

PAYS HAMOIS

«Je fais ce métier pour faire plaisir aux gens»

Alain Rihet est le chef du restaurant *Le France* à Ham depuis 12 ans. Il revient sur son parcours et nous livre sa recette des Saint-Jacques au beurre d'espelette.

Il aime faire plaisir. Il aime le contact humain, la sympathie et la convivialité. Alain Rihet, 67 ans, a beaucoup de mal à laisser sa cuisine. Le chef du restaurant «Le France» a pourtant passer petit à petit la main à deux jeunes cuisiniers, Mélanie et Romain pour confectionner les plats du restaurant, et cela depuis huit ans. «Ils ont commencé leur apprentissage avec moi. Aujourd'hui, je leur fais confiance et on dialogue», explique Alain Rihet. Mais l'homme n'en reste pas moins le chef et n'hésite pas à mettre la main à la pâte!

Soirée aux chandelles à la Saint-Sylvestre

Etabli à Ham depuis 16 ans, Alain Rihet ne conçoit sa vie sans restaurant... sans cuisine. «Je m'ennuierai... Au début, j'étais boulanger-pâtisier. Je suis breton, mais j'ai fait l'armée comme barman des officiers à Compiègne. J'aimais bien le contact le humain...» Puis une opportunité s'est présentée et c'est donc en cuisine que le Breton fera carrière : galettes, crêpes, cuisine vietnamienne, italienne... La carte du *France* propose aujourd'hui des plats plus traditionnels de la gastronomie française et... une soirée



Alain Rihet, patron du restaurant *Le France*, ici avec les deux chefs cuisiniers de l'établissement, Mélanie et Romain.

aux chandelles pour la saint-veau, l'agneau... la bonne métier pour faire plaisir aux gens.»
Sylvestre. «J'aime cuisiner le viande française ! Je fais ce ■ Marjorie Michaud

La recette de la semaine

SAINT-JACQUES AU BEURRE D'ESPELETTE

PAR ALAIN RIHET, RESTAURANT LE FRANCE

Ingredients : beurre demi-sel, 1 échalotte, 3 à 4 saint-Jacques fraîches par personnes, piment d'espelette.

Nettoyer la Saint-Jacques, débarder autour tout en laissant le corail et sans enlever le pied de la Saint-Jacques (elle doit rester attachée à la coquille).

Couper l'échalotte finement et la mélanger au beurre avec deux cuillères à soupe de

piment d'espelette.

Malaxer cette préparation et en faire un boudin. Mettre au frais.

Mettre les Saint-Jacques dans un plat, puis au four à 170°/180° pendant 8 à 10 minutes. Mettre les Saint-Jacques sur un tas de sel ou de la salade avec une tranche de beurre d'espelette dessus. Et servir.