



Au domaine  
de Baumanière,  
dans les Bouches-  
du-Rhône, Glenn  
Viel a installé  
des ruches pour  
produire son miel.

## Chefs de produits.

EN MARGE DE LEURS RESTAURANTS, LES CUISINIERS SONT DE PLUS EN PLUS NOMBREUX À CULTIVER LEUR POTAGER MAIS AUSSI À SE LANCER DANS L'ÉLEVAGE OU LE COMMERCE DE BOUCHE. UNE DÉMARCHÉ QUI LEUR PERMET DE MONTER EN QUALITÉ ET DE S'AFFRANCHIR DES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT TRADITIONNELS.



À chaque nouveau plat, le chef Glenn Viel développe un concept culinaire pour lequel il fait appel à des artisans locaux (à gauche, avec le souffleur de verre Alban Gaillard). La Boucherie Grégoire (à droite) a été reprise par le chef Antonin Bonnet. Située à côté de son restaurant, elle constitue sa seule source d'approvisionnement en viande.

## EST-CE QU'IL VOUS RESTE QUELQUES UNES DE CES JOLIES CÔTES DE PORC NOIR DE BIGORRE QUE

vous m'avez servies la dernière fois ?", s'enquiert une dame au milieu de La Boucherie Grégoire. Cette nouvelle adresse du chef Antonin Bonnet a ouvert cet été dans le 6<sup>e</sup> arrondissement de Paris, à seulement deux numéros de Quinsou, son restaurant une étoilé. Dans ce commerce de poche qui fait le pari du « beau, bon et éthique », les viandes de veau, vache, agneau ou porc sont achetées par carcasses entières, en circuit court et auprès de petits producteurs français, avant d'être débitées sur place, au rythme des saisons et des arrivages. Une offre de choix qui profite aux habitants du quartier, mais aussi aux cuisines voisines de Quinsou, dont La Boucherie Grégoire est l'unique source.

d'approvisionnement en produits carnés. « Je n'achète plus rien à l'extérieur, confie Antonin Bonnet, qui rend visite à ses bouchers une bonne vingtaine de fois par jour. Un coup, je récupère des os pour faire partir des bouillons, un autre des parures qui serviront de base à des jus ou à des sauces. » Des échanges vertueux, qui lui permettent de mieux contrôler l'état de ses stocks et de ne pratiquement rien jeter. À l'heure où la saisonnalité et l'ultralocal sont au cœur des préoccupations culinaires, de plus en plus de chefs se lancent dans l'agriculture pour mieux maîtriser la qualité des matières premières et leurs moyens d'approvisionnement. On ne présente plus les chefs qui, dans le sillon creusé par des pionniers comme Alain Passard, Michel Bras ou Michel Guérard, cultivent des potagers en marge de leurs restaurants : Alexandre Gauthier à La Grenouillère,

César Troisgros à la Maison Troisgros, Mauro Colagreco au Mirazur, Simon Rogan à L'Enclume (au Royaume-Uni)... Leur travail est documenté dans un livre, *Jardins de chefs. Histoires et recettes, de la graine à l'assiette*, récemment paru aux éditions Phaidon. Mais le retour à la terre prend désormais une forme plus globale, les chefs se piquant également d'artisanat de bouche, voire d'élevage. Car, en cuisine comme en agriculture, plus on intervient dans le processus de production, plus on a la possibilité d'influer sur la saveur obtenue à l'arrivée. En se fixant pour objectif de ne cuisiner que des bêtes qu'il a lui-même élevées, Frédéric Ménager s'est fait une réputation qui dépasse les frontières. On se déplace du monde entier pour venir goûter à ses poules gauloises dorées, dindes rouges des Ardennes et autres races rustiques oubliées qu'il sert, au

compte-goutte et au rythme des saisons, à la table de La Ferme de La Ruchotte, sa petite ferme-auberge bourguignonne. Pour proposer une viande d'exception à La Maison d'à côté, son restaurant deux étoiles situé près de Blois (Loir-et-Cher), Christophe Hay a récemment fait l'acquisition d'un troupeau de 27 boeufs de race wagyu. Une manière de s'affranchir des aléas du circuit de livraison traditionnel, mais aussi de monter en qualité. « Désormais, je sais exactement ce que me coûte l'animal, déclare le chef, qui a cuisiné ce mois-ci son premier wagyu. Je ne suis plus dans un souci de rentabilité mais de qualité : je peux prendre le temps de prolonger la finition des boeufs. » Une finition de luxe : ses bêtes pâturent en fermage avant d'être nourries au lin sur fond de musique classique pendant six mois minimum. D'autres poussent la logique du « fait soi-même » dans ses



