

La gastronomie française, des histoires de terroirs

Qu'elles soient fraîchement étoilées ou symboles d'institutions culinaires, les figures de la gastronomie française cultivent un profond respect des producteurs. Le terroir occupe une place centrale lorsqu'il s'agit de valoriser un produit brut, de la terre à la fourchette. C'est le cas de la célèbre maison Troisgros où ancienne et nouvelle générations sont tout particulièrement attachées à la relation singulière qui lie agriculteurs et chefs, ou encore au restaurant gastronomique Prairial, situé à Lyon.



▲ César et Michel Troisgros ont une réelle admiration pour le monde agricole.

C'est dans un domaine de 18 hectares, tout près de Roanne (Loire), que le restaurant historique de la maison Troisgros perpétue la tradition familiale. Une bâtisse italienne de 1856, un ancien corps de ferme attenant, l'ambiance se veut naturaliste et authentique. Ancien cuvage laissé dans son jus, chêne centenaire qui trône au cœur de la salle de réception... « Il nous semblait logique de conserver tous les éléments aux accents agricoles. D'une part, pour la beauté de ces bâtiments, d'autre part, parce que c'est le lieu de travail du paysan, qui récolte et qui stocke. Le cuisinier magnifie ensuite le produit, puis le client a le plaisir d'y goûter », explique Michel Troisgros. Pour faire honneur au terroir, la maison travaille aux côtés de producteurs locaux depuis de nombreuses années. « C'est désormais la responsabilité de mon fils, César [Michel Troisgros, chef étoilé de 66 ans, a récemment cédé son tablier à l'un de ses trois enfants, César. NDLR], d'entretenir les relations avec nos producteurs. Elles sont précieuses, intimes et fidèles. En parallèle, nous faisons également de belles découvertes et aidons des jeunes à se développer, en leur donnant la possibilité de trouver un équilibre économique à nos côtés », explique-t-il. La maison privilégie les fournisseurs locaux, idéalement en bio : ces derniers se concentrent dans la Loire, le Rhône, la Haute-Loire, l'Allier ou encore la Saône-et-Loire. Un terroir riche et qualitatif qui suscite une profonde admiration du chef pour le monde agricole. « La charge de travail, ses difficultés inhérentes, nous font réaliser que l'ingrédient n'est pas arrivé par hasard sous notre main, sur le plan de travail. Cette pleine conscience, c'est aussi ce qui influence la manière de travailler les produits. Lorsqu'on les voit, qu'on les touche, on a une relation intime avec eux. C'est souvent



▲ Gaëtan Gentil et sa compagne Céline Boiron.

ici que la magie opère », témoigne-t-il. Un attachement aux produits et aux producteurs que partage également une nouvelle génération de chefs.

Gaëtan Gentil, un chef ancré dans sa région

« Le fil rouge du restaurant, c'est l'assaisonnement aux herbes sauvages » et d'herbes sauvages, la région Auvergne-Rhône-Alpes en est bien garnie. Gaëtan Gentil ouvre son premier restaurant à Lyon, en 2015, aux côtés de sa compagne, Céline. C'est seulement après un an que la table gastronomique Prairial obtient sa première étoile au Guide Michelin. Originaire du Mans, le chef de 39 ans apprend pendant les saisons sur la Côte d'Azur et dans les Alpes savoyardes. Il décide alors de s'installer au carrefour de ses lieux d'apprentissage, à Lyon. « Nous essayons d'avoir une identité très locale, avec des produits principalement rhônalpins. C'est assez végétal, avec des légumes, des fruits, des plantes. Nous n'utilisons aucune épice, aucune baie, aucun poivre,

Charlotte Bayon

HÉRITAGE / Véritables institutions, les bouchons lyonnais ont vu le jour entre le XIX^e et le XX^e siècle grâce aux savoir-faire des Mères lyonnaises. Une cuisine riche et généreuse, composée de produits du terroir, qui inspire aujourd'hui encore les nouvelles générations de grandes cheffes.

