

Renaissance gastronomique

Entretien avec Jacques Ballarin

NATHANAËL FOURNIER



Jacques Ballarin, critique gastronomique.

Jacques Ballarin suit la scène gastronomique bordelaise et régionale depuis plus de 25 ans, tant pour le groupe *Sud-Ouest* qu'en publiant des guides culinaires. Ses chroniques portent non seulement sur les tables réputées de la haute gastronomie, mais aussi sur les restaurants traditionnels, les bistrots et les brasseries. Il est ainsi un observateur avisé de l'évolution de l'offre de restaurants à Bordeaux au cours des dernières décennies.

Comment peut-on classer les types de restaurants présents à Bordeaux et dans ses environs ?

Il y a d'abord la restauration traditionnelle, la cuisine d'inspiration française et régionale qui s'appuie sur le patrimoine régional et local. Elle est la vitrine et la salle à manger des produits du Sud-Ouest. La Tupina a longtemps joué ce rôle de « conservatoire » de la gastronomie identitaire. Aujourd'hui, cette cuisine enracinée est souvent réinterprétée, le terroir est réinventé, la bistronomie en est l'illustration. Ensuite, il y a les saveurs neuves, innovantes, voire inconnues. Nous vivons une époque où on voyage, où on est curieux, où on veut découvrir les cultures culinaires d'ailleurs. Les cuisines étrangères sont un trait fort de la scène bordelaise. Enfin, vous avez la haute gastronomie, la haute couture, qui rime avec l'excellence des produits, l'inspiration, la créativité, l'imagination, la recherche. Nous sommes dans la cuisine d'auteur, infalsifiable, qui flirte avec la création artistique.

Vous n'évoquez pas les restaurants qui attirent principalement des salariés ou des touristes...

Nous évoquons ici les tables de tous les jours où nos compatriotes se nourrissent en surveillant la dépense. Elles sont aussi les tables des touristes à petit budget. Regardez le Vieux Bordeaux, le quartier Saint-Pierre et place du Parlement, les restaurants y sont au coude à coude. Pas de miracle dans ces

établissements, les cartes sont interchangeable, l'assiette est banale quand elle n'est pas médiocre. Nous sommes dans l'industrialisation de la cuisine, un phénomène qui s'est accéléré et continue à grignoter des parts de marché. On considère qu'aujourd'hui 60 à 65 % de la restauration française – ceci est vrai pour Bordeaux – renvoie au prêt-à-réchauffer et au prêt-à-cuisiner, préparés par les gros faiseurs, Métro, Davigel, Transgourmet, pour citer les plus présents. Ils livrent tout de A à Z, de l'entrée au dessert, à des prix défiant toute concurrence. Ils expliquent aux chefs attachés à cuisiner au quotidien que s'ils travaillent avec eux, ils travailleront moins, auront besoin de moins de personnel et gagneront mieux leur vie. Mais ils évitent de parler de la qualité et de la sincérité de l'assiette. Il faut avoir l'âme du cuisinier pour résister ! Dans les restaurants abonnés à la cuisine industrielle, on commence à 11 heures. Là où on continue à transformer et à valoriser les produits, la brigade commence la mise en place à 9 heures. Le public éclairé et informé mesure la différence, mais ce n'est pas toujours le cas. Souvent, le consommateur achète un prix, le plus bas de préférence. Pour ma part, je milite pour le cuisinier artisan, pour la transparence du contenu de l'assiette, pour la traçabilité et l'origine du produit. La cuisine est un métier à part entière, un métier noble. J'aime citer Stéphane Carrade, chef étoilé sur le bassin d'Arcachon : « La cuisine, c'est long à apprendre, et c'est long à faire. »

Quelles évolutions avez-vous pu constater en matière d'offre gastronomique ?

Au début des années 1970, Bordeaux offrait une cuisine sans génie particulier. L'entrecôte marchand de vin et l'entrecôte à l'échalote avaient le premier rôle, vous mangiez pratiquement pareil partout. À l'époque, pointant Bordeaux, Christian Millau et Henri Gault stigmatisaient l'« académisme qui recouvrait de sa poussière toutes les cartes de la ville ». Le début de la révolution à Bordeaux est lié

à Jean-Marie Amat, le grand cuisinier bordelais qui vient malheureusement de nous quitter. J'assume mon propos, il n'a été égalé ni pour son génie de la cuisine ni pour son influence. Il a secoué le cocotier, a obtenu deux étoiles, avant de partir à Bouliac. Je citerais Philippe Téhoueyre, cuisinier formidable, jamais étoilé, qui a ouvert le premier restaurant sur la place du Parlement en 1968. Il a mis en avant et fait aimer le poisson dans une ville sous l'emprise de la culture de la viande. Puis il y a eu Francis Garcia, qui a obtenu deux étoiles à Pessac et a rapidement créé Le Clavel face à la gare Saint-Jean, l'adresse favorite de Jacques Chaban-Delmas à l'époque. Ensuite, il est parti au Chapon fin en 1986. La haute gastronomie était bien représentée, avec des chefs originaires de la région.

