

STYLE

Quand un chef décide d'avoir un potager c'est pour la qualité des produits. Le *Suquet* de Michel et Sébastien Bras, à Laguiole.

NE DITES PLUS CHEF, MAIS CHEF-JARDINIER

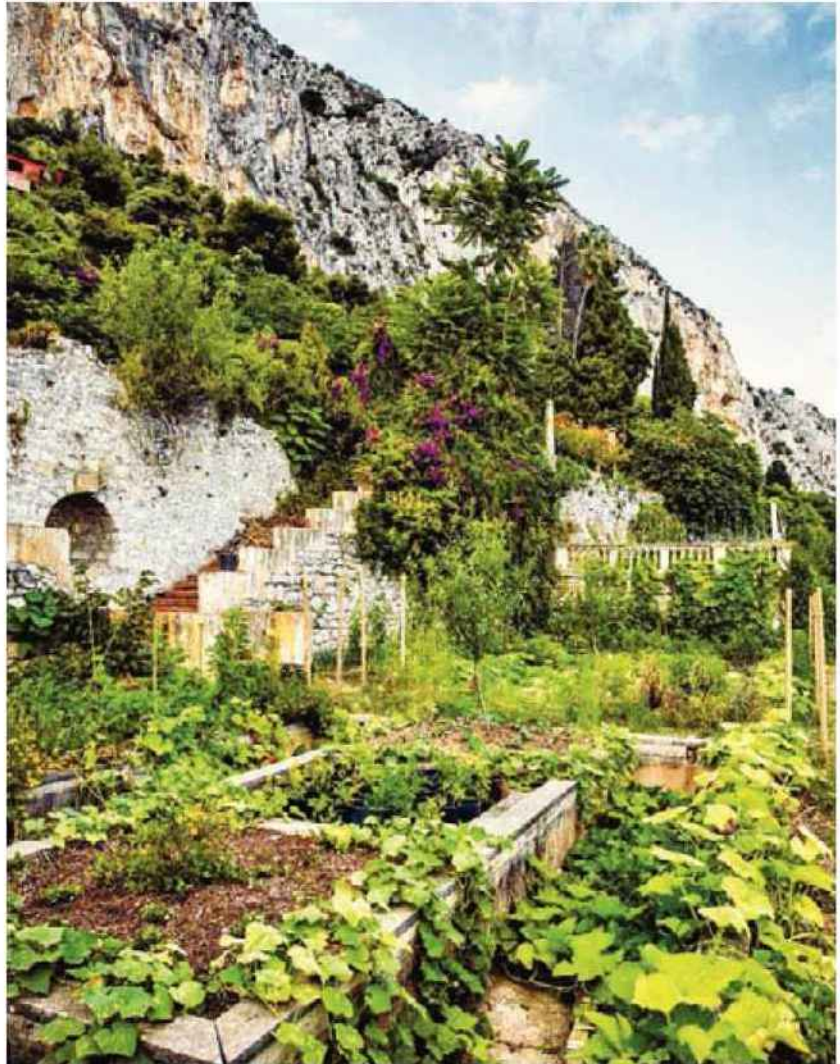
Par *Ezéohiel Zérah* 



À l'heure du locavore, Voltaire est devenu le nouveau gourou des cuisiniers qui ne cessent de cultiver leurs jardins...

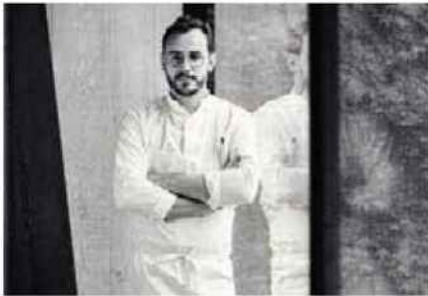
La scène gastronomique française aime les marqueurs. Il y eut le menu dégustation, ou encore la table avec vue sur les cuisines, aujourd'hui le nouveau totem c'est le potager maison. À l'heure où les grands restaurants et tables bistronomiques jurent par les mêmes maraîchers et producteurs, cultiver ses propres herbes, légumes et fruits permet de se différencier avec des produits introuvables ailleurs. Exemple le plus emblématique: le gourou du végétal Alain Passard (le restaurant *Arpège* à Paris) qui s'est lancé en 2002 et compte aujourd'hui deux terrains de près de quatre hectares chacun, dans la Sarthe et dans l'Eure. Au total, le cuisinier triplement étoilé emploie onze jardiniers et se paie le luxe d'être autosuffisant. La production est telle – 24 000 poireaux l'hiver – que l'*Arpège* commercialise plusieurs milliers de paniers à l'année à 30 euros pièce.

