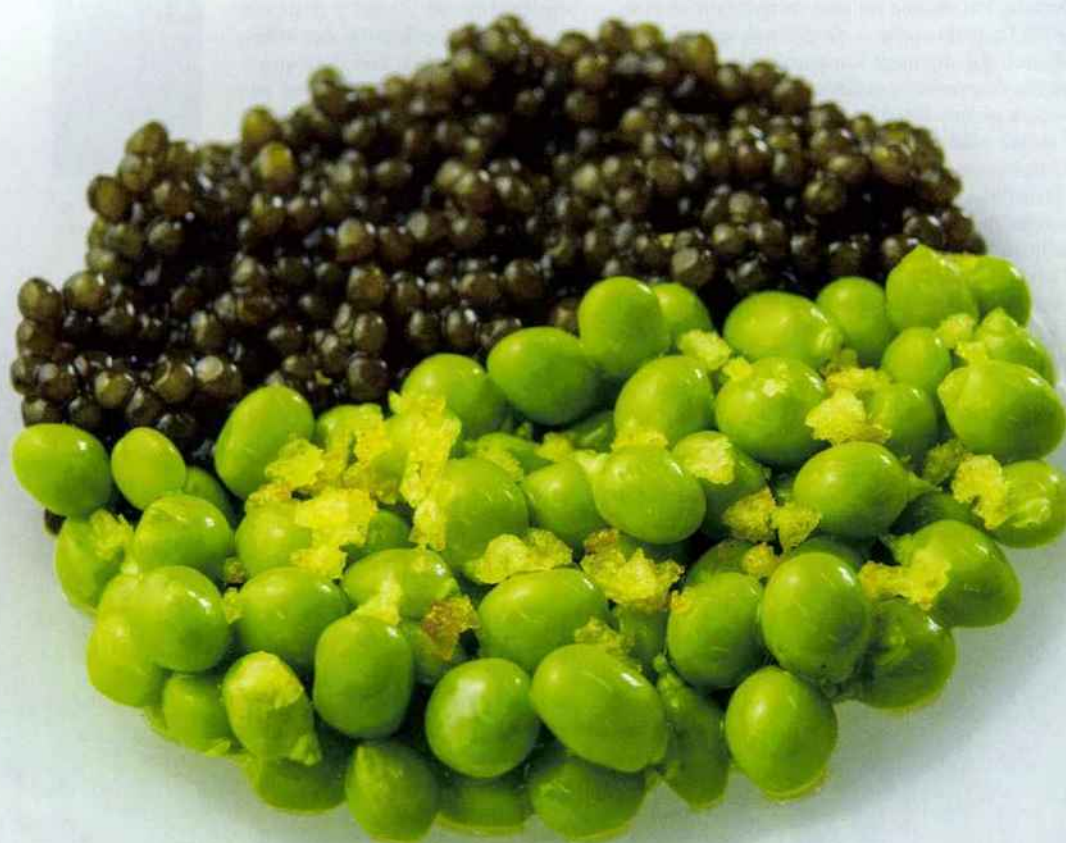


LE CAVIAR VERT DE BAUMANIERE

Par Emmanuel Tresmontant



Le petit pois est le plus mystérieux de tous les légumes : c'est en l'étudiant toute sa vie durant que le moine Gregor Mendel découvrit les lois de la génétique ! À l'Oustau de Baumanière, c'est le plus délicieux de tous les légumes : récolté tous les matins, ce « caviar vert », tel qu'on le surnomme, est servi cru, juteux et naturellement sucré avec du caviar noir. Un vrai choc pour les papilles.



Aux Baux-de-Provence, le restaurant deux étoiles l'Oustau de Baumanière est un précurseur de la cuisine légumière dont Louis XIV raffolait déjà. Cette table prisée de Frédéric Dard cultive des petits pois dans son jardin potager avant de les servir crus agrémentés de caviar. Reportage.