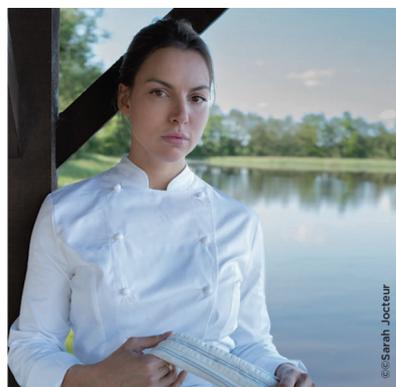
La cuisine des Mères lyonnaises, entre tradition et adaptation

Parler de la gastronomie lyonnaise revient bien souvent à citer le nom de Paul Bocuse. De quoi faire oublier aux fins gourmets que ce sont pourtant bien des femmes qui ont contribué à faire la renommée des célèbres bouchons lyonnais et de leur gastronomie. La plus connue est sans conteste la Mère Brazier, première femme à avoir décroché les trois étoiles du guide Michelin et à avoir formé le futur Bocuse lors de son apprentissage en 1946. La légende raconte d'ailleurs qu'il n'était pas rare qu'il reprenne les paroles de la chanson de Charles Trenet « La mer qu'on voit danser » et chantait avec amitié « La mère qu'on voit gueuler ». Une anecdote qui en dit long quant au caractère bien trempé de celles que l'on appelait les Mères lyonnaises et dont l'héritage est encore bien présent dans les restaurants de la capitale des Gaules.

Histoire de femmes et de produits régionaux

L'appellation n'est pourtant pas tout à fait vraie, puisqu'en réalité, aucune de ces femmes n'était d'origine lyonnaise. Elles venaient de la Bresse, d'Auvergne, de la Dombes, du Beaujolais ou de Savoie et étaient d'anciennes cuisinières de maison, bergères ou crémières. Leur

arrivée à Lyon dès le XIX^e siècle avait pour seul but de trouver du travail au sein des maisons de la nouvelle bourgeoisie, née grâce à l'essor de l'industrie et de la soie. Mais la crise économique de 1929 a rapidement rebattu les cartes et a obligé ces familles à baisser leurs dépenses et à se séparer de leur personnel. Sans revenu, les cuisinières ont alors trouvé une solution : ouvrir leur propre restaurant en misant sur leur savoir-faire culinaire régional et des produits du terroir. C'est ainsi que les volailles de la Bresse, le bœuf charolais, les brochets de la Dombes, le vin du Beaujolais ou encore les écrevisses du Bugy et leur sauce Nantua, sont devenus de célèbres plats et boissons servis dans les bouchons lyonnais. Si ces



▲ Dorénavant installée à Paris, la cheffe lyonnaise Marie-Victorine Manoa s'inspire et revisite la cuisine des Mères lyonnaises d'antan.

mets trouvent encore toute leur place sur les tables de la ville, leur réputation a quelque peu changé. La baisse du nombre d'ouvriers, l'arrivée du flexitarisme et l'augmentation du nombre de personnes végétariennes sont autant de facteurs qui contribuent à faire des plats

des Mères lyonnaises une nourriture trop lourde, calorique ou en décalage par rapport aux nouvelles habitudes de consommation. Heureusement, de jeunes chefs continuent de perpétuer la tradition de ces cuisinières hors pair... À quelques détails près. Marie-Victorine Manoa est fille et petite-fille de restaurateurs lyonnais. Son père n'est autre que le chef et propriétaire du bouchon Le Mercière, situé dans la rue éponyme. Piquée par l'amour de la cuisine dès l'adolescence et formée à l'Institut Paul Bocuse, la trentenaire est surnommée « La nouvelle Mère lyonnaise ». Une étiquette qu'elle porte fièrement et qui l'a amenée à devenir cheffe de l'unique bouchon parisien Aux Lyonnais, propriété du groupe Ducasse, durant deux ans. « J'ai de grosses influences lyonnaises, mais je pense que les Mères lyonnaises cuisineraient différemment aujourd'hui, car on ne peut plus tout protéiner », confesse celle qui se dit pourtant « défenderesse de l'homme omnivore ». Car ces changements de pratique ne passent pas seulement par un apport supplémentaire de légumes. « Lorsque l'on travaille une blanquette de veau, on peut lier avec du collagène au lieu de faire des réductions de crème ! Il ne s'agit pas non plus d'être trop radical, ni de camoufler, mais simplement de maquiller

