

Une étoile est née

Colette Rossant, journaliste culinaire redoutée du New York Times et auteur de nombreux livres de cuisine, s'est installée dans le Perche. Pour Pays du Perche, elle est allée goûter la cuisine du très jeune chef de l'hôtel du Tribunal, Freddy Pommier et en est revenue avec un enthousiasme... hollywoodien !

À l'automne 2009, un événement extraordinaire s'est déroulé dans la cuisine de l'hôtel du Tribunal à Mortagne-au-Perche. C'est là que nous avons découvert, à notre grande surprise, une perle rare, Freddy Pommier, qui, à notre avis, va révolutionner toute la tradition culinaire du Perche.

Freddy Pommier est un très jeune homme de tout juste vingt-deux ans. De taille moyenne, blond, avec des yeux pétillants de malice et d'intelligence, il a l'air d'un étudiant. Mais ne vous fiez pas aux apparences : dès qu'il coiffe sa toque de chef, il émane de lui une force indomptable avec laquelle il règne dans la cuisine et espère régner sur le goût et le palais des Mortagnais habitués à une cuisine très conventionnelle.

Tout commence en 2002. Freddy a 15 ans, il est en classe de 3^e. Il ne veut plus rester à l'école et annonce à ses parents qu'il veut être cuisinier. Il se présente un matin à M. Le Boucher, chef cuisinier du Tribunal, qui l'embauche comme apprenti. Une amitié se noue entre ce jeune

homme de 15 ans et ce cuisinier accompli. En quatre ans, il passe son BEP puis son BAC professionnel.

Pendant ce long apprentissage au Tribunal, ce qui est remarquable, Freddy participe à des stages un peu partout.

En 2004, il est à Londres, au restaurant Langan's Coq d'Or. C'est l'année où il participe au concours du meilleur apprenti de France, dont il sort 11^e. En 2005, il part pour trois semaines à Stockholm au sein de la brigade de cuisine du restaurant Vassa Eggen.

L'année suivante, sa destination est La Meren Poularde, un restaurant deux étoiles.

En 2006, son BAC pro en poche, il entre comme apprenti BTS au Royal Barrière de Deauville, dont le restaurant a une étoile. Il y restera pendant deux ans.

Il n'oublie ni Mortagne, ni son mentor, M. Le Boucher, auquel il rend visite et raconte ses aventures culinaires chaque fois qu'il rentre chez lui.

En mars 2007, il est d'abord à Malte pendant trois semaines, puis participe au concours de cuisine de Mortagne-au-Perche dont il est le lauréat.