Nous avons déjà eu l'occasion de le dire dans cette rubrique : l'une des choses qui fonctionnent encore le mieux dans notre pays, ce sont ses marchés. Que ce soit à Paris ou en province, les marchés sont une fête, un tableau impressionniste, un concentré de nos terroirs à la fois gastronomique et sociologique : toutes les classes sociales y sont représentées, dans une joyeuse effervescence qui fait lien, où les couleurs et les parfums des produits exposés se mêlent aux échanges, aux accents et aux dialogues entre les commerçants et les « vraies gens » qui ont plaisir à se retrouver là chaque dimanche, un peu comme autrefois on se retrouvait à la messe... Si Macron et ses conseillers fréquentaient nos marchés incognito, ils prendraient instantanément la température du pays, sans l'intermédiaire des sondages, et mesureraient le degré de maturité de nos concitoyens... Ainsi donc, après avoir bouloté des racines pendant tout l'hiver, nous voici soudain confrontés à la splendeur du printemps, dont les asperges, les petits pois et les fraises sont l'emblème... Personnellement, j'ai toujours eu une passion pour le petit pois, qui est l'un des plus vieux légumes connus, puisqu'on a retrouvé sa trace dans d'antiques poteries vieilles de 9 000 ans en Iran, en Palestine et en Grèce. Il était alors consommé sec et concassé. Ce n'est qu'à partir du XVII^e siècle que l'on commença à le manger frais, en Angleterre, aux Pays-Bas et en Italie. Rapporté de Gênes, il ne fut présenté que tardivement en France au roi Louis XIV qui, bravant les menaces de son médecin Fagon, en absorbait des quantités prodigieuses (jusqu'à en avoir la colique) et le fit cultiver intensivement dans son potager de Versailles. Toute la cour suivit son exemple, comme le prouve cette lettre de Madame de Sévigné : « *Le chapitre des petits pois dure toujours. L'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quatre jours. C'est une mode, une fureur...* » La plante se répandit alors tout autour de Paris, du côté de Clamart et de Saint-Germain-en-Laye, notamment, d'où naîtront quelques fameuses préparations culinaires comme les

« artichauts Clamart » (fond d'artichauts et de petits pois) et le « potage Saint-Germain ».

Jusqu'à Louis XVI, les rois de France prisèrent fort les « petits pois au naturel » qu'Alain Ducasse a remis à la carte de son restaurant Ore, à Versailles et qui sont un modèle d'équilibre diététique : les petits pois étant dressés sur une crème de petit pois au fond de volaille, au beurre et à l'oignon, le tout assaisonné d'huile d'olive, de crème fraîche et de fleur de sel. Les « petits pois à la française » sont quant à eux l'un des plats historiques de la grande cuisine bourgeoise dont se régalaient nos grands-parents : on les cuit doucement avec un cœur de laitue, des petits oignons blancs, du cerfeuil et du beurre (sans lardons !). Plus les petits pois sont fins et frais, plus ils sont digestes. Riches en fibres, ils contiennent plus de protéines, de glucides, de sels minéraux et d'antioxydants que la plupart des autres légumes, mais on a tendance à effacer ces vertus en les cuisant trop et en les récoltant trop gros (ils sont alors farineux, durs et amers), pour ne rien dire des surgelés qui n'ont quasiment plus aucun goût. L'idéal, en fait, serait de les déguster crus, en salade, fraîchement cueillis, avec, pourquoi pas, un peu de lait de coco, un jus de citron, du sel, des herbes, pour savourer tout leur jus et leur délicatesse sucrée : or, c'est justement le propre du petit pois cultivé et cuisiné à l'Oustau de Baumanière, au village des Baux-de-Provence, depuis près d'un demi-siècle... On vient du monde entier pour goûter cru ce caviar vert, le meilleur petit pois du monde, cela dit sans exagération aucune : il suffit d'ailleurs d'y aller pour s'en rendre compte.

Je donnerais tous les trois étoiles Michelin de Paris pour un repas à l'Oustau

Vous l'avez compris, amis lecteurs, le petit pois n'était qu'un prétexte pour vous amener à redécouvrir cette adresse mythique de notre patrimoine gastronomique, que les médias français s'ingénient bizarrement à ignorer, comme s'il ne s'agissait à leurs yeux que d'un de ces restaurants-musées d'autrefois, poussiéreux, où il ne se passe plus rien.

En ce qui me concerne, je donnerais sans hésiter tous les trois étoiles Michelin de Paris pour un repas à l'Oustau (qui ne possède que deux étoiles, ce qui est évidemment une anomalie). Car la force de ce lieu est aussi sa faiblesse. Comme nous le dit Jean-André Charial, 74 ans, propriétaire de ce moulin provençal de 1634, « *pour un Parisien, il est plus facile d'aller chez Passard que chez nous* »...

