

Les chefs flairent les modes, observent et forment le goût du public. Face aux consommateurs, ils sont les ambassadeurs des agriculteurs.

Tendances gastronomiques

Comment la France, qui représente moins de 1% de la population mondiale, est-elle devenue une référence en gastronomie? La diversité de ses climats et terroirs bien sûr; le savoir-faire des cultivateurs, maraîchers, éleveurs, fromagers, charcutiers... mais aussi le savoir-faire – et le faire-savoir – des cuisiniers. Guy Martin, le chef au deux étoiles du Grand Vefour, cite spontanément le Bleu de Termignon, fromage rare élaboré par Catherine Richard dans le parc de la Vanoise. Cet ancrage au terroir est essentiel dans l'art de Guy Martin, même pour son filet d'agneau avec chapelure de persil, purée de racine de persil, courge butternut et jus de cuisson au poivre de la Jamaïque – une note d'exotisme dans les mets et les mots, car la dégustation commence par des mots.

GRISONS, GÂTINAIS, NORMANDIE...

La cuisine étant l'art des saveurs, Guy Martin a créé un restaurant chez le parfumeur Guerlain. Quoique sur les Champs-Élysées et fréquentée du monde entier, le 68 est une adresse intimiste et paisible. Sa carte est courte, simple, fraîche, efficace, avec des plats emblématiques tels la lotte en Habit rouge (du nom d'un parfum de Guerlain). On y savoure le velouté de patate douce à la viande des Grisons, la volaille du Gâtinais et sa cuisse en parmentier de topinambour truffé. Nicolas Magie rend le même hommage aux produits de qualité et d'origine dans son restaurant Saint-James, dont l'architecture contemporaine de Jean Nouvel domine Bordeaux. Ce chef étoilé accorde foie gras grillé, navet ma-



Les chefs créatifs et médiatiques mettent en lumière les produits agricoles. Guy Martin affirme son optimisme: « On retrouve de vieilles souches de blé, des légumes oubliés, il y a une prise de conscience collective, de bio ou du raisonné. »

riné et truffe noire du Périgord. Il snacke les saint-jacques de Normandie et cuisine le gibier de Sologne. Pour lui aussi, l'origine des produits atteste de leur noblesse. Afin de transmettre ce savoir-faire culinaire, le Saint-James organise des formations « coté cours ». Sa cave rassemble 1 800 références, dont 900 bordeaux et l'ensemble des crus classés.

SAVEURS D'ENFANCE

Manger, c'est aussi retrouver ses « madeleines de Proust »: les arômes d'un repas de famille, de grands classiques réalisés à la perfection, une carte dont votre grand-père comprendrait chaque mot.

La Brasserie de l'île Saint Louis est la seule dans son quartier à cuire choux et cochon chaque matin. Ses spécialités: choucroute, escargots farcis, foie de veau, sole meunière, poulet fermier de Challans, raie au beurre, jarret de porc à la marmelade de pommes, gendarme fumé... « Ce sont les mêmes recettes depuis un siècle! Pas de surgelé, bien sûr. » Paul et Jérôme Kappe calculent toujours l'addition à la main et accueillent de vieux habitués qui ont connu leur grand-père, mais aussi Guy Bedos, Claude Sarraute et Djamel Debbouze, charmés par ce lieu hors du temps, sa cigogne, ses publicités anciennes et trophés empaillés.

Au Petit Tonneau, bistrot parisien petit par la taille et non par les plats généreusement servis, on s'attend à retrouver le commissaire Maigret sur les banquettes en skaï. C'est un voyage dans le temps, le temple de la gastronomie de mamie: kir, œufs meurette, quasi de veau aux choux croquants, sole meunière, tarte Tatin, mousse au chocolat, crème caramel... réalisés avec autant de précision que d'humilité par Vincent Neveu, formé au Bristol 3* par Éric Frechon. Arlette, la maîtresse de maison était venue du Mexique étudier la cuisine française. « C'est Paris et l'amour qui m'ont fait rester », confie-t-elle. Comment raconter un souvenir

Noblesse à particule

Premier signe de distinction: l'appellation situe un produit agricole dans son origine géographique. Le nom du producteur, de l'affineur, du sélectionneur l'anoblit aussi. Le produit n'est plus anonyme, il a une généalogie, des armoiries. La puntarella ou chicorée de Catalogne est une vigoureuse salade que certains restaurants, tel Fontanarosa, exposent avec fierté avant de la cuisiner.



La puntarella, chicorée de Catalogne.

intime à une clientèle internationale qui ne connaît pas le français? Par la nourriture. Guy Martin cuit son gâteau de Savoie dans le moule de sa grand-mère et prépare en son hommage sa purée de pommes de terre. Alexandre Bourdas consacre un restaurant parisien à une réminiscence de son enfance aveyronnaise: la pascade, crêpe soufflée, légèrement sucrée. Dans son SaQuaNa, il a lancé la pascade ciboulette et huile de truffe, plébiscitée des gourmets. Chez Pascade, il décline des versions salées ou sucrées au fil des saisons. Ce bistrot rend abordables les créations d'un chef doublement étoilé.

PIERRICK BOURGAULT

LE RAPPORT À LA VIANDE ÉVOLUE

Les légumes, en particulier ceux « oubliés », donnent aux chefs l'occasion d'exercer leur créativité sur d'autres textures et saveurs. La mode est aux racines et Guy Martin concocte sa noix de saint-Jacques laquée au jus de volaille avec sa déclinaison de betteraves et fleurs. La tendance « terre et mer » (viande et poisson) coexiste avec des plats d'inspiration végétarienne. On consomme moins de vin, mais du meilleur; de même, pour la viande.



La mode est aux racines et au terroir.

Les éleveurs pourraient ainsi produire une quantité moindre et mieux valorisée.

FOCUS

Les chefs rencontrés

- **Guy Martin**, deux étoiles Michelin au Grand Vefour, restaurant bicentenaire fréquenté par Napoléon Bonaparte, Victor Hugo, Jean Cocteau... et son adresse chez Guerlain, sur les Champs-Élysées, Paris 8°
www.grand-vefour.com
www.le68guymartin.com
- **Nicolas Magie**, une étoile Michelin, Saint James à Bouliac (33)
www.saintjames-bouliac.com
- **Alexandre Bourdas**, deux étoiles Michelin pour SaQuaNa (Honfleur) a également ouvert Pascade (Paris)
www.pascade-alexandre-bourdas.com
- La traditionnelle Brasserie de l'île Saint-Louis (Paris 4°)
www.labrasserie-isl.fr



La France est une référence en gastronomie dans le monde entier.

- **Vincent Neveu**, parfaite cuisine de grand-mère: au Petit Tonneau (Paris 7°)
www.aupetittonneau.fr
- **Flavio Mascia et Luciano Porcheddu**, haute gastronomie de Sardaigne, restaurant Fontanarosa (Paris 15°)
www.restaurant-fontanarosa.eu