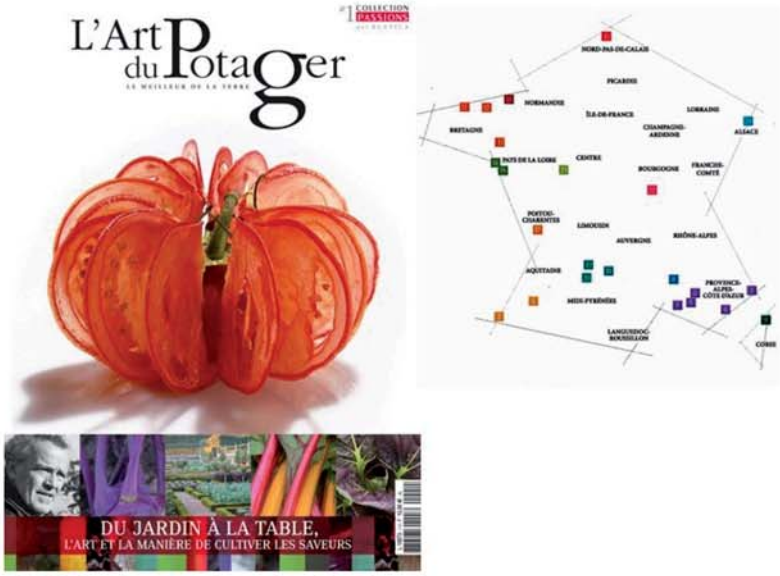
Date : 05/04/12

Tour de France des potagers de chefs avec l'Art du Potager

Le magazine L'Art du Potager, collection Passions par Rustica, est en vente en kiosque du 05 avril au 31 mai 2012 : du jardin à la table, l'art et la manière de cultiver les saveurs. Cet article extrait de ce numéro exceptionnel vous emmène faire le tour de France des jardins potagers des plus grands chefs cuisiniers, carte à l'appui.



Si Alain Passard est le chef le plus connu pour sa gastronomie végétale et sa passion des potagers, nombre de ses confrères, plus discrets, partout en France, cultivent également leur jardin pour le plaisir de cuisiner des herbes et légumes extra-frais. Petit tour d'horizon…

Michel Guérard (Les Prés d'Eugénie)
C'est en 1975 qu'il décide de mettre les mains dans la terre pour élaborer sa cuisine : "Mes amis landais ne connaissaient aucune plante aromatique, à part le persil, alors j'ai d'abord créé un jardin d'herbes qui correspondait bien à mon envie d'élaborer une cuisine minceur."

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Rustica présente la publication, diffuse un agenda événementiel ainsi que des articles concernant le jardinage et son actualité.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 10
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Aujourd'hui, le restaurant trois-étoiles possède 3 potagers, entretenus par 7 personnes, qui fournissent environ 25 % de la consommation des légumes en cuisine…

"C'est surtout ma femme qui a la fibre jardinière, dit Michel Guérard, mais on s'amuse bien. Dans les serres, derrière le restaurant, on vient même de planter des yuzus"

Les Prés d'Eugénie
40320 Eugénie-les-Bains.
Tél. : 05 58 05 05 05.
www.michelguerard.com

Xavier Isabal (Hotel Ithurria)
Cette maison basque du XVIIe siècle est une affaire familiale, fière de conserver son étoile Michelin depuis 1968.
On y sert une belle cuisine régionale, et dans le jardin potager qui fournit une partie des produits, les clients voient pousser sous leurs yeux une bonne vingtaine de légumes, des plantes aromatiques, du piment d'Espelette…

Hotel Ithurria
Place du Fronton,
64250 Aïnhoa.
Tél. : 05 59 29 92 11.
www.ithurria.com

Mauro Colagreco (Restaurant Mirazur)
Dans son restaurant niché à flanc de coteau, au cadre féerique qui domine la mer, Mauro Colagreco avait un seul regret : le terrain autour de la villa était peu propice à accueillir un potager. Alors, il a trouvé un terrain d'un peu moins de 1 hectare, juste à côté, et il cultive 42 variétés de tomates, 10 de carottes, 4 d'aubergines, entre 30 et 50 herbes différentes, 6 types de courgettes, des navets, radis, fèves, petit pois, haricots…

"J'aime travailler avec un produit vivant, le cueillir à l'état de maturité que je souhaite, avec des variétés savoureuses, même si elles n'ont pas une grande productivité. Et puis, cela permet de moins polluer."

