

GILLES LE GALLÈS

UN CHEF TRÈS NATURE

À LA GACILLY, AU CŒUR DU MORBIHAN, SES "JARDINS SAUVAGES" SONT DEVENUS UN TEMPLE DU "GOÛT VRAI" OÙ LA GASTRONOMIE SE FAIT BIO ET LOCALE. PORTRAIT D'UN CHEF QUI MURMURE À L'OREILLE DES CAROTTES.



"Bon, beau et sain" est la devise de Gilles Le Gallès. Son pari : ne travailler qu'avec des producteurs locaux et installés en bio.

Il y a six ans, un géobiologue arpentait les terres de La Gacilly, petit village breton au cœur du Morbihan. Sa mission : trouver le lieu idéal pour accueillir « un lieu qui parle de bien-être ». Sur le faite d'une colline, il désigna une lande de dix hectares au sol très pauvre. Selon sa carte énergétique, c'était à cet endroit que se dresserait la « ferme de beauté » rêvée, deux décennies plus tôt, par un enfant du pays, Yves Rocher. Un cahier des charges drastique fut donné aux bâtisseurs de La Grée des Landes qui serait beaucoup plus qu'un éco-hôtel-spa, un « nouvel art de vivre la nature ». Du végétal, des matériaux locaux et durables, du bio – jusqu'à la literie.

Pendant ce temps, à Paris, un grand chef étoilé, disciple de Bernard Loiseau, était démangé par l'envie de retourner à sa terre natale.

Gilles Le Gallès avait la réputation d'être un artiste tourné vers le goût vrai. Il avait déjà pour devise « bon, beau et sain », et imaginait un restaurant gastronomique qui serait en même temps bio et locavore. C'est à lui que sont naturellement revenues les commandes des Jardins Sauvages, le restaurant de La Grée des Landes – récemment récompensé par deux fourchettes au « Guide Michelin ».

Le chef ne s'est pas contenté de s'installer en cuisine. Le retour à ses racines signifiait, pour lui, un retour à la terre. Et un pari : ne travailler qu'avec des producteurs locaux, installés en bio. « À mon arrivée, se souvient-il, il n'y avait que deux agriculteurs en conversion biologique et un maraîcher labellisé AB. Nous avons initié la vague du bio chez les producteurs morbihannais et nous les avons accompagnés. Aujourd'hui, nous travaillons avec 24 producteurs certifiés, dans un rayon de 50 kilomètres, précise-t-il non sans fierté. Beaucoup ont décidé de changer de vie : un chaudronnier s'est lancé dans le maraîchage, un autre a renoncé à son métier d'instituteur, le jeune boulanger était informaticien. Quant à l'éleveur de volailles, il a fait une thèse sur le ver du petit pois... » Les producteurs viennent dorénavant solliciter l'expertise du chef qui vise

GILLES LE GALLÈS

UN CHEF TRÈS NATURE

À LA GACILLY, AU CŒUR DU MORBIHAN, SES "JARDINS SAUVAGES" SONT DEVENUS UN TEMPLE DU "GOÛT VRAI" OÙ LA GASTRONOMIE SE FAIT BIO ET LOCALE. PORTRAIT D'UN CHEF QUI MURMURE À L'OREILLE DES CAROTTES.

Gilles Le Gallès avait la réputation d'être un artiste tourné vers le goût vrai. Il avait déjà pour devise « bon, beau et sain », et imaginait un restaurant gastronomique qui serait en même temps bio et locavore. C'est à lui que sont naturellement revenues les commandes des Jardins Sauvages, le restaurant de La Grée des Landes – récemment récompensé par deux fourchettes au « Guide Michelin ».