afin que l'assiette soit plus accessible pour tout le monde. Une cervelle peut être plutôt servie dans une sauce que dans un bouillon, ou être cuisinée dans une tomate farcie. » Des idées novatrices, Marie-Victorine n'en manque donc pas. Dans sa cuisine parisienne, chaque partie du cochon produit en Ardèche et qu'elle reçoit toutes les deux semaines doit d'ailleurs être valorisée. « Je ne suis pas partisane du fait de cacher la matière... Je pense que les gens sont déconnectés de ce qu'est la mort : 30 % des abats partent à la poubelle. Il faudrait reconfronter les gens à la mort, ne pas leur cacher, et ils consommeraient certainement mieux. » Pour la cheffe, ce rapport à la mort n'est pas la seule aberration avec laquelle la cuisine française évolue. « Nos milieux regorgent d'écrevisses, mais la plupart de celles que nous mangeons proviennent de Pologne ou de Turquie... » Des pratiques qui paraîtraient certainement inconcevables aux yeux des anciennes Mères lyonnaises qui ont forgé la réputation de tout un terroir. ■

Léa Rochon

*Un mode d'alimentation qui consiste à augmenter les sources de protéines végétales et à diminuer certaines sources de protéines animales comme la viande et le poisson, sans pour autant devenir végétarien.



▲ Gaëtan Gentil s'inscrit dans un logique culinaire locale et durable, en travaillant exclusivement des produits issus de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

PARTENARIAT / Pour les agriculteurs, collaborer avec de grands noms de la gastronomie française est une aubaine. Pour certains, le partenariat s'inscrit dans la durée. Florence Demeule, éleveuse de bovins en Saône-et-Loire et Vincent Galliot, maraîcher dans le Rhône, ont tous deux croisé la route de Christian Têtedoie, chef emblématique lyonnais.

« Savoir que notre produit est mis en valeur, il n'y a rien de plus beau »

Proposer des produits locaux, frais et de saison, tout en rémunérant les producteurs au juste prix, tel était le pari de Jean-François Tedesco, accompagné de trois autres acteurs locaux. En juin 2017, la plateforme « Mes producteurs, mes cuisiniers » (MPMC) est lancée et Christian Têtedoie en devient le parrain. « Social, santé, environnement, économie, la démarche est fondée sur une approche globale », explique son créateur. Les producteurs s'inscrivent



▲ Thierry Guyot (CRBA - centre de ressource de botanique appliquée), le chef Christian Têtedoie (Étoile Verte Michelin - Cuisine Durable), Vincent Galliot (maraîcher) et Jean-François Tedesco, créateur de la plateforme MPMC.

sur la plateforme et créent un réseau entre producteurs, consommateurs et cuisiniers. Aucune commission n'est retirée aux producteurs, qui fixent le prix qu'ils estiment être justes. Une solution que Florence Demeule et Vincent Galliot ont testé avec succès. Ils ont, en effet, été mis en contact avec la maison Têtedoie, dont ils sont devenus partenaires.

