

LA ROCHELLE

Le chef pâtissier Benoît Godillon ou l'art de marier iodé et sucré

Le chef pâtissier du restaurant rochelais aux trois étoiles de Christopher Coutanceau est un passionné discret. Le Guide Michelin la sorti de l'ombre en lui remettant le titre Passion Dessert cette année

Sophie Carbonnel
s.carbonnel@sudouest.fr

Le 31 mars dernier, à la cérémonie du Guide Michelin, Christopher Coutanceau retrouvait sa troisième étoile, perdue en 2023. Cette édition avait une saveur particulière pour le restaurant de La Rochelle. Mais pas seulement pour ça. Benoît Godillon a aussi fait sa montée sur scène. Le chef pâtissier a reçu le trophée Passion Dessert. Une reconnaissance pour celui qui œuvre aux côtés du chef étoilé depuis 2011. « Un doublé improbable », sourit-il. Ce mercredi 21 mai, alors qu'il reçoit « Sud Ouest » dans les cuisines de la prestigieuse adresse surplombant la plage de la Concurrency, sa brigade lui demande s'il a pensé à prendre son trophée pour la séance photo. « Ah non », répond très naturellement celui qui préfère rester derrière plutôt que devant les fourneaux. Benoît Godillon est comme ça. Un chef pâtissier qui avance sûrement mais simplement vers l'excellence, sans chichi, sans orgueil. Derrière ce côté réservé se cache une audace, un talent pur. Benoît Godillon est celui qui a pris le risque d'inscrire à la carte, dans le même intitulé, des mots comme « haddock » et « agrumes », ou « huître » et « sorbet citron ».

Le goût du bon

« Sur le papier, les gens peuvent être un peu réticents », concède-t-il. Aussi tient-il à remercier le travail

des équipes en salle qui présentent et argumentent la composition du dernier plat du menu. « Évidemment, personne n'a envie de croquer dans une huître en dessert. Mais l'eau de l'huître, qui n'est autre que de l'eau de mer finalement, se marie très bien dans un sorbet citron. C'est hyperrafraîchissant. » Du haut de ses 41 ans, celui qui a grandi à Blois (41) a baigné dès l'enfance dans une cuisine de terroir. « J'ai des souvenirs de bons repas. Ma grand-mère cuisinait bien, toujours avec des produits locaux. » À l'adolescence, la restauration le tente, il entre au lycée hôtelier et fait quatre ans d'étude de cuisine puis une spécialisation d'un an en desserts de restaurant.

Formé chez les grands

Benoît Godillon ne « fait » pas des pâtisseries, il les « cuisine ». « Le côté artistique et rigoureux me convient parfaitement. » Pour en arriver là où il en est, Benoît Godillon a forgé son savoir-faire auprès des meilleurs, comme Rémi Giraud à Onzain (41) ou Gérard Passadat à Marseille, respectivement deux et trois étoiles au Michelin. En 2004, il entre comme commis au Domaine des Hauts de Loire, chez Rémi Giraud, « un professeur passionnant et passionné. » Chez Gérard Passadat, il passe à la vitesse supérieure. Il y est chef de partie. « Nous étions une brigade de huit personnes, une grosse structure. Je découvre le trois-étoiles. Toute cette pression, c'était hyperformateur. » Aux côtés du chef mar-



Benoît Godillon œuvre dans les cuisines de Christopher Coutanceau depuis 2011. JEAN-CHRISTOPHE SOUNALET / SO

seillais, il apprend à associer son art à une signature. « Il met à l'honneur la cuisine méditerranéenne. En pâtisserie, cela veut dire créer des desserts sans beurre, sans crème et sans sucre ! » Benoît Godillon commence ici le travail de recherche et de développement. « Ce qui me plaît le plus, c'est m'adapter à un chef qui a une identité marquée. Mes desserts, ce doit être comme si c'était Christopher qui les avait faits, en totale cohérence et harmonie avec le menu. »

L'océan dans les cuisines

Recruté chez le chef rochelais en 2011 comme second avant d'être chef, il ne pouvait pas mieux tomber. Christopher Coutanceau n'est pourtant pas encore le « cuisinier-pêcheur » de La Rochelle. « Jusqu'en 2017, nous étions sur l'héritage de la

cuisine du papa. À partir de cette année-là, on métamorphose le restaurant. » Et ce qu'il y a dans l'assiette. Exit les viandes, l'océan s'engouffre dans les cuisines. Benoît Godillon passe des classiques Paris-Brest et autres crêpes Suzette à des desserts

« Mes desserts, ce doit être comme si c'était Christopher qui les avait faits, en totale harmonie avec le menu »

aux notes iodées. « On a fait plein d'essais. On a essayé de travailler la chair de poisson, ça n'a pas marché. Les algues, par contre, se marient très bien avec le chocolat. On travaille la laitue de mer, on fait des in-

fusions de haddock fumé... » Avant d'arriver sur la carte, toute nouvelle création est testée par plusieurs employés du restaurant pour validation.

Le trophée du Guide Michelin n'est pas une fin. « Il y a toujours une marge de progression », insiste celui qui teste sans cesse de nouvelles alliances. « En ce moment, je tente le fenouil et la criste marine, cette plante de bord de mer, que j'associe au citron, sous forme de soufflé. » Étonnamment, s'il ne devait en choisir qu'un, son dessert-signature ne serait pas l'accord le plus surprenant. L'éclade, un dessert au chocolat et à la crème glacée fumée aux aiguilles de pin, le tout flambé au cognac. Un hommage au terroir charentais. Et non, il n'y a pas de moules dedans.