

Sang-Hoon Degeimbre

« **CROIRE**
EN L'HUMAIN
EST PRIMORDIAL »

Thierry TILQUIN

Depuis plus de vingt ans, le restaurateur doublement étoilé de *L'air du temps* invite à des aventures culinaires exceptionnelles. Belge d'origine coréenne, ce citoyen du monde développe son art avec un profond regard d'humanité.

Au milieu des champs, la lumière rase d'un soleil d'hiver s'écrase sur la blancheur d'une ancienne ferme typique de la Hesbaye namuroise. Ici, Sang-Hoon Degeimbre a choisi d'installer *L'air du temps*, le restaurant où il cultive et partage son art de la gastronomie. On vient de loin pour goûter ses assiettes originales qui mélangent les couleurs, les saveurs et les textures des produits du terroir avec une fenêtre toujours ouverte aux inspirations plus lointaines. La réussite de ce chef étoilé est le fruit d'une longue aventure.

TÉNACITÉ

D'origine coréenne, Sang-Hoon arrive en Belgique à l'âge de cinq ans. Avec son petit frère, il est adopté par une famille belge qui s'agrandira encore avec l'arrivée de trois autres enfants, dont deux garçons trisomiques. Au final, la tribu comptera dix membres. « Vers l'âge de quinze ans, raconte-t-il, j'ai entrepris les études à l'école hôtelière de Namur. Trois mois plus tard, mes parents m'en ont retiré car mes notes n'étaient pas assez bonnes pour eux. Ils m'ont inscrit à l'école de boucherie-charcuterie où ma maman était éducatrice. Mais je voulais absolument faire de la cuisine. Or, dans mon apprentissage, personne ne me voulait en cuisine. Je me suis orienté vers le vin, j'ai fait la

« J'ai évolué en restant attentif à beaucoup d'influences. »

sommellerie. J'ai pu travailler dans différents restaurants. Toujours en salle, jamais en cuisine. Alors, vers l'âge de 27 ans, je me suis dit : "Je vais ouvrir mon resto. Ainsi, je serai en cuisine !" »

Le 1^{er} juillet 1997, *L'air du temps* ouvrait ses portes à Noville-sur-Mehaigne. « J'ai cuisiné pour la première fois le jour de l'ouverture. C'était le moment-phare. Cela dénote bien ma personnalité : il n'y a pas grand-chose qui m'arrête. Quand je suis persuadé que je peux le faire, je le fais. » Au départ, ses objectifs étaient simples : bien travailler, et travailler des produits de qualité qu'il trouvait auprès de producteurs locaux. Pour avoir de bons légumes, il a créé un jardin à Couthuin avec un ami.

« Il est toujours mon jardinier », précise-t-il. Quatre autres, employés à temps plein, cultivent aujourd'hui les cinq hectares de terres qui jouxtent le restaurant. « Le jardin est un philosophe. Il m'a permis de comprendre la vie et l'essentiel. Il m'a appris ce que signifie créer un aliment, faire naître quelque chose. On ne peut comprendre un produit si on n'expérimente pas sa culture. Comprendre, cela veut dire le respecter parce qu'il nous a pris du temps, qu'il provient de la terre et qu'il ne faut pas le gaspiller. C'est un cycle vertueux et respectueux. »

PASSION ET RESPONSABILITÉ

Cette volonté de comprendre suscite aussi la créativité et l'évolution des techniques culinaires du chef. « Depuis que je suis gamin, j'ai toujours voulu comprendre le pourquoi des choses. Dans le domaine du vin, comme dans celui de la cuisine. Je me suis donc intéressé à la physique et à la chimie. Lorsque j'ai commencé mes études secondaires,

je voulais devenir pharmacien. Je me suis donc engouffré dans des voies un peu plus scientifiques. »

Sa cuisine s'est alors transformée. « Le produit et la technique se sont rejoins. J'ai évolué en restant attentif à beaucoup d'influences, que ce soit l'art, la musique, les produits, mes voyages à l'étranger. »

On s'investit dans un métier avant tout pour vivre et pour nourrir la famille. Mais « au fil du temps, quand on se rend compte que l'on y consacre quinze heures par jour, si c'était juste du travail, on en serait très vite lassé. Mon métier m'épanouit personnellement et relève d'une passion ». Aujourd'hui, une trentaine de personnes ont trouvé un emploi à *L'air du temps*.

« C'est presque un métier de famille. De cuisinier, je suis devenu restaurateur, j'ai donc plusieurs métiers. Le restaurateur est quelqu'un qui prend soin de ses équipes, qui doit les faire grandir, et aussi être attentif à ses clients. »

ANCRÉ DANS L'HUMUS

Sang-Hoon Degeimbre vient d'ouvrir deux nouvelles adresses à Bruxelles. Elles portent le nom de *San*, le diminutif que lui donnaient sa famille et ses amis. Signe d'une cuisine plus accessible et plus populaire qui garde son label de qualité et de créativité. « Tout est servi dans des bols fabriqués en argile par ma potière, explique-t-il. On y mange à l'aide d'une cuillère à manchon qui, avec les baguettes, est l'ustensile principal en Corée. Avec une cuillère, vous ne pouvez pas trier les aliments. Les saveurs se mélangent d'office. Il s'agit d'une cuisine qui est davantage à la croisée des chemins. Une manière aussi de désacraliser l'idée du restaurant. Le restaurant, c'est très formel : une nappe, un couteau, une fourchette, une assiette. Tandis que la cuillère a un côté décomplexé. Vous utilisez une cuillère quand vous prenez un petit-déjeuner, que vous buvez une soupe. Manger un ramen a aussi un côté populaire. C'est un retour à l'essentiel, au peuple en fait. Une manière, finalement, de brouiller un peu les codes car je pense que les gens sont très codés. » À Liernu, il travaille surtout local et terroir. En ville, il peut davantage se laisser aller à des inspirations plus urbaines issues de ses voyages. « Tous les bols ont le nom d'une ville ou d'une région dans le monde qui m'a inspiré le plat. »

Entre le calme de la campagne et l'énergie d'une ville comme Bruxelles où il habite, Sang-Hoon nourrit une spiritualité ancrée dans la terre et dans l'humain. « Je suis quelqu'un d'assez terrien. Pas terre à terre. J'ai une vision très philosophique et spirituelle mais malgré tout, j'ai tendance à croire en ce que je vois. Je crois en l'humain plutôt qu'en quelque chose qui est de l'ordre de l'impalpable. Même si je proviens d'une famille catholique connue par les apparitions de la Vierge à Beauraing. » Gilberte Degeimbre, la dernière « voyante » décédée voici cinq ans, était en effet sa tante.

La recette d'une vie heureuse, le chef la trouve notamment dans *Les quatre accords toltèques*, un livre qu'il aime énormément. « Ne jamais faire de supposition. La supposition est quelque chose qui grisaille les jours plutôt qu'elle ne les éclaire. Si vous n'en faites plus, vous êtes beaucoup plus léger et vous acceptez les jours comme ils arrivent. Cela, pour moi, c'est vivre les instants comme ils sont. » ■