Une reconnaissance qui n'a pas de prix

Florence Demeule, éleveuse à Rigny-sur-Arroux (Saône-et-Loire), travaille avec son mari dans une ferme en autonomie alimentaire, comptant 45 vaches allaitantes sur 124 hectares. « Je souhaitais faire de la vente directe. J'ai alors découvert la plateforme MPMC, puis son créateur Jean-François Tedesco, qui m'a finalement proposé de rencontrer Christian Têtedoie », explique-t-elle. Après de multiples questions sur son modèle d'exploitation, l'agricultrice propose une dégustation de viande qui fait mouche : le chef considère que son produit est d'excellence. Il se retrouve peu après sur les prestigieuses tables lyonnaises. « C'est important pour nous, éleveurs, de partager cette passion de la gastronomie. C'est une grande fierté de travailler pour une telle maison. Savoir que notre produit est mis en valeur, il n'y a rien de plus beau », s'émeut l'agricultrice. De son côté, Vincent Galliot cultive deux hectares à Collonges-au-Mont-d'Or (Rhône) en maraîchage : « Je produis des légumes peu standards, afin de préserver un patrimoine légumier régional, explique-t-il. J'ai rencontré



▲ Florence Demeule, éleveuse de bovins en Saône-et-Loire.

Christian Têtedoie avec qui j'ai eu l'honneur de commencer à collaborer en 2018. C'est une personne qui aime le monde de la production, qui a de belles connaissances agricoles. » Une recherche de la saveur avant le calibre ou l'aspect du produit, une adaptation aux petites productions : Vincent Galliot apprécie une collaboration de qualité qui lui permet de confier aux mains du chef Christian Têtedoie des produits oubliés ou méconnus, qu'il lui tient à cœur de faire redécouvrir. ■

Charlotte Bayon

BISTRONOMIE /

Gastronomie décontractée



▲ Yves Camdeborde, chef de file de la cuisine de bistrot.

Il est de notoriété publique : les Français aiment la bonne chère. Ils aiment se retrouver autour d'un bon repas, pour avant tout partager un moment de convivialité tout en régaland leurs papilles. En ce sens, si les grands restaurants gastronomiques font rêver les fins gourmets, ils peuvent être inaccessibles pour certaines bourses ou semblaient être des lieux réservés à des élites. Une gastronomie qui ne ressemble pas tout à fait à celle d'Yves Camdeborde, chef parisien. Ce dernier, quinze ans après avoir exercé dans de grandes maisons, décide d'ouvrir en 1992 un petit bistrot de quartier, La Régalaie. Ici, le jeune chef va « proposer une jolie cuisine identitaire, faite d'émotions et de sensibilité, le tout réalisé à base de produits frais de grande qualité et accessible au plus grand nombre », revendique son site internet. Le mouvement que le critique gastronomique Sébastien Demorand qualifiera dans les années 2000 de bistronomie est lancé.

« On ne va pas au restaurant pour manger le rideau »

« Les quinze années passées au sein des grands noms comme le Crillon m'ont construit, m'ont appris les fondements de la cuisine, la rigueur et le respect nécessaire à mon métier. Pour autant, je me rendais compte que cette gastronomie nous cloisonnait dans un rôle permanent. C'était un peu frustrant pour moi. Quand j'ai décidé d'ouvrir mon restaurant, j'ai construit ma première carte comme on aurait pu le faire au Crillon avec les mêmes producteurs, les mêmes produits tout en allégeant certaines choses car nous n'étions pas le même nombre de personnes en cuisine et je n'avais pas les mêmes moyens. Toutefois, je souhaitais un lieu accessible, un lieu de partage », commente le chef qui prône une gastronomie décontractée. Pari gagné pour Yves Camdeborde, qui compte aujourd'hui quatre restaurants dans la capitale. En effet, l'enfant du Béarn se souvient avoir vu des grands noms du cinéma arriver à la table jouxtant celle de ses amis rugbyman. « Les gens venaient pour passer un bon moment, se détendre et manger. On ne va pas au restaurant pour manger le rideau disait Curnonsky. Cette phrase m'inspire beaucoup », note le chef. Aujourd'hui, la cuisine bistronomique a essaimé partout en France et au-delà. Une cuisine inventive et de terroir qui participe à la renommée mondiale de la gastronomie française. ■

M.-C.-S.-B.