

# L'AUTODIDACTE STUDIOUX ET AMBITIEUX

OLIVIER LOIZE - LA MÈRE HAMARD À SEMBLANÇAY (37)

*Pour Olivier Loize, la révélation est arrivée par hasard, comme par effraction, à la faveur d'une rencontre décisive.*

*Dès lors, la cuisine est devenue une passion qu'il cultive jour après jour. Depuis plus de trois ans, lui et son épouse sont à la tête de La Mère Hamard, une adresse historique de la région tourangelle, et ne comptent pas leurs efforts pour la redynamiser...*

Il n'en avait ni la vocation ni le cursus académique. En réalité, rien ne prédestinait Olivier Loize à être chef. Il lui aura suffi d'un brin de culot et d'une rencontre décisive pour bousculer toutes ses certitudes. Le bac en poche, Olivier Loize obtient un DEUG en Sciences éco, puis effectue un BTS et une spécialisation en communication publicitaire. Après quelques stages, il décroche son premier emploi mais un désaccord avec un DG suivi d'un départ sonneront le glas de sa carrière de communicant. « *J'étais persuadé que je n'aurais aucun mal à retrouver un emploi, se remémore-t-il. Hélas, le DG en question avait le bras long et m'a grillé dans le secteur.* » Il profite de son appétence pour le monde de la nuit et de son carnet d'adresses fourni afin de décrocher quelques bons contrats en tant qu'organisateur de soirées. Jusqu'au jour où il décide de donner un nouveau virage à sa vie. Par le plus pur des hasards, il tombe sur une annonce du restaurant Le Point Bar, situé place du Marché Saint-Honoré (1<sup>er</sup>). Il passe l'entretien et est embauché comme serveur. L'établissement est tenu par Alice Bardet, la fille cadette du célèbre ex-chef deux étoiles Jean Bardet. C'est la rencontre qui va bouleverser sa vie !

## L'OMBRE DU BEAU-PÈRE

« *Il manquait un peu de souplesse pour être en salle, il est rapidement passé côté cuisines* », se souvient Alice Bardet, sourire aux lèvres. Le couple se forme très vite, puis se marie.

Olivier Loize apprend son nouveau métier sur le tas, en autodidacte total. Les époux décident de lancer une nouvelle affaire en 2008 : Le Boudoir, rue du Colisée (8<sup>e</sup>). Olivier Loize prend rapidement du galon en cuisine, affine son identité. Son beau-père, Jean Bardet, distille ses conseils depuis Tours, toujours disponible, toujours attentif.

« *Nous avons en commun d'être de parfaits autodidactes*, indique le chef. *Je pouvais l'appeler à n'importe quel moment, même en plein service. Il m'a juste averti sur un point : jamais il ne me donnerait de conseils techniques, il se contenterait de me parler produits et associations de saveurs. Sa transmission a été philosophique !* » En 2011, exténué par la charge de travail et désireux de se rapprocher du patriarcat, le couple vend ses restaurants parisiens et ouvre La Famille by Bardet, à Tours. En février 2016, ils s'installent finalement à Semblançay, une petite commune d'Indre-et-Loire, pour reprendre une maison historique : l'auberge La Mère Hamard.

## UNE IDENTITÉ TROUVÉE

Cette adresse phare de la gastronomie tourangelle connaît alors des heures sombres. Ballottée de propriétaires peu impliqués en gérants mal inspirés, elle décrépît peu à peu. Les époux Loize effectuent de gros



travaux de réhabilitation et tentent de redonner à la maison son lustre d'antan. En cuisines, Olivier Loize trouve son identité, sa propre philosophie. « *Ma cuisine se définit comme suit : un produit principal, qui peut être une viande, un poisson ou même un légume, auquel s'ajoutent un accompagnement et une sauce, expose le chef. Il faut mettre en avant le produit, lui faire de la place dans l'assiette.* » Parmi ces produits sublimes figurent la tomate farcie aux petits légumes, le homard et langoustines poêlées ou encore le pigeon de Racan. Pour le sucré, le chef aime travailler les fruits sous toutes leurs formes, à l'image du dessert à base de fraises (fraises fraîches, ganache basilic, sorbet fraise, marmelade de fraise et gelée de... fraise). « *Notre but est de faire découvrir et apprécier le patrimoine gastronomique tourangeau*, conclut Olivier Loize. *Nous faisons tout pour y parvenir.* »

■ Anthony Denay

## REPÈRES

CA : 750 000 €

Dernier investissement : refaire les cartes, la verrerie et les nappes

Couverts/jour : 42 par service

Ticket moyen : 80 € avec les vins

Brigade : de 2 à 4

Fournisseurs : élevage de Berry à Saint-Paterne-Racan (pigeons) ; Pulice Gino à Chouzé-sur-Loire (fraises) ; Le Corsaire à Saint-Malo (homards)

Vins : 270 réf.



HOMARD ET LANGOUSTINES POÊLÉES



FRAISES