LE POTAGER, UN VECTEUR D'HISTOIRES
Les plus anciens des gourmets se souviennent sans doute du jardin de Jean Bardet à Tours dans les années 90, que l'ex-cuisinier deux étoiles Michelin faisait visiter gratuitement à un millier de curieux une fois l'an. L'homme avait très tôt compris qu'au-delà de son rôle premier, le potager est un formidable vecteur d'histoires et d'expériences. Au nord de New York, le chef star Dan Barber n'invite-il pas aujourd'hui les clients de son restaurant à se balader à travers la ferme attenante, propriété des Rockefeller, avant de passer à table ?



À Menton, fleurs et légumes du jardin potager du *Mirazur* du chef italo-argentin Mauro Colagreco. Le *Mirazur* vient d'être élu meilleur restaurant du monde 2019.





César Troisgros, la quatrième génération de chef. En 2017, les Troisgros ont quitté Roanne pour s'installer à Ouches sur un domaine de 17 ha, avec prairies, Berger, potager...



MATEO CARASSALE/ICOURTESY MIRAZUR - MATTEO CARASSALE - FELIX LEDOUX/ICOURTESY TROISGROS

Rarement rentable (sur le site spécialisé Atabula, le restaurant Bras à Laguiole estime le coût annuel de ses jardins entre 100 000 et 150 000 euros) à l'exception de l'exploitation d'herbes coûteuses dans le commerce, le potager s'inscrit parfaitement dans le locavorisme tant vanté aujourd'hui – 71% de la soixantaine de chefs jardiniers interrogés par Atabula indiquent que leurs terres se situent à moins de deux kilomètres du restaurant. Et devient destination. « L'entretien de la ferme nous coûte plus cher que si nous importions les produits de loin mais de nombreux clients choisissent notre restaurant et y reviennent grâce à elle », témoignent les patronnes de Hell's Backbone Grill (Utah aux États-Unis) dans le livre *Jardins de chefs*. Publié récemment aux éditions Phaidon, l'ouvrage plonge le lecteur au cœur de 40 potagers de restaurants à travers le monde, d'une table californienne qui suit le calendrier agricole japonais où l'année est divisée en 72 microsaisons à un établissement piémontais spécialisé dans la culture de plantes aux notes iodées en passant par la Russie où les frères Berezutskiy redonnent vie à des variétés oubliées de pommes de terre et en créent de nouvelles avec le concours de laboratoires et académies agricoles. De son côté, l'étudiant en agronomie Lucas Delerry a entrepris un tour de France des restaurants-potagers et partage son périple sur la page Instagram Gün cuisine.

RENOUER LE LIEN AVEC LE PRODUIT TRAVAILLÉ

« Avec un excellent fenouil ou un très bon oignon, on fait un plat. Comme une tarte millefeuille de chou avec sauce aux œufs de fêra. Chez nous, le légume n'est pas un faire-valoir. Je ne suis pas pionnier en matière de potager mais je me suis réveillé parce que nous sommes la génération qui risque de se faire enterrer par nos parents compte tenu de ce que l'on mange », alerte Laurent Petit (Clos des sens), lauréat du Graal Michelin à Annecy en début d'année. Depuis deux ans, la commune lui loue 1500 m² de terrain sur lesquels il fait pousser des aromates et légumes « sans fantaisie ». Des pois chiches et des lentilles également, pour « comprendre comment ça marche, comment sont les feuilles ». Une démarche pédagogique assumée. « Quand je demande à des cuisiniers de 25 ans s'ils ont déjà arraché des pommes de terre, leur réponse



En 2018, Bertrand Grébaud est parti ouvrir un nouveau restaurant dans le Perche où il cuisine les produits de son potager.

fait peur, très peur: 80% ne savent pas identifier une feuille de pomme de terre», regrette le quinquagénaire qui fait venir son jardinier deux fois par semaine pour participer aux briefings, afin de sensibiliser son équipe.

Dans le village des Baux-de-Provence (Bouches-du-Rhône), l'Oustau de Baumanière fait partie des premiers grands restaurants français à avoir développé un potager. C'était au début des années 80, dans une commune voisine. Recruté en 2015, le chef Glenn Viel affirme ne plus pouvoir se passer de la sucréité des petits pois du jardin, cueillis très petits pour ne pas avoir à les cuire, ou des haricots de la taille d'un cure-dents blanchis trente secondes à peine. Le trentenaire considère le potager comme «*thérapeutique*» pour sa brigade et y a fait installer des hamacs pour se reposer à l'ombre, au cœur des Alpilles. À cette table, qui a accueilli l'ancien président des États-Unis Harry Truman et servi du loup farci à Elisabeth II, une décoction d'herbes maison vient conclure le repas. «*C'est une brosse à dents pour ne pas saturer le palais*», assure Viel. En saison, les clients du restaurant gastronomique repartent avec un sac de légumes et une recette de ratatouille. Coup marketing ? L'Oustau de Baumanière s'en défend et rappelle que le végétal fait partie de l'ADN des lieux. En 1987, de retour d'un séjour en Inde où il goûte des repas entiers sans viande ni poisson, Jean-André Charial, son propriétaire, crée une formule 100% légumes. Manière dans le même temps de répondre aux attentes de ses clients



