



Journal des
Femmes

Brice Morvent (Top Chef)
**"Ma plus grande satisfaction, c'est de voir les assiettes
revenir vides"**

[Lire »](#)



© Dorothée Lindon

Révéle par l'émission Top Chef 2010, Brice Morvent a fait ses classes auprès de chefs étoilés. A la suite de sa participation au concours, il décide d'ouvrir un restaurant au c"ur du marché couvert Saint-Martin à Paris : Le Comptoir de Brice. Le lieu se veut simple et propice aux échanges. Partisan d'une cuisine sans chichis et basée exclusivement sur les produits frais, le chef parraine tout naturellement l'édition 2012 de la Semaine fraîch'attitude qui se déroule du 1er au 10 juin prochain. Rencontre.

Vous avez participé à Top Chef. Que retenir-vous de cette expérience ?

Top Chef, je l'ai vécu tout d'abord comme un concours de cuisine, avec de grands chefs qui me jugeaient. Ensuite, il y a eu l'expérience de la diffusion de ce concours à la télévision. Ce sont deux expériences différentes. **Toutes deux ont été très positives et très enrichissantes d'un point de vue professionnel et personnel.**

Quel a été votre plus beau souvenir ?

Lorsque j'ai été qualifié pour la finale.

Est-ce que l'émission vous a ouvert des portes ?

Bien sûr. Ça m'a surtout permis d'avoir **plus confiance en moi et de me jeter à l'eau** pour réaliser mon rêve et ouvrir mon restaurant, le Comptoir de Brice, à Paris.

Vous participez à l'émission 100% Mag. Comment avez-vous été approché et quel est votre rôle ?

A la suite de Top Chef 2010, l'équipe de 100% Mag et Estelle Denis m'ont proposé d'animer une rubrique hebdomadaire le mercredi vers 19 h. L'idée est de **transmettre des recettes simples afin que chacun puisse les reproduire**. C'est cette idée de transmettre qui me plaît.



Brice Morvent, finaliste de Top Chef 2010 et chef du Comptoir de Brice. © Dorothée Lanvin

Vous parrainez la Semaine fraîch'attitude. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Du 1er au 10 juin, c'est une semaine où **les fruits et légumes frais** sont à l'honneur : des centaines d'actions et d'évènements sont organisés dans toute la France pour (re)découvrir et apprendre à choisir les fruits et légumes frais. L'objectif est de motiver chacun d'entre nous à mettre les fruits et légumes au cœur de notre alimentation et **inciter les parents et les enfants à utiliser et cuisiner ces produits frais**.

A qui est-elle destinée ?

La semaine fraîch'attitude est destinée à tous et en particulier aux enfants qui aiment les fruits et légumes mais qui n'en mangent pas assez de façon diversifiée.

Quelles recettes avez-vous imaginées pour cet évènement ?

Pour moi, la **semaine de la fraîch'attitude**, c'est toute l'année ! Mais pour l'occasion, J'ai revisité la recette du pan bagna niçois que j'adore.

Sous quelle forme allez-vous participer à l'évènement ?

Nous organisons un **atelier de cuisine gratuit pour les enfants devant le Marché St Martin** (dans le 10ème à Paris) dimanche 3 juin de 11h à 12h. Tous les enfants sont bienvenus !

La semaine
fraïch'
attitude
Du 1er au 10 juin 2013

J'adore...

www.fraichattitude.com

La Semaine fraîch'attitude se tiendra du 1er au 10 juin prochain.
© Semaine fraîch'attitude

Pouvez-vous nous parler de votre restaurant, le Comptoir de Brice ?

Le Comptoir de Brice est un restaurant situé dans le marché couvert Saint-Martin à Paris, entre les étals de fruits, de poisson et de viande. Les clients s'attablent au comptoir, en face de la cuisine ouverte et vivent le service "en live" : un coup de gueule, un fou rire, un pain cramé, ils voient tout ! C'est le but !

Quel type de cuisine y proposez-vous ?

Elle est variée. Il y a de la "street-food" revisitée car on s'amuse à remanier des "classiques" comme le "burger", le "croque-monsieur" ou le "cheese-cake" mais il y a également des plats plus inventifs qui changent chaque jour, en fonction du marché.

A quoi ressemble votre restaurant ?

La décoration est très simple, avec des tables et des tabourets en bois brut, élaborés pas un fustier de la région de Vannes. La cuisine est au centre de l'espace. C'est un lieu sans chichis, à l'image de ma cuisine.



Le Comptoir de Brice est un lieu convivial au coeur du marché Saint-Martin. © Au Comptoir de Brice

Vous y proposez des ateliers de cuisine également. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Le lieu s'y prête : la cuisine est grande et les produits frais nous entourent. Alors nous proposons des ateliers de 2h le jeudi de 18h à 20h, une fois par mois. Le thème est souvent un fruit ou un légume, à partir duquel on décline des recettes. Le prochain est programmé jeudi 21 juin.

Vous proposez un service "chef à domicile". Comment cela se passe-t-il ?

Je réalise un repas ou un cocktail chez vous. J'investis votre cuisine et vous n'avez plus qu'à mettre les pieds sous la table. Je m'occupe de tout !