Restaurant Mirazur
30, avenue Aristide-Briand,
06500 Menton.
Tél. : 04 92 41 86 86.
www.maurocolagreco.com

Sébastien Nouveau (Château de Berne)
C'est un magnifique potager à la française dont bénéficie le chef Sébastien Nouveau pour fournir les cuisines des trois restaurants du château de Berne, au cœur de son domaine de 600 hectares.

“Je ne produis pas tous mes légumes, mais je profite de ce lieu et des serres pour m’organiser avec le jardinier, dès le début de la saison. Il cultive toutes les variétés rares et insolites que j’ai du mal à obtenir et qui me permettront d’innover en cuisine.”

Château de Berne
Route de Salernes
83510 Lorgues.
Tél. : 04 94 60 48 88.
www.chateauberne.com

Reine Sammut (Auberge de la Fernière)
“Quand nous sommes arrivés à l’auberge il y a quatorze ans, le potager était déjà là. On l’a développé jusqu’à cultiver 1 hectare.”
L’année dernière, Reine Sammut a récolté 1 tonne de tomates, 1,5 tonne d’olives, 250 kg de courgettes et autant d’aubergines, sans compter les salades, herbes et autres fleurs utilisées en cuisine.

“Outre la qualité et la fraîcheur du produit, cela permet de se rappeler comment pousse le légume que l’on cuisine et à quelle saison on le récolte”, fait remarquer Reine.

Auberge de la Fernière
Route de Lourmarin (D943),
84160 Cadenet.
Tél. : 04 90 68 11 79.
www.reinesammut.com

Édouard Loubet (Les Claparèdes)
Édouard Loubet a toujours adoré bourlinguer dans la nature pour y ramasser de curieuses plantes à croquer. Alors chaque année, il agrandit un peu plus son potager qui atteint maintenant l’hectare.
Son péché mignon?
Les herbes. Il en cultive au moins 80 qui viennent parfumer sa cuisine de saveurs inattendues : stévia, berce, chartreuse, santoline verte et blanche, rue, serge, sabline à feuille de serpolet, germandrée clonée, agastache, arquebuse, armoise, tanaisie, rumex, cresson…

Les Claparèdes
Chemin des Cabanes
84480 Bonnieux-en-Provence.
Tél. : 04 90 75 89 78 .
www.capelongue.com

Armand Arnal (La Chassagnette)
En pleine Camargue, la Chassagnette offre au voyageur une pause presque miraculeuse.Le jardin luxuriant et le potager bio de 2 hectares sont des oasis de fraîcheur où le chef Armand Arnal puise toutes ses ressources culinaires.

“J’organise ma cuisine autour des légumes, et la viande comme les poissons sont des accompagnements.”

La Chassagnette
Le Sambuc
13200 Arles.
Tél. : 04 90 97 26 96 .
www.chassagnette.fr

Cathy et Cédric Denaux (L et lui)
Quand on passe à table, il faut aimer les surprises. À peine assis et hop! l’amuse-bouche arrive : une dizaine de plantes à croquer et à tremper dans du kéfir. Un voyage de texture, couleurs, goûts…
Ensuite, c’est une découverte permanente : salade kankong (liseron d’eau) ou chrysanthème à feuille longue, aubergine africaine, carottes rouges, betteraves jaunes… En été, le jardin offre plus de 45 plantes aromatiques différentes.

“Notre potager est à côté de la maison, raconte Cathy, et on cueille les légumes matin et après-midi. Comme ça, tout est frais.”

