



hôtel & TENDANCE



Transmettre ses valeurs

À 35 ans, lorsque Glenn Viel débarque à l'Oustau de Baumanière de Jean-André Charial, si le produit est son credo, la culture l'est moins. Mais son « mentor » qui, depuis 45 ans, veille avec des jardiniers sur son potager de trois hectares, l'entraîne à sa suite. Glenn devient quasi un forçat de cette terre provençale inondée de soleil et stressée par le vent. Il déguste tantôt un jeune petit pois, tantôt une fleur de courgette, développant tout à la fois son odorat et son goût. « Cela dédouble le plaisir de la création en cuisine et stimule l'inventivité, note-t-il. J'imagine des plats, des recettes en fonction de nos récoltes : asperges, haricots verts, petits pois, aubergines, carottes, persil, basilic, estragon, origan, citromnelle, oseille, marjolaine, mélisse, mais aussi framboises, abricots, cerises, figues, amandes et même blé. Et lorsque nos hôtes, même les plus blasés, viennent avec nous, très vite les relations prennent une autre tournure et les visages se dérident. »

Un jardin mais pas que... une philosophie

Sans se hausser du col, Laurent Petit, chef du Clos des Sens, Relais & Châteaux à Annecy-le-Vieux, vient de décrocher sa troisième étoile. Normal pour ce personnage hors normes qui définit sa cuisine comme lacustre, végétale et locavore. Et qui s'est engagé depuis longtemps dans une démarche écoresponsable avec, chevillée au cœur, l'envie de valoriser son terroir s'étendant entre les trois lacs, Annecy, Léman et le Bourget. Alors son jardin d'aromates et son nouvel espace en permaculture de 200 essences sont juste une évidence, un tout indissociable. Dans la salle de son restaurant, le jardin de cristal signé par des maîtres verriers bretons fait écho au vrai jardin, l'art de la table brut répond à la décoration à base de végétaux. Le Clos des Sens, bien nommé, est désormais au cœur du jardin traité en permaculture où, sur 500 m², s'épanouissent 40 variétés d'aromates et sur 1 000 m², dans la partie basse, 160 variétés de fruits, légumes, plantes et fleurs comestibles.

Glenn Viel, à l'Oustau de Baumanière, 2 étoiles Michelin aux Baux-de-Provence, a découvert les joies du jardinage avec « the boss », Jean-André Charial, pionnier en la matière.





Laurent Petit, chef du Clos des Sens, trois étoiles Michelin à Annecy-le-Vieux, offre une carte végétale grâce à ses légumes élevés en permaculture.

