



Cuisine d'excellence



© M. LAURENCE

Laurene Attla et Stéphane Enault



Cochon Prince noir de Biscay au caviar mûr, gingembre du Gers

FÊTE DE LA GASTRONOMIE, réveillons nos papilles!

Pour la onzième édition de cet événement, les 24 et 25 septembre, partons à la rencontre des chefs dont les recettes conjuguent terroir et plaisir du goût. **STÉPHANIE LECLAIR DE MARCO**

Depuis la pandémie de la Covid, un même vent semble souffler dans les cuisines de nos régions. Celui, revigorant et bienfaisant, des bons produits de saison, frais et locaux, dans le respect de la saisonnalité sur terre, mais aussi sur mer, afin de préserver la biodiversité marine. Ces nouveaux chefs se distinguent par leur volonté

d'expérimenter de nouvelles saveurs avec les légumes et de se rapprocher du zéro déchet alimentaire. À Saint-Pée-sur-Nivelle (64), Cédric Béchade, chef de L'Auberge basque, prône cette démarche depuis 2007. Au-dessus de la porte d'entrée de son restaurant, figure une inscription, révélatrice de sa philosophie : "Cuisine enracinée et éthique."

Ce passionné transmet ses valeurs à son équipe, du plongeur à la réceptionniste, en préconisant le retour à l'agriculture paysanne. Pour cet aubergiste, "il faut cultiver avec raison le meilleur pour notre santé et celle du sol. Le chef, c'est la nature!" Sa carte automnale met en avant une morue braisée au cacao, vinaigre balsamique et huile de verveine, une piperade

aux feuilles de piment d'Espelette, une huître krystale à la nage de concombre et cardamome noire... Cette nouvelle manière de cuisiner, respectueuse de l'environnement, est aujourd'hui adoptée par des cuisiniers de plus en plus nombreux, de plus en plus jeunes, et les producteurs locaux qui les fournissent appliquent les mêmes principes.



Ouf mimosa à la sarriette (en médaillon, Cedric Béchade).



Catherine Closson et Thomas Lemaigre.



DES PLANTES DANS L'ASSIETTE

Le jeune tourangeau Clément Dumont propose dans son restaurant Arbore et Sens, à Loches (37), une cuisine inventive, axée sur le végétal et ancrée dans son terroir natal. Le chef sublime le produit brut dans son intégralité, et transforme épluchures, arêtes, racines, os et graines, sans rien dédaigner. Avec un plaisir non déguisé, il décore ses plats de fleurs comestibles et colorées issues d'une petite ferme de production, La Cabane à plantes, dirigée par Juliette Mallet. Soucis, mauves, capucines, pensées, sauges, fleurs de basilic, de menthe, d'agastache viennent agrémenter les compositions automnales du chef. Sa tomate confite snackée au grill, agrémentée d'une pâte parfumée de gingembre et citronnelle, qui est accompagnée de pistou basilic, de brabis du Lochois et d'un crumble aux herbes souligné d'un sorbet, est un enchantement. Les convives (dix-sept pas plus, réservation indispensable) découvrent de surprenantes saveurs dans une salle à manger où trône, en hommage à la nature, un arbre constitué d'un tronc de noyer et de feuilles de châtaignier.



Clément Dumont et Juliette Mallet

Ainsi Laurène Attia et Stéphane Enault, un couple d'avocats trentenaires, ont quitté sans regret la capitale et leur premier métier afin de venir à Cormery (37) y créer leur restaurant, Les Roseaux pensants – un clin d'œil à l'œuvre du philosophe Blaise Pascal.

Textures rares

Imaginatif, le couple compose des plats à base de céréales et de Fabacées pour une clientèle amoureuse de textures rares : tempeh de riz de Camargue (recette indonésienne), tomates farcies végétales, pickles de

graines de moutarde, pleurotes de loches sautées, shiitakés lactofermentés... Un autre duo, belge et cinquantenaire, s'est également installé dans cette douce région pour créer Piquemouche, une ferme isolée en pleine campagne. Thomas Lemaigre et Catherine Closson y vendent plantes aromatiques et médicinales, tisanes, condiments et sirops bios. À des dates précises, ils proposent des visites de leurs cultures et des présentations de leurs activités : cueillettes, séchoir, transformations artisanales, aménagements écologiques, etc.

Cuisine d'excellence

Jambonnettes de grenouilles et mousse d'oseille verte (en médaillon, Frédéric Doucet).



Diane Loury, botaniste de l'Herbe aux elfes



Anna Shoji cultive des légumes japonais.

Quant à la japonaise Anna Shoji, productrice de légumes de variété japonaise, à Ligueil (37), elle se réjouit de voir pousser dans ses cinq serres ciboule de Kyoto, feuilles de chrysanthème, haricots kilomètre, mais doux, patates tarot... Certains de ces légumes (*yasai* en langue nipponne) se dégustent crus ou à peine cuits, pour mieux maintenir leur goût. Une autre manière de défendre la planète !