L et lui
2, rue Charles-Chaussy
26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux.
Tél. : 04 75 46 61 14.
www.letlui.com

Jérémie Verdeau (Le Potager du Nebbio)
Des étudiants du monde entier viennent découvrir le potager de plus de 2 hectares, cultivé en bio par Jérémie Verdeau, au cœur du Nebbiu, dans le nord de la Corse.
Outre des légumes (melons, tomates, aubergines, courgettes…), on trouve des agrumes, des amandiers, des kiwis, des olives et des poules sur l’exploitation. Et tout ce qui n’est pas vendu au marché, il l’utilise pour la table de son auberge.
“En fonction de nos récoltes, on prépare une cuisine qui a toujours une influence étrangère, selon les personnes présentes : une Italienne préparera des pâtes fraîches, une Américaine nous cuisinera des courges, etc.”

Simple, frais, délicieux… Un petit coin de paradis!

Le Potager du Nebbio
Route de San-Griolo,
20232 Oletta (Haute-Corse).
Tél. 06 17 17 45 53.

Gilles Le Gallès (La **Grée** des **Landes**)
C’est à l’é **;cohôtel** du groupe Yves Rocher qu’il organise sa cuisine autour du potager bio de 5 000 m2 entretenu par Emmanuel Chefdor.

“C’est un outil pédagogique qui permet à nos clients de voir à quoi ressemble ce que l’on prépare. C’est aussi une sentinelle : tout ce qui ne pousse pas dans le jardin ne se retrouve pas dans les assiettes de notre restaurant. Cela nous oblige à être vigilants et à n’utiliser que des fruits et légumes de saison, au summum de leur fraîcheur et de leur qualités gustatives et nutritionnelles.”

La **Grée** des **Landes**
Les Tablettes – Cournon,
56200 La **Gacilly** .
Tél. : **02** 99 08 50 50.
www.lagreedeslandes.com

Jean-Yves Jaguin (Restaurant La Ville Blanche)
Quand il a repris le restaurant routier de ses parents en 1990, pour le transformer en étape gastronomique, Jean-Yves Jaguin a aussi créé un jardin de 2000 m2, composé surtout d’herbes aromatiques, mais aussi de courges, de fleurs, de fruits rouges, de rhubarbe et même de poivre de Sichuan.

“J’y passe beaucoup de temps, le lundi et le mercredi, lorsque nous fermons le restaurant. C’est difficile de tout mener de front, mais je suis très organisé.”

Restaurant La Ville Blanche
Route de Lannion – Tréguier,
22300 Lannion.
Tél. : 02 96 37 04 28.
www.la-ville-blanche.com

Vincent Bizet (Château du Val)
Construit au XVe siècle, le château du Val est entouré d’un domaine de 11 hectares, sur la côte d’Émeraude. Le propriétaire, Joseph Hervé, 80 ans, est un passionné de jardin depuis l’âge de 13 ans. Il cultive son potager de 4000 m2, riche notamment d’une vingtaine de variétés anciennes. Près de 80 % des légumes travaillés par le chef, Vincent Bizet, proviennent de là.

Et en 2013, un jardin de 3 hectares, avec des plantes aromatiques et médicinales, verra le jour dans l’autre propriété de Joseph, le château de Lorge.

Château du Val
22400 Planguenoual.
Tél. : 02 96 32 75 40.
www.chateau-du-val.com

Philippe Hardy (Le Mascaret)
“Moins vous travaillez le légume, meilleur il sera.” Philippe Hardy est un perfectionniste. Il cherche toujours le produit le plus savoureux, le nec plus ultra.

Et pour cela, il ne voulait cuisiner que des légumes très frais. “Ils sont cueillis le matin, ils arrivent en cuisine à 9h30 et sont aussitôt travaillés, sans passer par le réfrigérateur. ça change tout !”
Son potager de 1 hectare est situé à 5 km du restaurant. Depuis deux ans, avec son ami Jean-Luc Tartarin, au Havre, ils partagent ce terrain et ont proposé au maraîcher, Christophe Durand, de le cultiver.

