

SÉBASTIEN RATH DÉCROCHE SA 1^{RE} ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN

Le 18 mars, le célèbre guide rouge a décerné 1 étoile au chef du Saint-Hilaire, Sébastien Rath. Une aventure culinaire initiée à Saint-Jean-du-Gard qui trouve ici un couronnement bien mérité.

Sébastien Rath vient de décrocher sa première étoile dans le guide gastronomique Michelin. Cette distinction fait de lui le premier chef du territoire d'Alès Agglomération à accrocher cette distinction au revers de sa veste de cuisine.

L'ancien chef du restaurant alésien Le Riche, désormais à la tête du Saint-Hilaire en compagnie de son épouse Gwladys, à Saint-Hilaire-de-Brethmas, vient donc d'accéder au rang des meilleurs cuisiniers de France. Pour ce passionné en quête perpétuelle de perfection, « *ce résultat n'est pas une fin en soi. C'est un encouragement à progresser, à m'améliorer encore* », livre-t-il encore tout ému de cette nomination.

Son parcours de cuisinier a débuté par une rencontre cruciale : « *Un jour, mon père m'a pris par la main pour rencontrer en cuisine Alain Reymond, le créateur du restaurant Le Saint-Hilaire. Au bout d'une semaine d'observation je savais que c'était ce métier que je voulais faire. J'avais alors 15 ans* », se souvient le jeune chef. Ensuite, les choses se sont enchaînées naturellement en poursuivant sa scolarité au lycée hôtelier Marie-Curie de Saint-Jean-du-Gard. « *À cette époque, je m'étonnais que personne n'ait souhaité, sur ce territoire, se lancer dans l'aventure de l'étoile. Alors je me suis dit, un jour je vais la tenter* », résume Sébastien Rath sans flagornerie aucune, ce n'est pas le genre de la maison, mais avec la détermination d'un Cévenol fou de sa terre et déterminé à en défendre les atouts.

« Montrer ce qui nous rend fiers de ce territoire, de ses richesses, de notre ADN »

« *Je le sais, je suis un peu chauvin, mais nous avons quand même une chance incroyable de vivre ici... Nous avons des produits magnifiques depuis les contreforts cévenols jusqu'aux eaux du Grau-du-Roi. Il m'a toujours paru évident de montrer ce qui nous rend fiers, notre ADN, nos richesses. J'ai l'intime conviction de croire en ce territoire au climat parfait, à la fois près de la mer et de la montagne* », s'enflamme Sébastien Rath.

À l'heure d'ouvrir un nouveau chapitre dans sa vie de chef étoilé, il n'en oublie pas ce qui fait sa force : « *Il faut en permanence respecter le produit qui est le fruit du travail de nos fournisseurs. Je ne cesse de le répéter à mon équipe, le moindre oignon doit être sublimé, respecté par égard pour nos clients bien sûr, mais aussi par déférence pour ceux qui nous confient leur production. Je tiens absolument à garder ce lien avec les gens qui nous font confiance* », livre le jeune chef, inlassable travailleur.

Lui, si fier de son histoire, de sa terre, de ses racines, regarde cependant droit devant avec la pression positive que peut constituer cette première distinction. Alors que sa fille, Clarys, fait actuellement son apprentissage en cuisine, Sébastien Rath se prend à

rêver, un jour, de décrocher sa deuxième étoile avec elle. *« Et si ce n'est pas avec elle, ça sera de toute façon en suivant ses conseils. »*