

Le Cap de Bonne-Cuisine

La cuisine sud-africaine, saveurs et simplicité

Qu'est-ce que Le Cap, Franschhoek, Paternoster et Robertson ont en commun?

Toutes abritent un restaurant du wonderboy Reuben Riffel, l'un des chefs les plus en vue du Cap.

Célèbre chef et personnalité de la télévision, **Reuben Riffel**, qui a fait ses débuts comme serveur, propose au menu déjeuner de son restaurant Reuben's un carpaccio de bœuf accompagné de chips au gorgonzola, de parmesan et d'oignons caramélisés. Et tout ça rien que pour un lundi. Le sommelier Brian recommande avec beaucoup de conviction un Cartology 2013 de Chris Alheit de la vallée Hemel en Aarde. **L'hôtel One&Only**, la meilleure adresse du Cap qui s'arrose lentement mais sûrement le titre de capitale culinaire d'Afrique du Sud, joue à merveille son rôle. Il n'y a pas de meilleure adresse pour débiter une visite gourmande du Cap que ce succulent hôtel citadin. Alors que le thermomètre extérieur affiche 29 degrés et que les rares nuages se rassemblent sur les flancs du Tafelberg, nous feuilletons le nouveau guide Platters, reconnu de tous comme la référence en matière culinaire et de vins. Nous en profitons

pour apporter les dernières retouches à notre programme. L'humoriste britannique Michael Palin affirmait justement dans son documentaire 'Pole to Pole': "Le Cap? Il y a pire endroits dans le monde où se promener!"

DE SERVEUR À CÉLÉBRITÉ

Une bonne heure de route sépare Le Cap de **Franschhoek**. Ce charmant village viticole attire les gourmets du monde entier. Actuellement, il compte pas moins de 30 restaurants *pico bello*, dont trois se classent dans le top 10 des meilleurs restaurants sud-africains. Nous avons à nouveau opté pour Reuben's, le jeune chef très célèbre dont nous avons déjà pu goûter le savoir-faire au Cap. Il possède ici, au cœur de Franschhoek, et plus précisément dans la Huguenot Street, sa maison-mère. Elle allie le style *bistro cooking* à une qualité *upmarket* et rend le bon chic accessible. Après un verre de chenin blanc sur l'aile d'avion qui sert de bar, nous optons pour quelques succulents classiques (poitrine de porc, seiche mari-

née... ne jamais rendre un plat trop complexe, telle est la règle d'or de Reuben) et une délicieuse bouteille d'*organic* Reyneke pinotage, qui est au vin rouge ce que le chenin est au blanc: un caprice des dieux bien d'ici. Et comme le viticulteur rebelle Adi Badenhorst le fit remarquer si justement: "Un pinotage, c'est comme un politicien: you love him or you hate him!" We loved it!

EXPLOSION DE SAVEURS

Sur les instances du vigneron **Marc Kent**, nous avons testé le Foliage, le tout nouveau lieu à la mode, la 'meilleure brasserie' du centre de Franschhoek. Son chef à l'apparence pour le moins excentrique, **Chris Erasmus** (tatouages et longue barbe) a fait la pluie et le beau temps pendant plusieurs années au restaurant Pieneef du vignoble La Motte et l'a même hissé dans le top 10 national. Entre-temps, Chris, qui malgré son air de pirate en short blanc est très sympathique, a lancé sa propre affaire. Nous avons dansé le tango tout en se laissant surprendre par des saveurs composées d'ingrédients sauvages. Le tout dans la chouette ambiance créée par la cuisine ouverte, voilà le fil rouge du Foliage. Nous nous sommes régalés de champignons sauvages, d'épices exotiques et de 'boerbok', de risotto, de bacon, de pain frais et d'américain, avec un soupçon d'influences asia-



Déjeuner en plein air au Reuben's at The Robertson Small Hotel.



Reuben Riffel, chef de l'année.



Reuben's at Abalone House est – et de loin – la plus belle adresse en termes de décoration.

tiques, voire indiennes. Les portions sont idéales, le service rapide, amical et attentionné, et l'ambiance majestueuse, dans une juste mesure. Le Foliage est un beau bistro qui sert de la *comfort food* sophistiquée du Cap à ses fidèles épcuriens. En bref, nous ne sommes pas surpris que cette adresse gourmande affiche complet tous les jours et qu'il faille réserver des mois à l'avance. La comparaison entre ces deux fabuleuses adresses que sont le Reuben's et le Foliage est impossible, car la cuisine, la clientèle, la finalité et même la réputation sont tout autre. Reuben est également devenu une personnalité télévisée. Il fait un triomphe comme membre du jury de la version sud-africaine de *Masterchef* et jouit d'une réputation comparable à celle d'Yves Mattagne chez nous.

