

7.30 Ma fille de 18 mois se glisse dans notre lit pour me faire des câlins... la journée commence bien! J'avale un fruit et du fromage blanc pendant qu'elle boit son biberon. Ensuite, je l'emmène à la crèche. Sur le chemin de La Réserve, j'observe les vagues pour savoir si je peux surfer. Si c'est le cas, j'envoie un texto à mon second pour le prévenir.

8.30 Tous les vendredis, je me rends au marché de Saint-Jean-de-Luz pour jeter un œil aux produits de saison. J'y pioche des idées pour élaborer mes recettes.

9.30 Arrivé au restaurant, je contrôle les marchandises et m'assure qu'il ne manque rien, surtout en pleine saison. L'hiver, nous ne sommes que trois en cuisine, mais en juillet et en août, la brigade monte à 12 personnes pour servir 80 couverts.

12.30 C'est le coup de feu! Chacun est à son poste, concentré. J'aime travailler le poisson et surprendre avec des saveurs de la région, comme le piment d'Espelette, mais aussi celles d'ailleurs, comme la vanille de Madagascar.

Fabrice Idiart

Chef à La Réserve*,
hôtel quatre étoiles
de Saint-Jean-de-Luz,
ce jeune Basque
a deux passions:
la cuisine et l'océan.

14.30 Toute l'équipe brique la cuisine, y compris moi. Je ne suis pas un chef autoritaire. J'ai 31 ans et je suis très proche de mon équipe, car nous avons tous le même âge. Si les vagues sont bonnes, je pars surfer pour me vider la tête. La mer et la cuisine ont des similarités: on peut avoir du style sans posséder une technique parfaite.

17.00 Je récupère ma fille à la crèche et on retrouve ma femme à la maison. Un moment de tendresse volé dans une journée bien remplie.

18.30 C'est reparti pour trois heures intenses de service. Si on me signale la présence de clients que je connais, je passe les saluer. Mais je suis plus à l'aise aux fourneaux qu'en salle.

23.00 Je passe commande au poissonnier pour le lendemain, puis je rentre. Souvent, je meurs de faim, alors je me prépare un sandwich au jambon avec du fromage blanc.

0.00 Avant d'éteindre, je lis quelques pages de « Bras, Laguiole, Aubrac, France » (éd. du Rouergue), un livre de cuisine écrit par le chef Michel Bras, le plus grand à mes yeux.

* www.hotel-lareserve.co

Petits secrets...

Je fais fabriquer mes planches de surf chez Alain Minvielle, fournisseur d'Antoine Delpéro, le champion du monde de stand-up paddle. www.minvielle-surfboard.com

Je m'habille chez Loreak Mendian à Bayonne, une marque de vêtements du Pays basque espagnol au style casual, avec un twist surf. 17, rue Thiers. Tél.: 05 59 31 51 28.

PROPOS RECUEILLIS PAR ASTRID CAZENA