Dans les années 1990, le monde du vin s'embarque dans l'œnotourisme et va au bout de la démarche en créant des hôtels et des restaurants. Les tables étoilées aujourd'hui sont aussi dans le vignoble, là où il y a des moyens importants. Ces tables sont peu profitables, l'important est l'image, la réputation, l'affichage, la communication, le prestige. Si nous faisons abstraction à Bordeaux de la Grande Maison et du Pressoir d'argent, deux étoiles chacun, Bordeaux intra-muros compte trois tables une étoile dirigées par des chefs indépendants ; le Pavillon des boulevards et, depuis la sortie du Michelin 2018, le Quatrième Mur et Garopapilles. Dans les années 1980, Bordeaux était plus riche qu'aujourd'hui en tables étoilées.

Mais Bordeaux alors était pauvre en secondes tables. Aujourd'hui, à l'inverse, la ville a « explosé » avec une vingtaine de tables de qualité et une nouvelle génération de chefs, talentueux, inspirés, décomplexés, qui se fichent du Michelin et des étoiles. Cette gastronomie innovante, sexy, qui décoiffe parfois, est l'ADN du Bordeaux de maintenant, en pleine ébullition et qui n'en finit pas de séduire.

Francis Garcia devant son restaurant Le Clavel (milieu des années 1980), © Sud-Ouest.



Jean-Marie Amat, l'émblématique chef du saint-James à Bouliac, décédé en mars dernier, © Sud-Ouest.

Comment expliquez-vous cette renaissance de la gastronomie bordelaise ?

Il y a l'ambiance de la société, tendance de fond qu'on observe également à Paris et dans d'autres grandes métropoles : les nouvelles attentes, les nouvelles manières de table, les nouveaux goûts. Les publics changent, ont les idées larges, ignorent la routine, sont curieux et ouverts, aiment sauter d'une ambiance à une autre. Le restaurant est une sortie festive ; la grande cérémonie, l'apparat, les grands airs diplomatiques font moins recette. Et on n'accepte plus les additions stratosphériques. On revient à l'essentiel : être bien au-dessus de son assiette, être en découverte et ne pas se prendre trop au sérieux. Les nouveaux publics n'ont pas besoin des apparences pour croire à la gastronomie.

Ensuite, il y a les explications propres à Bordeaux : la transformation physique de la ville, son embellissement, son rajeunissement, son métissage. Le parallèle avec Bilbao est édifiant. Le Guggenheim a été un détonateur. La modernité dans les assiettes n'a pas été immédiate, car la Biscaye est conservatrice et moins ouverte à l'international que San Sebastian, mais aujourd'hui Bilbao est résolument dans l'avant-garde. Le chambardement d'une ville, de son architecture, de ses paysages, de ses réflexes, de sa culture, a des effets sur les restaurants et sur l'assiette.

Bordeaux a attiré une nouvelle génération de chefs, dont peu sont d'origine bordelaise. Ils ont eu le coup de cœur pour la beauté de la ville et ses pulsations et pour les attraits de la région. Mais un restaurant a surtout besoin d'un public. Il y est à Bordeaux. La Cité du vin, le miroir d'eau, le vignoble, la pierre, les classements, les palmarès, la médiatisation, la LGV avec Paris à deux heures de Bordeaux... Tout concourt à mettre Bordeaux en haut de l'affiche. La capitale et la grande région viennent à Bordeaux.

Comment et où les restaurants bordelais s'approvisionnent-ils ?

Rares sont les chefs qui vont sur les marchés. Ils tissent des relations avec les producteurs, suivent les saisons et le calendrier. La truffe, le caviar d'Aquitaine, les volailles, les viandes, les poissons, les légumes, les herbes, les fruits... Ils ont leur carnet d'adresse et sont dans la confiance. La Nouvelle-Aquitaine est un pays de cocagne pour le garde-manger et les produits alimentaires. Nous avons tout : les ressources de la terre et de la mer avec, en prime, les cadeaux du ciel à commencer par les palombes ! Le transport du frais a fait des progrès considérables, les chefs sont livrés du jour au lendemain, c'est le cas avec les criées des ports de la région. Bien sûr, il y a aussi les marchés de Brienne et des Capucins.

Est-ce qu'il serait opportun de soutenir la gastronomie bordelaise et aquitaine ?

Le conseil régional et la ville de Bordeaux le font. Mais il est vrai que les pouvoirs publics ne mesurent pas toujours l'importance de la gastronomie qui est prescriptrice pour le tourisme. Les autorités basques espagnoles sont actives et efficaces, leur soutien est permanent et fort ; ce n'est pas par hasard si presque 70 % de la clientèle des grands hôtels de San Sebastian y vient d'abord pour la gastronomie.

