

En 2008, il entre comme cuisinier au Pré Catelan, à Paris, aux côtés de Frédéric Anton, un des vingt-six chefs français auréolé de trois étoiles au Michelin. Il commence à développer ses idées culinaires. La même année, il revient à Mortagne et devient chef de cuisine du Tribunal sous les ordres de M. Le Boucher. Mais il est impatient, et veut encore explorer d'autres cuisines. Il retourne à Deauville au Royal Barrière où il monte en grade et devient chef de partie.

En 2009, grand départ vers Paris au restaurant de Pierre Gagnaire, un autre trois étoiles, qui aura une grande influence sur son imagination culinaire. Ce passage chez ce grand chef lui permet d'être, en 2009, finaliste du concours national des disciples d'Escoffier pour lequel il présente son plat préféré, le turbot farci à la normande.



Freddy Pommier et Colette Rossant dans la cuisine du Tribunal.



Mais Mortagne l'appelle. M. Le Boucher veut partir à la retraite et aimerait beaucoup que son protégé revienne pour reprendre les rênes du restaurant.

Installé en cuisine, il commence par composer un menu où il peut mettre en pratique ce qu'il a vu, observé et cuisiné pendant 5 ans, tout en développant ses propres idées. Il nous explique que son but est « *d'allier et de combiner dans un accord parfait les produits de terroir avec audace et émotion, tout en respectant les traditions* ».

Tout doucement, les Percherons découvrent notre perle rare en dégustant son foie gras de canard élevé au maïs, mariné au pommeau et servi avec des truffes noires, son araignée de mer aux Granny Smith et aux oursins, son bœuf de Normandie rôti avec des châtaignes ou encore son pigeon à l'étouffée avec un risotto d'orge.

Tous ses plats ressemblent à des tableaux de maîtres, avec des parfums parfois insolites, toujours excellents.

Qu'attend-t-il de l'avenir ? Il attend, tout en imaginant de nouveaux plats, la visite du guide Michelin, ou du Gault Millau et peut-être, qui sait, une étoile ?