

## Aumont-Aubrac

# Une étoile qui redonne le sourire à Cyril Attrazic

CAROLINE GAILLARD

28/02/2012, 15 h 03 | Mis à jour le 28/02/2012, 15 h 21



Cyril Attrazic, dans une cuisine moderne, peut laisser libre cours à sa créativité.(© D.R)

Même si en ce lundi après-midi ensoleillé sur **Aumont-Aubrac**, l'établissement est totalement vide, le téléphone portable de **Cyril Attrazic, le nouveau chef étoilé du Michelin**, ne cesse de sonner.

Le chef du restaurant gastronomique **Chez Camillou** sait depuis dimanche soir, par un coup de fil de son collègue audois **Gilles Goujon**, qu'il a retrouvé l'étoile perdue il y a deux ans. Et savoure, même si "ce n'est pas comme la première fois". Il faut dire que l'expérience de la perte de l'étoile, en 2009, est encore douloureuse.

### "Une reconnaissance pour nous"

"Je savais que j'avais été visité plusieurs fois cette année. C'est toujours encourageant, mais on n'est jamais sûr du résultat. C'est une reconnaissance pour nous, mais aussi pour tous les jeunes de l'entreprise." Une quinzaine de personnes travaillent autour du chef et de son épouse Karine. "C'est une femme extraordinaire : elle gère la salle mais, surtout, elle apporte une dimension familiale. Elle est le ciment de l'équipe."

Une équipe qui est restée soudée en 2009. Et le chef peut donc lancer fièrement : "Personne n'est parti." La clientèle non plus n'a pas tenu rigueur à la maison de cette perte de macaron. Elle est restée fidèle. Un réconfort pour tous.

### **Une étoile perdue en 2009**

"L'année où on l'a perdue, c'est l'année où la brasserie a commencé à bien fonctionner. Elle avait du mal à démarrer, peut-être parce qu'on était un peu juste en personnel. Ça a été un souffle financier. On a pu se structurer avec deux équipes de travail, on était mieux adapté. Une chance."

Autre atout dans la manche de **Cyril Attrazic** : il avait lancé, avant la mauvaise nouvelle, la réfection complète de sa cuisine. Un outil moderne adapté à son travail, à sa passion.

### **"Ce n'est pas le Michelin qui doit te faire lever le matin, mais les clients"**

"Ce n'est pas le Michelin qui doit te faire lever le matin, mais les clients, la volonté de leur donner le meilleur." Le meilleur **Chez Camillou**, ce sont des produits du terroir "formidables" : viandes aubrac, légumes de pays, champignons du secteur, herbes de la Margeride, poissons de la pisciculture de Chambon-le-Château...

"Nous avons des fournisseurs fidèles, des recettes qui sont ancrées comme les nouilles de céleri avec des champignons du massif sur une huile de truffe."

Ce qui a changé pour le chef et son équipe en deux ans ? "La cuisine a mûri, commente **Cyril Attrazic**. On s'est recentré sur certains fournisseurs, rapproché des produits de notre microterroir. On a aussi pris de la technique, de l'audace. Parce qu'on bouge davantage aussi."

Le Lozérien rentre justement d'un petit séjour à Copenhague avec son épouse. Ils ont eu la chance de déjeuner chez René Redzepi, sacré meilleur cuisinier au monde, dans son restaurant Noma. "C'était énorme, j'ai tout aimé. C'est une cuisine décomplexée, paradoxalement avec des produits de notre terroir comme les bourgeons ou la sève de pin. C'était simple, très professionnel. Bien sûr que ça apporte beaucoup."

### **Pas pour autant la grosse tête**

Si l'étoile doit être un plus pour attirer une clientèle étrangère et de tourisme, **Cyril Attrazic** n'en prend pas pour autant la grosse tête. "J'espère que les locaux qui nous sont restés fidèles vont continuer. Et je veux continuer à développer la brasserie. Elle a démocratisé **Chez Camillou**. C'est ça ma philosophie : l'ouverture. Certains se replient sur leur étoile. Pas moi."

## **[Guide Michelin : Patrick Olry et Fabien Lefèbvre conservent leur étoile](#)**

## **[Enfin la consécration pour Franck Putelat !](#)**

## **[Guide Michelin : des étoiles pas si nouvelles dans la région](#)**