Est-ce que de grandes manifestations permettraient de renforcer la notoriété de la gastronomie du Sud-Ouest ?

Les manifestations culinaires organisées autour des produits phare de la région existent : la fête de la truffe en janvier à Sarlat, celle du bœuf gras de Bazas en février, de l'asperge à Blaye en avril, de la fraise du Périgord en mai... *Bordeaux So Good* participe d'une bonne idée, mais est trop « petit bras ». C'est moins d'un événement régional dont on a besoin que d'un événement national, voire international. Ne perdons pas de vue que le SIRHA, le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, qui se tient à Lyon, est l'événement majeur et incontournable. Bordeaux devrait créer un événement fort comme Vinexpo et la Fête du vin, et il faudrait regrouper les forces et les compétences en s'appuyant sur ces deux grands rendez-vous et en associant, cela tombe sous le sens, le vin et la gastronomie. Il y a eu une époque où ces deux mondes s'ignoraient, cette époque est révolue. Seul le rapprochement du monde du vin et de la gastronomie permettra à *So Good* de sortir de la gentille kermesse et de l'auto-satisfaction. —

Tanguy Laviale, chef de Garopapilles à Bordeaux a obtenu une première étoile au Guide Michelin 2018.



CÈPES À LA BORDELAISE

« Le cèpe, de la famille des champignons, est un aliment des plus appréciés dans le Midi. Peu connu à Paris il y a une quarantaine d'années, il n'était pas porté sur les cartes des restaurants ; je fus le premier à en faire venir au café Anglais. Les Parisiens ne pouvaient s'habituer à l'assaisonnement d'huile et d'ail ; on essaya de les faire au beurre, mais la seule façon de les préparer est à la bordelaise. [...] »

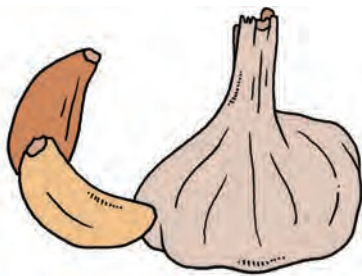
Choisissez douze cèpes fermes, plutôt petits que gros, et à tête noire ; séparez la queue que vous pelez ; essuyez seulement la tête ; ciselez avec la pointe d'un couteau le dessous des cèpes.



Mettez un verre d'huile dans une poêle ; lorsqu'elle est chaude, ajoutez les têtes des cèpes ; retournez-les lorsqu'ils sont roux d'un côté. Salez et poivrez.

Hachez les queues avec quatre gousses d'ail et du persil. Jetez le hachis sur les cèpes.

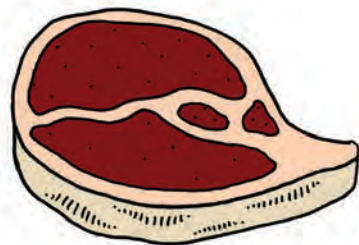
Faites sauter le tout dans la poêle trois ou quatre minutes.



Vous pouvez ajouter une cuillerée à bouche de mie-de pain.

Servez.

Nota : On peut, avant de mettre les cèpes dans la poêle, les mettre un moment sur le gril pour faire évaporer l'eau qu'ils contiennent.



ENTRECÔTE À LA BORDELAISE

« L'entrecôte doit être prise de préférence du côté du filet et non du cou ; on la fait couper de l'épaisseur de deux doigts.

Faire mariner avec une cuillerée d'huile, sel et poivre. Préparer une paillasse de charbon bien pris, et mettre l'entrecôte sur le gril.

On prend quatre échalotes, un bon morceau de moelle de bœuf bien ferme, une petite poignée de persil, le tout bien haché ensemble. On retourne son entrecôte, on étend avec la lame du couteau le hachis préparé, et on passe de temps en temps la lame du couteau chauffée dessus pour bien fondre la moelle. Lorsque l'entrecôte est cuite, on la met sur un plat, en ayant soin de ne pas renverser le hachis qui est dessus.



Cette façon de faire l'entrecôte à la bordelaise est la vieille manière ; les gourmets ne dédaignaient pas autrefois d'aller dans les chais manger avec le tonnelier et le maître de chai l'entrecôte qu'ils avaient la réputation de bien préparer ; ils faisaient

la braise avec de vieux cercles de barriques en bois de châtaignier qui, prétendaient-ils, donnait un goût excellent à la viande.

Les restaurateurs de Paris font l'entrecôte bordelaise avec une sauce au vin rouge ; cela ne ressemble pas du tout à l'entrecôte traditionnelle de Bordeaux. »



Les recettes de Alcide Bontou sont tirées de son *Traité de cuisine bourgeoise bordelaise* (3^e édition, 1910).