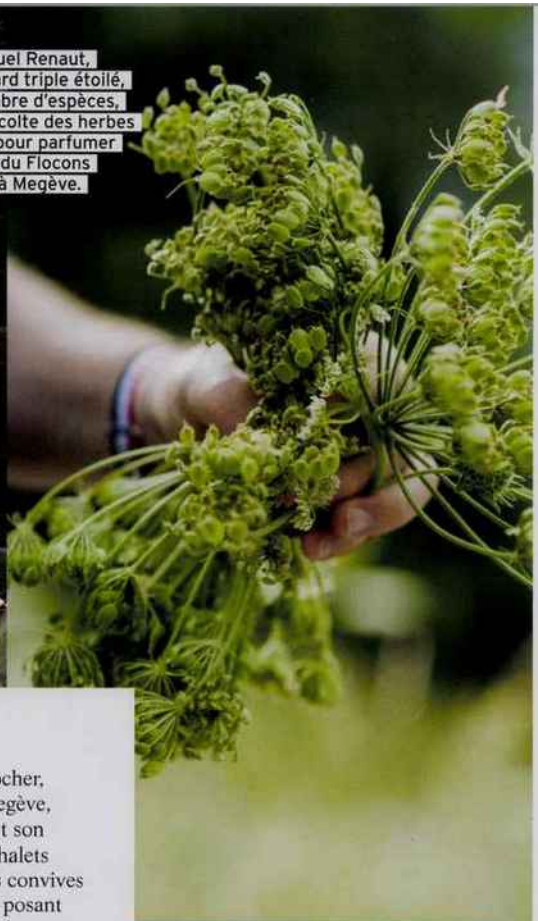
LUCAS DELERRY Un livre, un insta

À 23 ans, Lucas Delerry, étudiant ingénieur à AgroParisTech, écrit un beau livre sur les liens entre agriculture et chefs. Pour le nourrir, il parcourt la France, traquant celles et ceux qui s'attachent à produire le meilleur. Et contre de petits boulots, s'engage à leurs côtés afin de mieux saisir leur démarche. Une de ses plus belles rencontres : celle avec Christophe Hay, deux étoiles, qui au petit matin gagne son jardin de 2 700 m² à l'entrée de Montlivault à 200 mètres de La Maison d'à Côté, son restaurant. « Avec mon jardinier Alain Gaillard, nous avons planté des gesses, de la laitue celtuce, de la tétragone cornue, des panais, des fèves. Actuellement, nous regardons ce que donnent le soja, le jicama et le scolyme d'Espagne. Ma cuisine étant très axée sur les fleurs et les herbes sauvages, nous faisons aussi pousser du poivre du Sichuan, de l'agastache, de la livèche. C'est dans un esprit de partage que j'ai créé ce jardin où mes convives sont invités à cueillir légumes et herbes sauvages. » En attendant que son livre soit terminé, Lucas a ouvert un compte Instagram, gun.cuisine, où il conte ses « tribulations ». Succulent !





Emmanuel Renaut, le montagnard triple étoilé, cultive nombre d'espèces, mais aussi récolte des herbes sauvages pour parfumer la carte du Flocons de Sel à Megève.



Là-haut sur la montagne

Les étoiles, Emmanuel Renaut ne se contente pas de les décrocher, trois pour sa cuisine, cinq pour son hôtel, Flocons de Sel à Megève, non, il part aussi souvent les contempler en montagnard. C'est son amour de sa région qui l'a incité à développer autour de ses chalets des jardins cultivés méticuleusement sur un demi-hectare. Ses convives accompagnent bien souvent la brigade du matin en cueillette, posant alors des questions sur l'environnement, la vie à la montagne, les plantes, la rhubarbe, les capucines, les salades sucrine, batavia, rougette, reine des glaces, feuille de chêne, etc. « *Des instants de partage qui valent toutes les récompenses* », assure le chef. Lui qui, en dehors des services et des coups de chauffe, enfiler ses grosses chaussures et bâton en main, file cueillir, dans ses coins secrets en pleine nature, ail des ours, gènepi, cèpes... « *Ici, l'herbe est plus verte, plus parfumée, l'air aussi. Les abeilles que je viens d'installer le savent bien.* »

La première étoile... verte

Pas évident dans le temple du superficiel, de l'épate et du bling bling, Monaco, de s'imposer comme chef 100 % bio. C'est pourtant le pari réussi de Paolo Sari, à l'Elsa, table du Monte-Carlo Beach à Roquebrune-Cap Martin. Certes, c'est la petite enclave française face à la principauté mais elle la jouxte, regarde ses tours et s'inscrit dans le patrimoine de la Société des Bains de Mer appartenant à l'état monégasque, autant dire au prince. Paolo Sari, Italien pure souche fatigué par le gaspillage et la malbouffe, décide en débarquant ici de jouer par conviction une carte 100 % bio, certifiée Ecovert. Un pari qui lui vaut de décrocher la première étoile bio, justement. C'est que, non seulement il sélectionne avec rigueur tous ses producteurs locaux mais il développe, avec l'aide de deux jardiniers, à un kilomètre seulement de son restaurant surplombant la Méditerranée, un potager de quatre hectares, où il se rend fréquemment pour récolter, surveiller, semer. « *Mes tables consomment 150 000 kg de fruits et légumes chaque saison. Mon potager bio certifié couvre 20 % de ces besoins. J'en suis fier. J'ai aussi dix ruches qui y sont installées et je veille à ce que plantation et récolte suivent strictement le rythme des saisons, sans aucun forçage. Je fidélise ainsi mes clients qui apprécient autant mes tomates datterino, que mes cébettes, mon citron caviar que mes courgettes trompette d'Albenga, mes clémentines que mes kumquats. Le climat favorise ces cultures mais c'est aussi une question de volonté et de respect de la santé d'autrui.* »

© ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÛ

Paolo Sari a décroché la première étoile 100 % bio pour Elsa, la table du Monte-Carlo Beach. Une reconnaissance méritée.