Plus à l'est, à Charolles, en Bourgogne du Sud, le confinement a poussé le cuisinier Frédéric Doucet à modifier son approche et sa vision du monde. Il a ressenti le besoin fondamental d'apprendre autre chose. Sa rencontre

avec la botaniste Diane Loury, prolifique quand elle décrit les bienfaits des plantes, leur goût et leur texture, a servi de détonateur. Initié par cette élocuente pédagogue, il travaille maintenant sur un axe végétal et herbacé. Le duo part régulièrement à la découverte de variétés sauvages, dont le chef goûte les feuilles en rêvant à ses prochaines créations. Sa carte d'automne fait la part belle aux cépes, à l'oseille, à la tanaïsie, à la consoude et à l'oxalis.

Produits acteurs

Même engouement à Table, le restaurant parisien de Bruno Verjus où cet autodidacte au parcours singulier

“ Il faut revenir à l'essentiel : s'alimenter sainement, se nourrir en conscience et prendre du plaisir ! ”

C. Béchade, Auberge basque

pratique un “*art de nourrir*” dans une éclatante palette de couleurs. Dans son livre au même nom, paru en 2021 chez Flammarion, l'étonnant personnage, aujourd'hui chef étoilé, salue l'art de cultiver, d'élever ou de pêcher et affirme dans son ouvrage : “*Les produits sont les acteurs de ma cuisine. Sans eux, rien ne pourrait se jouer. Je les reçois toujours avec excitation et émerveillement. Chacun a son identité. Mes plats reposent sur leur splendide énergie. Fragile, il faut savoir la préserver.*” Pour cette saison, il

met en avant cépes, poivrons, pâtissons et basilic pourpre. Dans le même esprit, Valérie Boisson a établi en plein cœur d'un parc régional, dans le village berrichon de Mézières-en-Brenne, une résidence culinaire écoresponsable sur un territoire classé zone de revitalisation rurale (ZRR), où faune et flore sont les maîtres. Au Sanglier hirsute, nom décalé choisi avec humour, cette femme enthousiaste concrétise son engagement et favorise la transition alimentaire végétale grâce à l'apprentissage de pratiques

Assiette végétale "couleur du jour" (en médaillon, Bruno Verjus).



STEPHANE FOTOPOL - SEPIANET/20 BOURGETON/AMMANN/STY/ISTOCK/LORE



MATEO ANGLADEL/STY

Un atelier cueillette et cuisine sauvage animé par Valérie Boisson.



P. WIECHES/VALLE ET FLOU/STY

DIJON, NOUVEAU TEMPLE DU "BIEN MANGER" FRANÇAIS

Inaugurée en mai 2022, la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon (21) célèbre le "bien manger" des Français, inscrit au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco en 2010. Le site dispose de 1700 m² d'exposition sur 6,5 ha. Son but : aider les visiteurs à comprendre comment le rituel du repas gastronomique des Français s'est constitué et a évolué. Un parcours gourmand s'effectue entre animations autour du "bien manger" et du "bien boire", en passant par des ateliers de "cuisine expérimentale", des expositions, des boutiques dédiées au plaisir des papilles, de sympathiques restaurants et plusieurs lieux de dégustation. Les amateurs de flacons ont l'embarras du choix avec 250 vins au verre proposés quotidiennement par la cave, qui dispose de 3000 références, dont 1000 en bourgogne. Quant aux lecteurs, ils trouveront à coup sûr, parmi plus de 10 000 ouvrages culinaires et œnologiques, le livre qu'ils recherchent à la librairie gourmande. L'école de gastronomie Ferrandi s'est installée sur le campus de cette cité qui souhaite égaler, dans son domaine, celles des Sciences ou de la Musique de Paris.

innovantes, bénéfiques à l'environnement. Elle privilégie ces modes de consommation lors d'ateliers limités à six participants. Son programme pour le dernier trimestre de l'année propose plusieurs thèmes "sans avaler la planète à chaque bouchée": confitures et autres pickles, Cucurbitacées, cuisine d'automne végétale...

Transmission ludique

Une profession de foi similaire se retrouve chez la plupart des cuisiniers étoilés et les futurs jeunes chefs. À l'école d'Alain Ducasse, en région parisienne, une section consacrée uniquement aux légumes enthousiasme la toute jeune génération.

Entretenir un jardin potager coûte certes cher, et nécessite beaucoup de temps et de connaissances afin de récolter fruits et légumes au maximum de leur saveur en évitant de les laisser longtemps dans une chambre froide ou au réfrigérateur. Mais épargner la planète vaut bien ce sacrifice affirmement les restaurateurs en accord avec leurs clients. Depuis quelques années, les offres d'initiation à la botanique et à la découverte de plantes sauvages comestibles abondent, manière ludique de transmettre un savoir permettant une cohabitation harmonieuse entre la protection de la nature et les arts de la table.