“D’ici deux ans, on sera totalement autonome toute l’année, avec des légumes bien sélectionnés, obtenus sans produit chimique, et avec du varech comme engrais”, se réjouit Philippe Hardy.

Le Mascaret
1, rue du Bas,
50560 Blainville-sur-mer.
Tél. : 02 33 45 86 09 .
www.lemascaret.fr

Jean-Charles Baron et Isabelle Lefèvre (Maison Baron-Lefèvre / Les Pellières)
Jean-Charles Baron et Isabelle Lefèvre ont une haute idée de leur métier.
“La clé du succès, c’est de faire plaisir à nos clients.” Pari réussi : dans leurs deux restaurants à Nantes, c’est carton plein, avec 2 000 couverts par semaine !
Et ce triomphe s’explique, en grande partie, par la qualité des produits qu’ils servent.

“Nous cuisinons 11 tonnes de légumes à l’année, alors plutôt que d’en acheter pour 80 000 €, je possède 2 hectares de potager, 1 000 m2 de serre, avec 2 jardiniers à plein-temps. Nos légumes sont cueillis tous les jours, pour arriver ultrafrais et à parfaite maturité sur la table des clients.”

Maison Baron-Lefèvre
33, rue de Rieux,
44000 Nantes.
Tél. 02 40 89 20 20.

Les Pellières
Esplanade Georges-Brassens,
44860 Saint-Herblain.
Tél. : 02 40 65 08 88.

Sébastien de La Borde (La Cour de Rémi)
“C’est beau un potager bien entretenu, tellement plus joli qu’un massif de fleurs !”
Si Sébastien de la Borde aime cuisiner les légumes de son jardin, il avoue que, cette année, il va encore agrandir ce dernier, avant tout parce que c’est agréable à voir. “Cela ne représente pas plus de 10 % de mes besoins, mais mon maraîcher bio me donne des conseils et les clients adorent nous voir cueillir les légumes avant qu’ils passent à table.”

Curieux, autodidacte, excellent cuisinier, Sébastien s'amuse : "Cette année, j'ai découvert par hasard le goût des fleurs de coriandre. C'est délicieux avec le poisson."

La Cour de Rémi
1, rue Baillet,
62130 Bermicourt.
Tél. : 03 21 03 33 33.
www.lacourderemi.com

Pascal Nebout (L'Yeuse)
Attention, ici, le végétal, ça décoiffe! On se délecte de beignets de consoude, de velouté d'ortie, d'ail des ours, d'onagre (le jambon des jardiniers), de bar au plantain, de financier au basilic, de stévia, de racine de mauve…
Dans cet hôtel-restaurant proche de Cognac, le chef, Pascal Nebout, ne cesse de créer des recettes à partir des plantes, des herbes et des légumes de son jardin. Le terrain de 2 hectares abrite un potager (baptisé le "pote âgé"), en forme de jeu de l'oie, où le jardinier, Rémy Marcotte, cultive en bio des semences rares.
Plus étonnant, il laisse pousses et herbes sauvages envahir le jardin afin d'enrichir la biodiversité, tout comme la cuisine du chef. L'été, sont proposés deux menus, du jardin et du marché, qui privilégient les produits locaux.

Le plus : le jardin pédagogique partagé pour les enfants et les amateurs de cuisine aux "mauvaises herbes". On adore!