Imaginez un peu. En 1945, quand André Thuillier, le grand-père de Jean-André Charial, a fondé ce →



Géant tout en muscles originaire de Bretagne, Glenn Viel ne fait que dans la finesse pour sublimer les saveurs véritables et non frelatées de la Provence. Avec lui, le restaurant préféré de Frédéric Dard retrouve la bonté et la générosité de ses origines.

restaurant gastronomique – dans le Val d’Enfer, un chaos de rochers qui aurait inspiré à Dante le décor de la *Divine Comédie*, situé à flanc de falaise, sous le village des Baux-de-Provence, qui surplombe la Camargue –, il n’y avait rien qu’une route départementale, la D27, et c’est toujours le cas. Le génie visionnaire de Thuillier est d’avoir compris à l’époque que ce site sublime et perdu, fouetté par le mistral et grillé par le soleil, deviendrait un refuge qui allait éblouir une foule de gens aspirant au calme, loin de la fureur des villes.

C’est exactement ce qui advint : Cocteau vint y tourner son film *Le Testament d’Orphée*, et entraîna dans son sillage Picasso, Chagall, Pagnol, Maurice Druon, Churchill, la reine d’Angleterre, le président Truman, Elizabeth Taylor. Aujourd’hui, plus que jamais, la solitude sauvage de l’Oustau répond à notre besoin d’isolement et de silence, de paix et de beauté. Combien coûte une psychothérapie ? Ici, on se ressource en contemplant la beauté. À Paris, un repas dans un bistrot quelconque dépasse les 50 euros, et il est rare qu’on se régale. À l’Oustau, le premier menu est à 95 euros. Certes, c’est une somme, mais tout y est sublime, la cuisine, le service et la terrasse, et après le déjeuner, on peut rester tout l’après-midi à siroter son café au bord de la piscine

en contemplant le paysage, sous les abricotiers.

Frédéric Dard, qui adorait l’Oustau de Baumanière, a écrit un texte merveilleux à ce sujet que tous les journalistes gastronomiques se devraient de connaître par cœur : « *Baumanière n’est pas une hôtellerie, c’est une récompense. Un lieu d’exception qu’il faut mériter. Je plains de toute mon âme ceux qui s’y rendent en “clients”, uniquement parce que la table y est somptueuse, le cadre magnifique et le service d’une rare perfection ; j’éprouve une grande mélancolie en songeant que des gens arrivent à Baumanière uniquement pour vérifier si les étoiles que lui accorde le Guide Michelin depuis plusieurs décades sont justifiées et j’ai honte de ceux qui viennent y chercher les traces de la reine d’Angleterre, du général de Gaulle et de cent autres illustrissimes qui glissèrent leurs augustes pieds sous la meilleure table de France. Car pour moi, l’Oustau est une philosophie : celle du raffinement poussé jusqu’au sublime ; l’Oustau est un endroit secret, en marge de la vie, résultant de la rencontre d’un site et d’un homme aussi exceptionnels l’un que l’autre. Quelle fabuleuse union que celle de ce vallon oasis modelé par Dieu dans un paysage lunaire et de cet être pétri de génie et de gentillesse qu’est Raymond Thuillier ! [...] L’une des caractéristiques de*



L'homme, c'est qu'il est fier de ce qu'il aime. Je suis fier de Baumanière. »

Jean-André Charial, qui fut aux fourneaux pendant des décennies, et dont la passion est de reconquérir la troisième étoile Michelin perdue en 1991, me raconte que ce qui le frappait chez Frédéric Dard, outre la générosité (il distribuait des liasses de billets au personnel...), c'était la fidélité : « *Dard aimait ce lieu, il y venait constamment et n'éprouvait pas le besoin d'aller voir ailleurs. Il serait effrayé par la mentalité actuelle, basée sur le zapping, qui consiste toujours à comparer, à mettre en compétition les restaurants et à chercher à obtenir le meilleur prix...* »

Autrefois, les riches mangeaient de la viande et les pauvres des légumes. Aujourd'hui, c'est le contraire

Ce que les médias, dans leur suivisme congénital, se gardent également de mentionner, c'est à quel point l'Oustau de Baumanière fut précurseur dans bien des domaines. Ainsi, on parle désormais chaque semaine de cuisine légumière, comme si Alain Passard et Alain Ducasse l'avaient inventée. « *Nous avons été les premiers, dès 1970, à créer des jardins potagers, autour du restaurant, j'ai été le premier, en 1987, à proposer un menu végétarien 100 % légumes, ce qui m'a valu à l'époque d'être ridiculisé dans la presse, et nous avons toujours fait une cuisine locale, à partir de produits régionaux* », confie Jean-André Charial. Rien à faire, « *il ne se passe rien à l'Oustau* », me disait encore récemment le rédacteur en chef d'un hebdomadaire célèbre toujours à l'affût de « *ce qui fait le buzz* ».