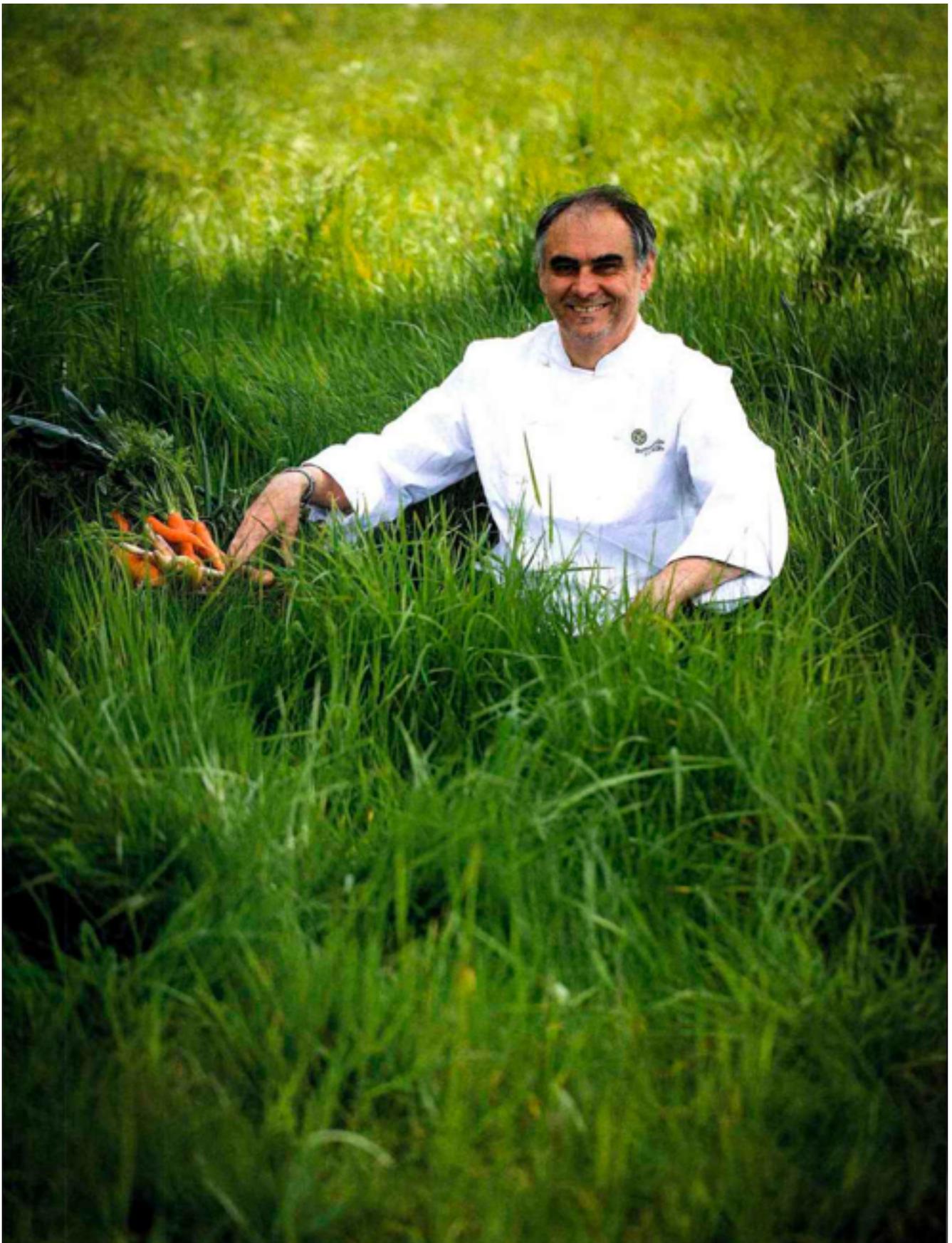
Le chef ne s'est pas contenté de s'installer en cuisine. Le retour à ses racines signifiait, pour lui, un retour à la terre. Et un pari : ne travailler qu'avec des producteurs locaux, installés en bio. « A mon arrivée, se souvient-il, il n'y avait que deux agriculteurs en conversion biologique et un maraîcher labellisé AB. **Nous avons initié la vague du bio chez les producteurs morbihannais et nous les avons accompagnés.** Aujourd'hui, nous travaillons avec 24 producteurs certifiés, dans un rayon de 50 kilomètres, précise-t-il non sans fierté. Beaucoup ont décidé de changer de vie : un chaudronnier s'est lancé dans le maraîchage, un autre a renoncé à son métier d'instituteur, le jeune boulanger était informaticien. Quant à l'éleveur de volailles, il a fait une thèse sur le ver du petit pois... » Les producteurs viennent dorénavant solliciter l'expertise du chef qui vise



«Bon, beau et sain» est la devise de Gilles Le Gallès. Son pari : ne travailler qu'avec des producteurs locaux et installés en bio.