La Ferme de la Ruchotte/A. Enclume/Cris Barnett

La Ferme-auberge de La Ruchotte est tenue par le chef Frédéric Ménager, qui élève, vend et cuisine des volailles de qualité réputée. Comme de nombreux chefs étoilés, Simon Rogan (à droite), au Royaume-Uni, cultive son potager en marge de son restaurant.

retranchements. Pour chaque nouveau plat qu'il souhaite servir à l'Oustau de Baumanière, un restaurant deux étoiles niché dans un vaste domaine sur les hauteurs des Baux-de-Provence, Glenn Viel imagine un concept culinaire, le dessine et développe le projet en collaboration avec des artisans locaux. De ces rencontres naissent des créations originales qui donnent autant de relief à la cuisine du chef qu'à l'expérience sur mesure vécue par les convives : les huiliers, carafes à eau et assiettes sont tous conçus et fabriqués par Cécile Cayrol, dans l'atelier de poterie installé à dix mètres des cuisines ; les cloches et les carafes à vin sont les œuvres conjointes du chef et d'Alban Gaillard, souffleur de verre à Saint-Rémy-de-Provence. Pour la pomme de ris de veau qu'il veut introduire à la carte, Glenn Viel a mobilisé les efforts de Tristan Siebert et

Cyril Vassalo, deux ferronniers d'art de la région. Ensemble, ils ont mis au point un prototype : deux demi-sphères en métal qui s'imbriquent l'une dans l'autre pour cuire et servir les aliments dans le même objet. « Ce sont toujours des rencontres passionnantes parce que, finalement, on parle la même langue, même si on travaille des matières différentes », s'enthousiasme le chef.

**LES POTAGERS NE SONT PAS DÉLAISSÉS POUR AUTANT.** Ils occupent même une place souvent centrale, qui n'a plus grand-chose à voir avec la maigre parcelle dont certains cuisiniers s'enorgueillissaient, alors qu'ils n'y cueillaient que trois feuilles de basilic et deux tomates. Cela fait un peu plus de deux ans que James Henry, dont le regretté Bones avait marqué la scène gastronomique parisienne, s'est installé à Saint-Vrain, dans l'Essonne, où il développe un projet de ferme-restaurant autosuffisant. Une

entreprise qui, pour le chef australien, ne peut s'envisager autrement que par un long apprentissage : celui du métier de maraîcher. « L'acte de cuisiner n'est que la partie visible du cycle alimentaire. J'ai mis longtemps à comprendre que l'essentiel était dans toutes les étapes en amont : sélectionner ses graines, les semer, voir les légumes pousser, sentir quel est le meilleur moment pour les cueillir et les cuisiner », explique le chef, inspiré par le travail de Joël Thiébault, maraîcher star aujourd'hui à la retraite. Chaque semaine, il livre le fruit de son labeur légumier à quelques tables parisiennes en vue, comme Septime, Le Chateaubriand ou Mokonuts. En attendant l'automne 2020 et l'ouverture de son établissement - qui produira aussi ses propres beurre et fromages ☑

#### CARNET D'ADRESSES

LA BOUCHERIE GREGOIRE,  
29, RUE DE L'ABBÉ-GREGOIRE,  
PARIS 6E.  
TEL. : 01-42-22-58-41.

LA FERME DE LA RUCHOTTE,  
LIEU-DIT LA RUCHOTTE, BLYNY-  
SUR-OUICHE (CÔTE-D'OR). TEL. :  
03-80-20-04-79. WWW.LAFERMEDE-  
LARUCHOTTE.COM

LA MAISON D'À CÔTÉ,  
17-25, RUE DE CHAMBORD,  
MONTLIVAUT (LOIR-ET-CHER).  
TEL. : 02-54-20-62-30.  
WWW.LAMAISONDACOTE.FR

L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE,  
RESTAURANT ET HÔTEL,  
027, LES BAUX-DE-PROVENCE  
(BOUCHES-DU-RHÔNE).  
TEL. : 04-90-54-33-07.  
BAUMANIERE.COM

JARDINS DE CHEFS,  
HISTOIRES ET RECETTES,  
DE LA GRAINE À L'ASSIETTE,  
PHAIDON, 256 P., 2019, 35 €.