

# Gastronomies agricoles et fermières

## CUISINE

Certains chefs cuisinent les véritables produits locaux et de saison d'une ferme qu'ils connaissent bien. Ils y trouvent à la fois matière première et inspiration.

Sur son massif des Aravis (Haute-Savoie) face au Mont Blanc, Marc Veyrat n'hésite pas à affirmer : «*Nous sommes les seuls hôteliers restaurateurs à traire nos vaches, ramasser les œufs de nos poules, récolter nos légumes, fabriquer nos charcuteries, élever nos poissons et cuire notre pain dans un four ancestral. Nous vivons à 80 % en autarcie. Je suis né paysan, autodidacte, et cuisinier paysan je resterai.*» L'épure, la haute gastronomie a un prix : 295 € le menu créatif chez ce 2\* Michelin. De même, Alain Passard (3\*) applique son expertise à des légumes modestes : betterave, oignon, courge, topinambour... Souvent des variétés anciennes, cultivées jusqu'à parfaite maturité dans ses potagers de Fillé (Sarthe) ou Buis-sur-Damville (Eure). Les fruits viennent de son verger face au Mont Saint-Michel (Manche). Le déjeuner est à 175 €. La famille Roellinger (Ille-et-Vilaine) possède différents jardins potagers où poussent des légumes traditionnels bretons, épices et plantes aromatiques. Un verger donne ses fruits, des ruches le miel et la pêche aussi est locale.



En cuisine et en salle, la plus-value est humaine. Pour préparer, servir, expliquer les produits et les plats, le Bien Elevé (photo) compte 7 employés pour 70 couverts, le Bien Ficelé, 7 pour 54 couverts et Garance 11 pour 35 couverts.

Comptez environ 100 € par personne pour leur table qui vient de recevoir sa seconde étoile. Ces prix élevés sont dus au personnel (parfois autant de salariés que de couverts), aux préparations minutieuses, au travail d'invention et au prestige du restaurant. Paradoxalement, un étoilé est souvent peu rentable.

## Saisonnalité

L'agriculture est une source de produits pour la gastronomie, mais aussi d'idées et de recettes, telles la côte de bœuf servie avec les céréales aplaties à la ferme. Une garniture qui inspira la réplique amusée d'une cliente :  
- Donc vous nous donnez la même nourriture qu'aux animaux ?  
- Exactement, Madame.

Deux fois par semaine, ce restaurant parisien reçoit fruits, légumes, fleurs, miel, herbes aromatiques, pièces de bœuf et de volailles de la Haute-Vienne où se situe la ferme familiale de Guillaume Muller : «*Alain Passard nous a ouvert les yeux, il nous a expliqué les saisons. Aujourd'hui, on trouve de tout, toute l'année, mais le gaspacho de concombre n'a pas sa place en hiver !*» Il s'étonne : «*Les agriculteurs vont au supermarché alors qu'ils devraient faire travailler leurs voisins.*» Régulièrement, les commis du restaurant partent aux champs et Clément, le chef maraîcher, vient aider en cuisine. «*Ils en ont envie, cela les change.*» Les serveurs connaissent aussi bien la ferme que les plats. La carte invente

une crème glacée à la lavande, conjugue le miel de sarrasin dans les tartes. Guillaume apprécie «*le goût éclatant des carottes cueillies le matin, des petits pois frais.*» Les bœufs sont livrés en entier, l'avant se valorise en steak haché pour le personnel. «*On fait honneur à la bête à 100 %, y compris l'os à moelle.*» La créativité du chef Alexis Bijaoui relie l'exigence d'un restaurant haut de gamme avec une vraie agriculture. L'eau-de-vie vient des fruits du verger distillés. Menu dès 65 € dans ce restaurant qui vient de perdre son étoile Michelin, ce qui ne change rien à ses qualités. La gastronomie, ce n'est pas aligner des ingrédients rares (caviar, foie gras, homard...), mais créer un accord parfait avec des notes

## Sourcer

«*J'adore pêcher le matin et préparer le poisson pour ma famille.*» Thibaut Eurin, devant la carte de France du restaurant Le Bien élevé.

Né à Paris, il est initié au monde rural par ses grands-parents et son oncle originaires de la baie d'Authie (Somme). Il dirige désormais la cuisine du Bien Ficelé.

simples et justes, comme en musique.

## Le Bien élevé

Sur le concept de «*la belle viande bien sourcée*», Arthur Lecompte et Dimitri Aboulker ont ouvert deux restaurants, le Bien élevé (Paris, 9<sup>e</sup>) puis le Bien Ficelé (Paris 11<sup>e</sup>). Chef du premier, Thibaut Eurin dirige aujourd'hui le second : «*Nos bœufs et veaux viennent de la famille Bouchez (Pas-de-Calais) qui cultive des céréales pour les nourrir. On travaille main dans la main, on se téléphone trois fois par semaine. Ils nous font des propositions de bêtes et on voit comment on peut les cuisiner.*»

Parmi leurs spécialités : les viandes maturées 5 à 6 semaines et des frites à la graisse de bœuf, étonnamment légères. Le restaurant sert aussi une pêche du jour et une offre végétarienne, dès 19 € la formule déjeuner. Le plus difficile ? «*Acheter des légumes de qualité en direct. Si un maraîcher venait nous livrer, il ferait fortune !*»

Pierrick Bourgault

## LA COHÉRENCE DE GARANCE



Directeur et sommelier du restaurant Garance (Paris, 7<sup>e</sup>), Guillaume Muller retrouve les gestes des ancêtres et valorise les fonds des bouteilles de vin dans le vinaigrier de la cuisine, visible des clients. Une semblable cohérence s'applique à leur ferme en Haute-Vienne : le maraîcher

Clément Loyal y cultive la courge près des haricots «*car elle réduit le désertage, crée un microclimat au niveau du sol et économise l'arrosage ; réciproquement, le haricot fertilise la courge en azote.*» La mélisse côtoie les choux «*car son odeur citronnée repousse les ravageurs.*»

## Comme autrefois ?

Écoutons les confidences des retraités. Madame Lécuyer est née dans un petit hôtel-restaurant près de Mayenne : «*On vivait sur ce qu'il y avait, on cuisinait nos volailles, lapins, cochons... Pas question d'aller à la boucherie ! On n'achetait pas les légumes non plus, tout poussait dans le jardin. On préparait des conserves l'été pour l'hiver, les champignons, les confitures. Le repas, c'était soupe, viande, rillettes, pâté et beurre que l'on faisait, ainsi que du lait caillé comme du yaourt. Ce n'était pas rien, de tourner le moulin à pommes, mais tout le monde se fournissait de cidre.*» Même au cœur des bourgs, il y avait des vaches dans les étables et il suffisait de déposer son pot à lait chez le voisin.

Aujourd'hui, les restaurants 100 % autosuffisants sont rarissimes. Les plus liés à une ferme commandent aussi des ingrédients ailleurs et n'utilisent pas l'intégralité de la production ; ainsi l'exploitation de la famille Muller élève 80 bovins et Garance n'en débite que 2 à 4 par an, choisis parmi les meilleurs.

