bio... ou pas.

Où faites-vous vos courses ?

Directement à la ferme, directement au producteur, directement au pêcheur, aux halles Saint-Louis et à Metro. Ca peut surprendre, mais ils ont de très bons produits et j'y croise souvent certains collègues.

A quand la deuxième étoile ?

Un jour je serai prêt. Je serai prêt lorsque j'aurai mis mon âme dans l'assiette.

Et Brest dans tout ça ?

Il y a quelque chose de difficile à définir ici. Brest, pour moi, ce sont des hommes, des rencontres et de l'authenticité. Brest, ça passe ou ça ne passe pas, mais il y a des valeurs humaines.

Tous les portraits et interviews

- [Interview de Marc Labbey](#)
- [3 questions à Renaud Sarrabezolles](#)
- [Rencontre avec Yvon Morvan](#)
- [Objectif NASA pour Bernard Stervinou](#)
- [Au Relecq-Kerhuon et à Guipavas, le CMB fait fructifier ses racines](#)
- [Eric Brossier et France Pinczon : les vagabonds de l'Arctique](#)
- [Philippe Daré, président de Savéol](#)