



Affaires privées tentations

Chefs « locavores »

Toqués du terroir

Regroupés dans l'association Relais & Châteaux, ils défendent les produits de leurs régions. Et nous invitent à un délicieux tour de France.

PAR BERTRAND FRAYSSE

Malgré son nom anglais, c'est un mouvement d'origine italienne. Lancé au milieu des années 1980 par un journaliste gastronomique et sociologue piémontais, Carlo Petrini, Slow Food est devenu un réseau de 100 000 membres présent dans 160 pays, agriculteurs, cuisiniers ou simples consommateurs. Leur mot d'ordre ? « Une alimentation bonne, propre et juste. » Au centre de son action se trouve la défense de la biodiversité. Dans chaque section locale sont créées des « sentinelles » mobilisées pour sauvegarder des aliments, des pratiques agricoles, des races animales, des fruits ou des légumes en voie de disparition. En France, plus de 300 ont été référencés dans « l'Arche du goût », le répertoire de Slow Food qui les recense.

Beaucoup l'ont été sous l'influence de quelques grands chefs œuvrant sous la bannière de Relais & Châteaux. Regroupant 550 hôtels et restaurants dans une soixantaine de pays, l'association propose sur ses tables nombre de produits catalogués dans l'Arche, du porc celtique au grand roux basque. Sans être affiliés à Slow Food, la plupart de ses cuisiniers partagent sa philosophie. Résolument « locavores », ils valorisent les produits de leur terroir et établissent des relations de fidélité avec les paysans producteurs. *Challenges* est allé demander à cinq de ces chefs, pour la plupart étoilés, le produit qu'ils avaient le plus à cœur de défendre. De l'escargot du Trégor au barbu du Roussillon en passant par le chamois des Vosges, la lentille de Saint-Flour et le cornichon de l'Yonne, leurs réponses nous invitent à un délicieux tour de France des terroirs. ■



« Nous valorisons le Pays basque et ses produits »

CÉDRIC BÉCHADE, CHEF DE L'AUBERGE BASQUE, À SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

« Depuis que nous avons ouvert l'Auberge, il y a douze ans, nous avons essayé d'être au maximum locavores. Nous mettons en valeur avant tout les produits locaux, ceux du Pays basque, mais aussi ceux des régions voisines. Notre sel, par exemple, vient de Salies-de-Béarn. La grande majorité de nos produits provient de moins de 200 kilomètres d'ici. Et, lorsqu'il faut aller les chercher plus loin, nous achetons toujours directement au producteur. Nos agrumes viennent de Valence, en Espagne, mais leur saveur est exceptionnelle. Avec les circuits courts, on retrouve le goût authentique des produits. »



« Hélici-amateur »

Anthony Avoine (Manoir de Lan Kerellec, Trébeurden)

Dans son restaurant, sa spécialité est le homard, acheté à un pêcheur voisin. Anthony Avoine défend les produits locaux, de la terre comme de la mer. Il se fournit en escargots chez Béatrice Cheval, hélicultrice installée dans les Côtes-d'Armor. Leur chair moelleuse s'explique par leur saine alimentation.

Le produit : l'escargot du Trégor.

Sur sa table : escargot en raviolo et tempura aux herbes.

Tél. et site : 02-96-15-00-00.

lankerellec.com

Prix : 60-94 euros (menus), à partir de 83 euros (carte).



Batailleur

Patrick Henriroux (La Pyramide, Vienne)

À la tête depuis trente ans de l'illustre table qui fut la première à obtenir les trois étoiles au *Guide Michelin*, Patrick Henriroux est un inconditionnel des légumes. Il y en a 65 sur sa carte. Le chef doublement étoilé défend la lentille blonde de Saint-Flour avec son incomparable goût de noisette.

Le produit : la lentille de Saint-Flour.

Sur sa table : en garniture.

Tél. et site : 04-74-53-01-96.

www.lapyramide.com

Prix : 69 à 180 euros (menus), à partir de 151 euros (carte).



Cultivateur

Glenn Viel (L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence)

Le chef du célèbre restaurant ne se contente pas de cueillir ses légumes et ses herbes dans son jardin de deux hectares. Il se fournit en farines chez Henri de Pazzis. Pour cet adepte des blés anciens, le chef a commencé à produire des semences. Des variétés rares de blé se retrouvent dans ses pains de tradition.

Le produit : les blés anciens (barbu du Roussillon, saissette de Provence, etc.).

Sur sa table : dans ses pains (aux algues, olives, citron, etc.).

Tél. et site : 04-90-54-33-07. www.baumaniere.com

Prix : 95 à 220 euros (menus), à partir de 138 euros (carte).

Thomas Clément / Sp

Passeur

Jean-Michel Lorain

(La Côte Saint-Jacques, Joigny)

Successeur de son père à la tête de la maison fondée par sa grand-mère, Jean-Michel Lorain, deux fois étoilé, met en valeur plusieurs produits locaux : le soumaintrain (un fromage), la lentille verte ou le cornichon, acheté à la Maison Marc, dernier producteur français.

Le produit : le cornichon de l'Yonne.

Sur sa table : en accompagnement d'escargots

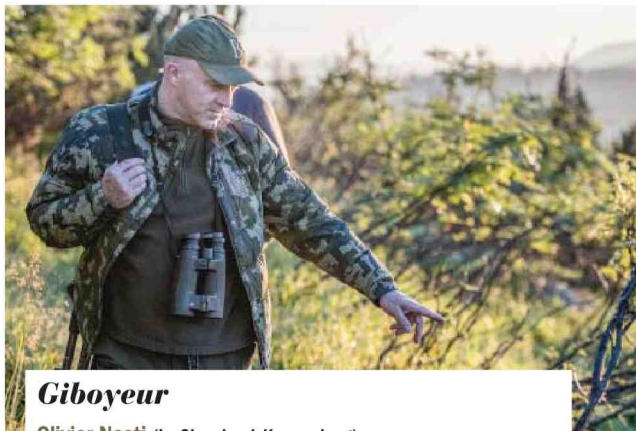
« gros gris » et gribiche de tête de veau.

Tél. et site : 03-86-62-09-70.

www.cotesaintjacques.com

Prix : 168-238 euros (menus), à partir de 166 euros (carte).

Younis / Fr



Giboyeur

Olivier Nasti (Le Chambard, Kaysersberg)

Chasser est une manière de défendre une espèce animale, à condition de respecter scrupuleusement sa saisonnalité et de valoriser le gibier en le cuisinant. Telle est l'opinion du chef de La Table d'Olivier Nasti, restaurant doublement étoilé de l'hôtel Le Chambard, qui chasse lui-même le chamois dans les Vosges et le propose sur sa carte de mi-septembre à fin janvier.

Le produit : le chamois des Vosges.

Sur sa table : chamois aux myrtilles.

Tél. et site : 03 89 47 10 17. www.lechambard.com

Prix : 90 à 215 euros (menus), à partir de 158 euros (carte).

Anne Emmanuelle Thion / Sp