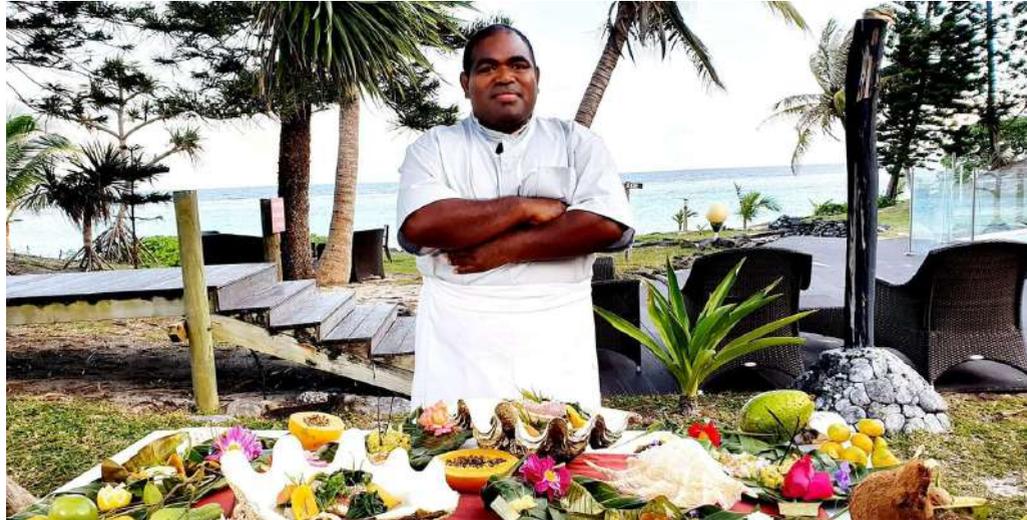


Choose NC donne la parole à M. Alphonse Ishice Koce, chef du Restaurant Le Celeneraw

Mr. Alphonse Ishice Koce est originaire de la tribu de Hnaenedre, dans le district coutumier de La Roche, au Nord de Maré. Il a débuté au Meurice, au 1er arrondissement de Paris, travaillé pour Joël Robuchon à Londres, et pour Yannick Alleno dont le restaurant est triplement étoilé à Dubaï, il a aussi exercé à Doha au Qatar.



__Pourquoi avez-vous décidé de revenir dans votre pays natal? Qu'avez-vous appris de toutes ces expériences ?

Je suis rentré due à la pandémie du Covid. En effet, je suis venue en vacances en mars 2020, pour me ressourcer, revoir ma famille et mes amis et je devais repartir mais le destin et le Covid ont fait que je suis resté ici. Je partage ma vie avec les clients qui viennent

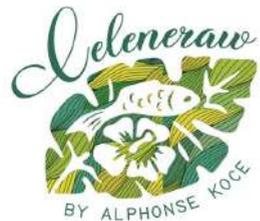
j'ai côtoyé des personnes de différents pays avec qui j'ai partagé leur culture et la cuisine et professionnellement, grâce aux différentes techniques de cuisine que j'ai apprises, gastronomique comme artisanale, de la cuisine française à la cuisine anglophone en passant par les cuisines asiatiques, indiennes et arabes.

__Le Celeneraw a ouvert en Octobre 2020 à Nouméa, quelles ont été les étapes clés de son développement ?

Grâce à ma personnalité, je travaille beaucoup les produits locaux avec cette influence internationale mais toujours en gardant les goûts initiaux. J'utilise des produits provenant des Îles, du Nord et aussi des marchés de Nouméa.

__L'innovation est impérative dans le domaine culinaire, quelles sont vos inspirations

manger au restaurant et bien sûr avec les jeunes qui suivent mon expérience internationale. J'ai beaucoup appris à Paris, Londres, Dubaï et Doha ; humainement et professionnellement. Humainement parce que



culinaires et comment faites-vous pour élaborer de nouvelles recettes ?

Je m'inspire beaucoup de mon enfance mais aussi de la nature qui m'entoure, je suis très attaché à la terre et chaque élément me donne des idées ; le coco germé, les fougères, la grappe de mer (espèce d'algue mangée avec de la noix de coco), les feuilles sauvages etc. Je cherche souvent à partager de nouvelles saveurs même avec des plats traditionnels.

__Que pensez-vous de Nouméa comme ville gastronomique ? Pensez-vous qu'un tourisme gastronomique puisse se développer en Nouvelle-Calédonie, étant une île francophone dans une région anglophone ?

Les touristes venant en Calédonie cherchent forcément à découvrir des plats typiques du pays mais la Nouvelle-Calédonie se compose de beaucoup d'ethnies ce qui offrent une grande diversité gastronomique. J'y ajoute quelquefois un ingrédient d'ailleurs. Par exemple, une langouste des îles peut se marier façon asiatique en laqué, les haricots blancs de Païta peuvent se faire en cassoulet.... Ces beaux mélanges peuvent augmenter le standing de Nouméa en tant que ville gastronomique et permettent aussi de maintenir la cuisine traditionnelle de chaque endroit. Nous devons réinventer notre cuisine.



__Intronisé en mai 2018 à Paris durant les trophées de l'Académie de l'Art Culinaire du Monde Créole, vous souhaitez enseigner votre passion aux Calédoniens, comment comptez-vous développer ce projet ?

Il faut montrer que nous sommes sur une mine d'or. Nous avons d'excellents produits, une bonne terre et une mer très riche. Je m'efforce de travailler avec des produits locaux car je sais d'où ils viennent. 95% des produits en Calédonie sont bio et les utiliser, est notre 1er médicament pour rester en bonne santé

__Votre message final pour les personnes venant en Nouvelle-Calédonie pour sa gastronomie ?

Venez découvrir les efforts des locaux qui cultivent des produits frais et qui sont valorisés par nos restaurateurs : le miel, la vanille, le poisson, la viande, les tubercules, les fruits, les feuilles etc. Toute la fraîcheur de la Calédonie dans vos assiettes !



Et tout simplement Bon Appétit !