

**Australie** Cairns, sa grande barrière de corail, ses plages dorées et ses forêts luxuriantes. Un petit coin de paradis, calé le long de la côte Est australienne, qui a toujours su accueillir nos chefs français en mal d'exotisme.  
Olivier Caslin

## Portraits croisés

### Deux chefs sous les tropiques



David Brés et Michel Bonnet ont une passion commune qui les a poussés à travailler en Australie... à 40 ans d'intervalle.

Rencontre avec deux d'entre eux : Michel Bonnet, bientôt 40 ans d'Australie et une 18<sup>e</sup> inauguration de restaurant en cours, et David Brés, tout juste débarqué depuis quelques mois. Pour un échange d'expériences... à l'ombre des cocotiers.

Au premier coup d'oeil, tout semble les opposer. Michel Bonnet, la petite soixantaine, rend bien une bonne tête à son cadet, bâti pour les 3<sup>e</sup> lignes de rugby. Son épaisse chevelure argentée contraste bien sûr avec la tignasse de jais du jeune trentenaire, mais l'oeil clair et pétillant est le même. Surtout lorsqu'il s'agit de parler cuisine... Une passion commune qui les a poussés tous les deux à faire le grand saut pour venir de ce côté-ci de la planète... À 40 ans d'intervalle. "Je ne connaissais rien de la ville ou du pays avant d'arriver", affirme David Brés, aujourd'hui cuistot au restaurant Oliver's, après avoir répondu à une annonce parue dans **L'Hôtellerie Restauration**. Son aîné n'en savait pas beaucoup plus à l'époque. "J'avais l'image de ces cow-boys australiens dont parlent les bouquins", se souvient juste Michel. Dans les deux cas, pas de rêve à réaliser, juste une soif de découverte, un appétit de liberté, qui auraient pu aussi bien emmener nos cuisiniers du côté du Canada ou des États-Unis. Avant que l'Australie ne leur ouvre ses bras. Il y a tellement à faire dans

ce pays pour des chefs talentueux et prêts à saisir toutes les opportunités.

#### 17 établissements ouverts

Depuis son arrivée en 1968, Michel n'a jamais su dire non à la chance qui se présentait. De Melbourne à Cairns, ce fondu de moto a avalé des kilomètres de poussière, pour égrainer en chemin les bonnes tables. Les 17 établissements ouverts, puis revendus par le Bourguignon, pourraient constituer à eux seuls un guide gastronomique des meilleures adresses françaises au nord de Brisbane. Quelques-uns de ces restaurants n'existent plus aujourd'hui, mais la plupart reste toujours en parfait état de marche. Pour le plus grand plaisir des amateurs de tradition culinaire... C'est le cas du restaurant C'est Bon, que Michel a ouvert en 2003 à Cairns avec sa fille Amélie et qui a été vendu en septembre dernier. L'éternel instable des cuisines a décidé de tenter un nouveau pari, toujours avec sa fille, à Melbourne cette fois. En sirotant son café, le jeune écoute l'ancien raconter sa vie de roman. "Tout paraît si simple quand on entend l'histoire de Michel", s'étonne un peu David. De quoi surprendre en effet le nouvel arrivé, encore confronté quelques mois plus tôt aux contraintes et aux exigences du Vieux Continent. Il apprécie déjà cette fraîcheur, "cette ambiance relax", qui contraste "pour le meilleur et parfois pour le pire" avec les cuisines des grands du *Michelin* où il a appris le métier après sa sortie de l'école hôtelière de Cavaillon. Une collection d'étoiles qui l'aura emmené au Luxembourg, pour y devenir enfin son propre chef... à seulement 27 ans.