« JARDINS DE CHEFS : HISTOIRES ET RECETTES DE LA GRAINE À L'ASSIETTE »

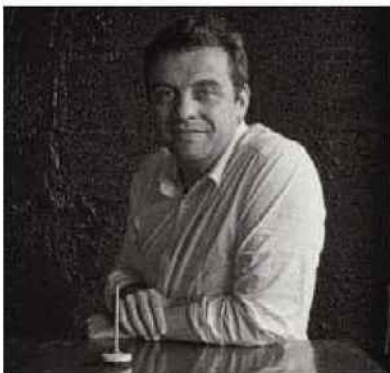
C'est en découvrant la démarche végétale de la famille Bras à Laguiole que Victoria Clarke, éditrice chez Phaidon et spécialiste du jardin, a eu l'idée de cet ouvrage. En 1980, le chef Michel Bras a en effet créé le « gargouillou », plat inspiré de ses promenades et

composé d'une cinquantaine de légumes, herbes, fleurs et pousses préparés séparément, aujourd'hui issus de sa propre production. De Brooklyn au littoral slovène en passant par Lima et la campagne roannaise, *Jardins de chefs* part à la rencontre de

40 potagers de petites et grandes tables, comme celle de Christopher Kostow, installé dans la Napa Valley. L'intéressé expérimente de nouvelles variétés et méthodes de culture sur les terres prêtées par l'école Montessori voisine (même le responsable du bar du

restaurant imagine des cocktails de saison). En échange, les cuisiniers dispensent des cours de jardinage aux élèves.





Dans son Relais & Châteaux, La Grenouillère, dans le Pas-de-Calais, Alexandre Gauthier propose sa vision du goût et du terroir : « Le vrai luxe, ce n'est pas le caviar, c'est le légume frais, les herbes qu'on coupe juste avant le service. »

américains d'alors, comme Linda McCartney qui réclame un menu végétarien. « Si on a des résultats, je me fous que ce que l'on produit coûte 200 euros le kilo. Je préfère mettre de l'argent dans un potager que dans une page de pub », avance Chariol, qui a vu ses petits pois figurer en pleine page du *New York Times*.

À l'Auberge de l'Ill, maison historique installée dans le Haut-Rhin, les deux hectares en permaculture peuvent servir à confectionner un amuse-bouche 100% potager maison, mais c'est tout autre chose pour une véritable offre dédiée, en raison des aléas liés à la production. « Nous avons beaucoup d'habités de longue date : on ne peut pas remodeler la carte autour de deux plats avec de la courgette. Normalement, c'est le restaurateur qui doit s'adapter au potager mais là, c'est le potager qui doit s'adapter à nous », explique Édouard Baumann, neveu du chef Marc Haerberlin. Le restaurant réfléchit néanmoins à associer des maraîchers locaux à ses terres en vue de produire plus et de faire exploiter le surplus par ces derniers.

RETOUR AUX POTAGERS EN PÉRIPHÉRIE

En Corse, l'hôtel de luxe *Misincu* a sollicité la référence de la permaculture Jean-Baptiste Anfosso pour ses conseils en la matière. Sur son exploitation près de Bandol, ce passionné de viticulture cultive 600 variétés de tomates, des mangues et des goyaves et fournit le *Plaza Athénée* et *Le Petit Nice* à Marseille. Lui considère le développement des potagers des restaurants comme une bonne chose. « Ça va peut-être me faire perdre des clients mais quand on sait qu'en moyenne, un légume fait 2500 kilomètres pour arriver jusqu'à l'assiette, c'est un modèle vers lequel il faut aller. »

Combien de restaurants ont-ils fait le choix du potager ? Difficile à dire. Au sein de l'association Relais & Châteaux, cela concerne 18% des 150 membres français (28% en tenant compte de l'ensemble des adresses du réseau). Parmi les 109 tables deux et trois-étoiles contactées pour les besoins de cet article, plus de 35% revendiquent un potager. Ces données sont cependant à prendre avec des pincettes : certains établissements ne possèdent qu'un herbier, d'autres un jardin d'agrumes (300 variétés à *La Chèvre d'Or* perchée sur les hauteurs d'Eze) et les superficies diffèrent d'un endroit à l'autre (100 m² chez le chef Georges Blanc dans l'Ain quand son confrère italo-argentin Mauro Colagreco peut se targuer de 250 fois plus à Menton). Le chef Yannick Alléno et l'hôtel *Bristol* vont eux s'y mettre sérieusement dès 2020 avec des potagers situés en périphérie de Paris. Cas atypique : le pâtissier Jean-François Foucher, trois boutiques à son compte en Normandie et à Neuilly-sur-Seine, s'approvisionne en herbes, coings, prunes, poires et figues grâce à son jardin de 7000 m² près de Cherbourg. Après les restaurants, à quand des fraisières et tartes citron maison jusqu'au bout dans les pâtisseries ? ●

Plus d'infos sur weekend.lesmarchés.fr