

BREAKFAST ON THE GO AVEC MATHIEU VANDE VELDE

Bras droit de David Martin à La Paix durant quatre années, Mathieu Vande Velde a quitté ses terres natales d'Anderlecht pour se lancer dans une nouvelle aventure à la tête du restaurant Le Roannay à Francorchamps, toujours en compagnie de son mentor. Le jeune chef, rendu célèbre par sa participation à Top Chef, y trouve un terrain de jeu idéal, loin des projecteurs, pour exprimer toute sa passion et tout son talent de cuisinier. Il nous a parlé de son amour du café, de ses recettes anti-stress et de ses conseils de petit-déjeuner.



Quelle est l'histoire derrière ce nouveau projet, Le Roannay ?

«Après Top Chef, qui a été une expérience incroyable, j'ai reçu beaucoup d'offres de participation à d'autres émissions de télévision. Ces sollicitations m'ont fait prendre conscience de la nécessité de choisir entre une carrière de personnalité médiatique ou une carrière de chef. La cuisine est ma passion, je n'ai donc pas hésité longtemps. David Martin montait ce nouveau projet, avec Roger Ghelen et Vicky Bosquin, il m'a proposé de les rejoindre et j'ai dit naturellement oui.»

L'ouverture d'un nouveau restaurant implique une surcharge de travail et de tension, comment gérez-vous tout cela ?

«Nous avons ouvert début septembre, avec une carte gastronomique développée avec David Martin. Il y a une formidable émulation entre nous, il m'apporte toute son expérience et tout son soutien. C'est évidemment une énorme responsabilité mais je ne dois pas porter le poids de l'ouverture d'un restaurant à mon nom. Je ne suis pas seul dans cette aventure, je peux me concentrer entièrement sur mon travail de chef. Quand on est motivé et passionné, on oublie toujours les difficultés.»

Quelles sont vos recettes anti-stress ?

«Le stress est aussi une forme de pression positive dans notre métier. Il y a une excitation dans la préparation, dans le





Votre conseil 'Breakfast on the go'?

«Je n'ai moi-même pas trop le temps de déjeuner et je ne suis pas très brunch, même le week-end. Je prépare souvent à l'avance et je conseille à ceux qui ont des horaires un peu à part de faire de même, par exemple en mettant la veille au frigo des verrines avec des fruits, du yaourt, des céréales... De quoi constituer la base d'un petit-déjeuner ultra rapide mais équilibré et savoureux. Nous proposons également un petit-déjeuner au Roannay, puisque nous disposons de 16 chambres et suites, ouvertes à tous. C'est une autre forme de 'breakfast on the go', avec un accent mis sur la qualité des mets autant que sur la qualité du service. Et bien sûr avec un excellent café pour accompagner le tout !»



service, une volonté de livrer la partition parfaite aux convives. C'est ce qui nous fait avancer et nous dépasser. J'ai trouvé aujourd'hui le poste de ma vie et je veux profiter de cette chance de pouvoir m'exprimer. Cela ne m'empêche pas de prendre des pauses, une tasse à la main... Je suis un très grand buveur de café, particulièrement de Nespresso. J'ai deux machines à la maison et nous en avons sept au Roannay... je bois 14 ou 15 cafés par jour, toujours noirs, avec une prédilection pour le double espresso. Ce sont toujours des moments privilégiés qui permettent de repartir à fond.»

À quoi ressemble votre réveil type ?

«Je me lève tous les jours à 5h30, après ma douche je suis prêt vers 6h et je déjeune jusqu'à 6h30. Mon petit-déjeuner est composé d'un ou deux fruits, de yaourt et de granola. Plutôt léger donc mais avec en point d'orgue un double espresso évidemment.»

<https://www.nespresso.com/be/fr/nespresso-editions/vertuo-mathieu-vandeveldel>
<https://www.nespresso.com/lu/fr/nespresso-editions/vertuo-mathieu-vandeveldel>
<https://www.nespresso.com/be/nl/nespresso-editions/vertuo-mathieu-vandeveldel>