L'Yeuse
16100 Cognac.
Tél. : 05 45 36 82 60.
www.yeuse.fr

Hervé Busset (Le Moulin)
Dans le parc autour de cet ancien moulin, restauré dans l'esprit de l'œuvre du peintre Pierre Soulages, Hervé Busset aime partir à la recherche de fleurs et de plantes sauvages pour agrémenter ses plats : gnocchis aux jeunes pousses d'orties, crème infusée de lierre terrestre, tige de berce et orge perlée à la coriandre…

Le Moulin
12320 Conques.
Tél. : 05 65 72 84 77.
www.moulindecambelong.com

Denis Chambon (Le Pont de l'Ouysse)
Entre Souillac et Rocamadour, cette auberge familiale dispose de deux potagers au bord de l'Ouysse. Daniel Chambon cuisine avec son fils, Stéphane : "Le matin, on va cueillir les herbes fraîches dans le jardin. J'adore les blettes, j'en cultive pour confectionner des ravioles ou pour les marier avec les truffes que je récolte dans mes truffières. L'été, avec les belles tomates, bien gorgées de soleil, on sert un carpaccio dont les clients se souviennent longtemps."

Le Pont de l'Ouysse
46200 Lacave.
Tél. : 05 65 37 87 04.
www.lepontdelouysse.com

Pascale et Patrick Duler (Domaine de Saint-Géry)
À la fois chef et paysan, Patrick Duler travaille son potager et ses truffières en biodynamie. Une très belle adresse pour se ressourcer dans un magnifique domaine de 70 hectares, près de Cahors.

Domaine de Saint-Géry
46800 Lascabanes.
Tél. : 05 65 31 82 51.
www.saint-gery.com

Christophe Canati (Le Château de Marçay)
Pas question de faire les choses à moitié : ici, on cultive la vigne, on produit des truffes, on entretient un verger (abricots, pommes, poires, noix, figues, etc.) et un potager bio. Le tout termine dans les cuisines et sur les tables des clients.
“On travaille aussi avec un maraîcher bio, mais notre jardin reproduit en miniature sa production avec 15 variétés de tomates, 4 de courges, des pommes de terre, betteraves, une vingtaine de plantes, des fleurs et on prépare tous nos plats en fonction du potager.”

Le jardin est entretenu par des personnes en difficulté du CAT de Chinon et sert également d’outil pédagogique pour les enfants.

Le Château de Marçay
37500 Chinon.
Tél. : 02 47 93 03 47.
www.chateaudemarcay.com

Gérard Raymond (Manoir de Sornat)
Tous les après-midi, après le service, Gérard Raymond troque son couteau contre sa bêche.
“Je suis passionné, ça me détend, et je connais la provenance de mes produits.”
Près de 1000 m2 de terrain, avec 15 variétés de tomates, 17 de basilic, 8 de betterave, des salades, petits pois, haricots, poireaux, carottes, épinards, aubergines… En pleine saison, la moitié des légumes du restaurant provient du potager.

Manoir de Sornat
Allée de Sornat, route de Moulins,
71140 Bourbon-Lancy.
Tél. : 03 85 89 17 39.
www.hotel-manoirdesornat.com

Alexis et Jean Albrecht (Le Vieux Couvent)

Alexis et Jean Albrecht ont trois passions : la cuisine, le potager et l'Italie. Lorsqu'ils ne sont pas devant leurs fourneaux ou à Rome, ils s'occupent de leur potager de 20 ares, composé d'herbes et de légumes rares.
Alexis aime surprendre ses clients avec des variétés cultivées par son père, comme les Cyclauthera pedata, sorte de petits cornichons à croquer cru, et au goût de concombre. Le chef accompagne un poisson de coulis d'agastache aux parfums de réglisse et d'anis, son baba vient se marier avec une crème de livèche, ses guimauves sont parfumées à la tagète et les minicourges farcies de quinoa et de crustacés…
"Cette année, nous avons récolté 1200 courges, annonce fièrement Alexis. Dès que nous avons un moment, nous allons mettre les mains dans la terre et cela nous inspire pour créer de nouveaux plats."

Une adresse à découvrir.

Le Vieux Couvent
6, rue des Chanoines.
67860 Rhinau.
Tél. : 03 88 74 61 15.
www.vieuxcouvent.

Article tiré de L'Art du Potager N°1 vendu en kiosque en avril 2012.

Par Julien FOUIN