Il y a six ans, un géobiologue arpentait les terres de La Gacilly, petit village breton au cœur du Morbihan. Sa mission : trouver le lieu idéal pour accueillir « un lieu qui parle de bien-être ». Sur le faite d'une colline, il désigna une lande de dix hectares au sol très pauvre. Selon sa carte énergétique, c'était à cet endroit que se dresserait la « ferme de beauté » rêvée, deux décennies plus tôt, par un enfant du pays, Yves Rocher. Un cahier des charges drastique fut donné aux bâtisseurs de La Grée des Landes qui serait beaucoup plus qu'un éco-hôtel-spa, un « nouvel art de vivre la nature ». Du végétal, des matériaux locaux et durables, du bio – jusqu'à la literie.

Pendant ce temps, à Paris, un grand chef étoilé, disciple de Bernard Loiseau, était démangé par l'envie de retourner à sa terre natale.





Gilles Le Gallès module sa carte chaque jour, en fonction du tempo des saisons. Ci-dessus, carpaccio de selle d'agneau rouge de l'ouest, jus parfumé au romarin et minestrone courgette-poivron.

la certification bio de toute sa carte et continue de remodeler le territoire sur cette lancée.

A dix mètres de ses cuisines, Gilles Le Gallès a installé un potager sentinelle que son entourage appelle « la grenouille météo végétale du chef ». C'est de là qu'il surveille la maturité des légumes, des fruits, le tempo des saisons, lui qui se veut dans « une cuisine de l'instant », improvise en suivant la nature pas à pas, modulant la carte chaque jour, la repensant tous les deux mois.

Il est convaincu que navets, salsifis, rutabagas ou topinambours « ont beaucoup à dire à qui les écoute ».

Au-delà de cette « matière vivante », il honore le producteur. Devant son plan de travail, cet homme au charisme serein, à la fois doux et incisif, insiste : « **Ce potiron, ces huîtres, cet agneau, sont le résultat de l'amour.** » Il les connaît un à un, tous ceux qui savent dispenser cet amour. Annie Bertin, la petite dame de caractère qui cultive des légumes bio anciens et sait dégoter le meilleur délicat aux saveurs amères pour rehausser le saumon mariné. Rémi et Corentin Geffray, père et fils, les paysans-boulangers qui ont sélectionné sept variétés anciennes de blé et les cultivent pour faire un pain dense,

cuit au feu de bois, à la texture de gâteau. René Sonney qui livre la tome et Cédric Briand qui travaille le lait de vaches pic noir et fournit un fromage blanc sans égal. Jacques Richard au chevet de ses huîtres et Gérard Magré qui a repensé sa manière de travailler pour faire des charcuteries bio. **Avec chaque producteur, une aventure humaine se tisse au fil des saisons.**

A ses fourneaux, Gilles Le Gallès concocte un pavé de merlu en croûte de farz de blé noir, jus de viande parfumé au laurier et son risotto de céleri-rave. Le filet de saint-pierre, lui, est souligné d'une virgule du fameux pesto aux fanes de navet – qu'il conjugue au fil de l'année avec les fanes de radis, le vert des blettes ou les feuilles de bourrache. Le maestro frémit de gourmandise en racontant les sardines qu'il aime « marinées, avec du sel aux algues et de l'huile de nigelle ». Nous fait saliver en décrivant toutes les étapes de la préparation de son cœur de céleri braisé révélant une essence à la fois sucrée et anisée. Il est convaincu d'une chose : « Le goût du légume peut être intensifié par lui-même, mais à une seule condition : faire montre d'un peu de courage inventif. »

« La terre et l'homme, on leur doit le même respect », philosophe-t-il. Ce sont deux piliers de la cohérence économique et écologique qui se construit entre terre et mer, du potager à l'assiette, du pêcheur au cuisinier. Dans sa croisade pour la biodiversité, soutenue par Yves Rocher, Gilles Le Gallès se révèle éthicien et humaniste, engagé dans une écopraxis où il prend soin de la terre nourricière. ■

CAROLINE AUDIBERT

Chaque année depuis dix ans, le village de La Gacilly, terre natale d'Yves Rocher, accueille le festival photo Peuples et nature. A voir jusqu'au 30 septembre. www.festivalphoto-lagacilly.com