QUAND UN CHEF DEVIENT UNE MARQUE

Les gourmets amateurs du style de Reuben qui sillonnent la région y trouveront leur bonheur. Elle abrite en effet quatre adresses de Reuben. Outre l'hôtel *One&Only* et son restaurant à Franschhoek, il a également récemment inauguré une brasserie à l'**Abalone House & Spa**, un boutique hôtel de 5 étoiles à Paternoster, un village de pêcheurs autrefois oublié, construit au bout d'une route aride abandonnée, qui est devenu aujourd'hui une destination branchée (pour y passer le week-end). Parlez de Paternoster au Cap, et tout le monde hoche la tête, l'air convaincu. Et rien de plus normal, parce que c'est du Cap que viennent la plupart des visiteurs dans ce minuscule village de la superbe *Wes Kus*. Situé à quelque 150 kilomètres au nord du Cap, il possède une plage de rêve le long de l'océan Atlantique et de magnifiques petits hôtels, B&B et maisons de location. En bref, Paternoster est un endroit divin, qui ne peut que renforcer encore – si besoin en était – la popularité de Reuben.

Enfin, **The Robertson Small Hotel** est un petit hôtel sophistiqué bâti dans un lieu inattendu, et très peu fréquenté. C'était un pari, mais un pari bien calculé. Situé à 90 minutes au nord-est du Cap, *The Robertson Small Hotel* a ouvert ses portes dans cette petite ville viticole éponyme. Il ne compte que 10 chambres, dont quatre aménagées dans une magnifique annexe au bâtiment principal de style victorien datant de 1909. Chiques et élégantes, elles sont toutes peintes en blanc et gris. Et malgré le superbe patio, le bar trendy et le beau jardin, c'est le restaurant inhouse *Reuben's* qui reste la star de l'hôtel et qui attire un large public, et pas que les clients de l'hôtel.

UNE CUISINE SIMPLE MAIS DÉLICIEUSE

Pourquoi Reuben Riffel rencontre-t-il un tel succès? Nous avons interrogé **Dale Parkington**, resort manager de l'hôtel *One&Only du Cap*. Car cet hôtel qui a ouvert ses portes en 2009 à côté de *Nobu*, abritait à ses débuts le restaurant *Gordon Ramsay's Maze*, et non un établissement de Reuben Riffel. Pourquoi cela? "Nous avions besoin d'un héros local", explique Dale Parkington. "Et nous nous sommes vite rendu compte que Gordon Ramsay ne faisait pas l'affaire (...). Reuben a rencontré ces dernières années un succès croissant et nous avons décidé à un moment donné de changer de cap. Et je peux vous garantir que nous ne l'avons jamais regretté." Mais pourquoi Reuben Riffel est-il devenu un tel héros culinaire, un tel chef étoilé? "Son succès tire ses origines de la popularité de la cuisine sud-africaine", explique Dale Parkington. "Accessible, délicieuse, fraîche et abordable. Appelons ça la bistronomie 2.0. En soi, il n'est pas difficile de cuisiner sud-africain, il faut juste le faire bien. Et si Reuben fait bien une chose, c'est travailler les produits et les saveurs *to the point*."



Ce reportage a été réalisé en collaboration avec **Qatar Airways** et le tour-opérateur flamand **Exclusive Destinations**. *Qatar Airways* vous emmène confortablement jusqu'au Cap via Doha, à bord du Dreamliner. Le T.O. *Exclusive Destinations* propose notamment l'hôtel *The One & Only au Cap* et le *Mont Rochelle à Franschhoek* (voir ci-dessous), mais peut bien entendu également réserver toutes les autres adresses à la carte.



La nouvelle adresse de Richard Branson au Cap est très bien située et jouit d'un superbe panorama sur la vallée et les montagnes.

LE COUP DE COEUR DE RICHARD BRANSON

Le **Mont Rochelle** est un hôtel unique à Franschhoek, qui a été racheté en mai 2014 par **Richard Branson**. Ce flamboyant homme d'affaires britannique l'a ajouté à son groupe hôtelier éponyme, qui comprend 8 sites excentriques, dont le plus connu est *Necker Island* dans les îles Vierges britanniques. "Sir Richard Branson ne s'intéresse qu'aux lieux hors du commun", confirme la maîtresse d'hôtel *Daléné Claassens*, pendant qu'elle nous fait visiter, un verre de champagne à la main, cette maison de maître qui rayonne comme jamais après des rénovations ayant coûté un million de dollars. "Et Franschhoek devait figurer dans cette liste." Déguster son petit-déjeuner sur la terrasse du *Mont Rochelle* est un moment purement divin. Le *Mont Rochelle*, qui a toujours été un hôtel, abrite dans sa version actuelle 22 chambres réparties en cinq catégories qui portent toutes un nom de raisin. Une adresse de calme sophistiqué, avec une bonne table et une grande cave, de quoi séduire les épcuriens!