

"Mélanger les genres"

Presque une autre vie pour David, qui découvre aujourd'hui une tradition culinaire australienne en évolution permanente. Il adore ça, lui qui veut utiliser son instinct pour mieux "mélanger les genres". Sa cuisine fusion fait déjà un tabac à Cairns, où l'on aime les métissages. C'est pourtant en restant fidèle à une certaine tradition française, que Michel a conquis l'Australie. *"Une cuisine de campagne, simple, honnête et bon marché"* qui lui a permis de compiler les récompenses et de se faire un nom qu'il a pu mettre sur le fronton de ses restaurants... Comme un gage de qualité. *"Il y a de la place pour toutes les cuisines dans ce pays et si c'est bon, les gens viendront"*, a pu constater Michel après toutes ces années. C'est d'ailleurs ainsi qu'il a baptisé ses 2 derniers établissements : C'est Bon. Difficile de faire plus simple et plus efficace. Son dernier bébé vient déjà de s'attirer les éloges de la presse spécialisée de Melbourne, et le cuisinier itinérant rêve maintenant d'en faire une marque qu'il établirait tout autour du pays. Garée dans un coin, la moto attend déjà la feuille de route. Avec son visa de deux ans en poche, David veut se donner le temps de profiter de son aventure australienne, histoire de digérer toutes ces nouveautés qui, après quelques mois seulement, ont déjà changé *"la vision"* qu'il avait de son métier. Les voyages semblent décidément bien ouvrir les horizons, et le jeune chef, qui a trouvé sa vocation dans la cuisine familiale de Carpentras se verrait bien poursuivre son expérience du bout du monde. *"À toi de saisir les opportunités qui ne manqueront pas de se présenter"*, donne comme ultime conseil son aîné, avant que les 2 compères ne prennent congé pour filer dare-dare dans leur univers culinaire respectif. ■ zzz22v zzz99

Oliver's - Australian Fine Cuisine

Shop 5, 63 Abbott street, entrance Spence street

PO Box 2670, Cairns

Queensland 4870, Australia

Tél. : 00 61 7 4041 1221

www.olivers.net.au