Autrefois, les riches mangeaient de la viande et les pauvres des légumes. Aujourd'hui, c'est le contraire : le légume est devenu un marqueur social, synonyme de cuisine minceur et diététique, pendant que les pauvres se replient sur le sucre et le gras ; les grands chefs, de leur côté, s'emploient à sublimer les légumes, dont la préparation (loin de se réduire à l'eau bouillante) s'apparente désormais à une cuisine hyper technique : infusion, déshydratation, extraction, mixages, fermentations... On fait se rencontrer la poire et l'aubergine, on invente des vinaigrettes à la fraise, des moutardes au coing, des desserts à l'avocat-kiwi... Pourquoi pas ? Fleurs de courgettes, haricots verts, tomates, asperges, artichauts, pourpier, poireaux, carottes, amandes, abricots, figues, cerises, melons, blés (pour fabriquer le pain du restaurant !)... À l'Oustau, les jardins potagers, également peuplés de poules, de cochons et de ruches pour le miel, sont travaillés en bio, avec des engrais naturels, et recouverts de foin pour empêcher les mauvaises

herbes de pousser. Ces havres de paix, où les cuistots viennent faire la sieste dans des hamacs suspendus entre deux arbres, fournissent des fruits, des légumes et des céréales d'une qualité exceptionnelle, à commencer par le légendaire petit pois, récolté chaque jour, d'avril à juin, et tamisé, afin de ne garder que les plus petits. Surnommé le « caviar vert » par Jean-André Charial, il est servi cru en entrée avec un léger assaisonnement et du caviar noir, le tout accompagné d'un sensationnel blini maison au citron : la rencontre des deux caviars qui mêlent leur goût frais et iodé est assez fulgurante ! Récoltés le matin même, tous les légumes sont servis simplement, crus, cuits, tendres et croquants, avec un filet d'une délicieuse huile d'olive au fruité noir du domaine de Castelas, AOC Vallée-des-Baux.

Taillé dans le granit pour décrocher la troisième étoile Michelin, qui a fait la gloire de l'Oustau de 1954 à 1991, un nouveau chef a été embauché par Jean-André Charial : Glen Viel, 39 ans, Breton gigantesque de 1,90 m pour 105 kg. Une tornade, un concentré d'énergie. Sa relation avec Jean-André Charial, dans le rôle du gardien du temple qui canalise l'énergie de son poulain, évoque un peu le tandem formé par Jean Gabin et Alain Delon dans *Le Clan des Siciliens*. « *Le boss m'a demandé de lui ramener la troisième étoile : c'est ma mission et je mets mes tripes pour l'honorer. Cet homme est exceptionnel, il me donne toute liberté pour exprimer ma créativité, sans jamais parler d'argent, je dois simplement assurer la continuité et garder à la carte les plats qui ont fait l'histoire de l'Oustau : le millefeuille à la vanille, la crêpe soufflée, le rouget de roche onctueux aux écailles croustillantes, le gigot des Alpilles en croûte.* »

Le Breton est tombé amoureux de la Provence, la vraie, pas celles des touristes. Il a appris à en exprimer la quintessence poétique, à travers des plats ciselés, servis pas trop chauds, conçus pour être dégustés dans l'instant, avec rapidité. Le gaillard a une idée par minute, ce qui peut d'ailleurs agacer le pater familias. La dernière, c'est la disparition du sel, qu'il remplace par une concentration des goûts, comme sa fabuleuse langoustine qu'il relève avec un jus corsé saupoudré de citron brûlé et de têtes de langoustines séchées et condensées (on dirait un gros caillou noir) râpées (goût étonnant d'ail noir cuit).

Avec ces deux-là, la France tient l'un de ses plus grands restaurants, et le plus sous-coté, assurément...

www.baumanière.com

À un kilomètre en contrebas, le bistrot La Cabro d'Or, fondé en 1961 par Raymond Thuillier, propose également les somptueux légumes des potagers de l'Oustau. Le prix du menu déjeuner y est plus accessible : 59 euros.

Le chef, Michel Hulin, formé par le grand Michel Guérard, y officie depuis dix-huit ans. Sa cuisine goûteuse et généreuse mérite aussi largement une étoile. •