

TEXTE & PHOTOS FRANCIS TRAUILLÉ

Produits du Morvan & gastronomie

Entrer dans un restaurant n'est-ce pas à peu près la même chose que de pénétrer dans un musée vivant ? N'est-ce pas mettre « *la cuisine au rang des Beaux-arts* ». Converser avec un chef n'est-ce pas pareil que de discuter avec un conservateur ? Un artiste ? Allons à la rencontre de quelques chefs et écoutons ce qu'ils ont à nous dire des produits de terroir du Morvan ! ■



Vincent Labulle de *l'école buissonnière* à la gare de Millay qui se dit un « *viandard* » congénital (son frère et son père sont bouchers) affirme n'avoir nul besoin d'un écrit, d'un label pour s'assurer de la qualité d'une viande du terroir. Le coup d'œil et le coup de main lui suffisent pour tester sur les bêtes chez les éleveurs des environs de Luzay, les morceaux qui feront les bons plats de sa table Toque nivernaise. Son assiette de joue de bœuf a beaucoup de succès tant auprès des clients français que des étrangers. Hormis le Charolais, son point fort, Vincent Labulle aime à citer les produits récoltés dans son jardin : pommes, poires, fleurs comestibles essentiellement décoratives jusques et y compris sur les fromages, champignons, noix, noisettes ramassés par ses soins. Il déplore ne pas s'adresser à un producteur local pour les légumes de base et d'une façon générale s'il apprécie la traçabilité et la fraîcheur (par exemple des truites de Château-Chinon campagne), et s'il comprend le prix plus élevé des produits locaux pour le travail et les rendements qu'ils occasionnent, il regrette ne pas connaître assez de fournisseurs du Morvan. ■



Jean-François Boschetti cuisinier honoraire hors pair du **Bon Laboureur** de Moulins-Engilbert, Président des Toques Nivernaises, estime que les produits du terroir doivent être « *des bons produits au bon moment* ». Ce qu'il démontre encore bénévolement et régulièrement dans diverses animations comme à l'occasion du 10^e anniversaire de la maison du Charolais.

J.F. Boschetti explique : « *C'est une question de principe : nous faisons la promotion des produits bourguignons, de la Nièvre, du Morvan ou de l'endroit (ex : saupiquet des Amognes) selon nos implantations dans l'ordre avec un code couleur sur la carte. Pour notre « raison sociale » et par principe, nous privilégions les produits du département. Dès lors qu'une charte engagerait les cuisiniers, nous ne verrions aucun inconvénient à ce qu'il se crée un label « Toques Morvandelles » voire « Toques bourguignonnes » d'autant que certains de nos adhérents pourraient revendiquer deux ou trois appellations.*

Ce sont des produits plus qu'intéressants : il y a bien des avantages à travailler des produits du terroir en l'occurrence ceux du Morvan. « L'artiste, c'est le produit » car « un bon produit n'a pas besoin d'être masqué » et nous connaissons pas mal de bons produits morvandiaux même si les producteurs ont quelques difficultés à en faire la promotion. A commencer par la viande charolaise qui, ici, a un goût d'herbage, de pâturage, de foin plus prononcé que celui de Paray-le-Monial ou de Louhans. Même nos truites d'élevage, à alimentation comparable, ont, du fait de nos eaux fortes, un goût apprécié. Les rares charcutiers qui font encore un jambon salé, séché et surtout gras du Morvan devraient fournir les restaurateurs



du coin. Pour ma part, j'en avais toujours à ma carte « à toutes les sauces ». Je préférerais aussi mettre sur mon plateau de fromages du Changy ou du Val d'Osseux plutôt que du Chavignol pourtant plus réputé. Utiliser les pommes, les noix fraîches, les asperges sauvages, les myrtilles, les mûres et les champignons qu'ils soient de la cueillette, (cèpes, girolles, trompettes) de la mort, pieds de moutons) ou de culture (l'exceptionnel Chitaké gris, qui exsude peu d'eau et a un fabuleux goût prononcé de cèpe) est doublement intéressant car, employés à la bonne saison, (autre exemple : les poires sur le gibier d'automne) ils font des mets savoureux et bon marché. Les clients, et plus encore les étrangers, affectionnent les œufs au jambon à Pâques, l'estouffade de bœuf, le pied de porc désossé avec les lentilles de Donzy, les gibiers sauvages

vendus par l'ONF ou les grands mammifères élevés à Remilly. Les desserts au miel de Saint-Léger-de-Fougeret finissent sympathiquement un repas morvandiau arrosé d'un bon Melon de Tannay.

Il y a pourtant quelques inconvénients : si la fraîcheur et la qualité sont rarement mises en cause, il faut bien reconnaître quelques difficultés à s'approvisionner. Les producteurs sont rares ou saturés. L'offre ne suit pas la demande. Les agneaux, les cochons, les poissons, les légumes morvandiaux ne se trouvent plus guère. D'autre part, certains produits, plus que d'autres nécessitent un traitement en cuisine. D'autres sont d'un usage spécifique : le vinaigre de cidre sert prioritairement à déglacer, le miel de pissenlit et celui d'oignon (des raretés !) ne doivent pas être chauffés. Les myrtilles en dehors du mois d'août ne sont pas morvandelles ou ne sont pas fraîches. » ■



Les produits du Morvan dans la gastronomie

Franck Rapiot du Restaurant **le Charolais** à Decize qui est tourné vers les produits du Sud Nivernais, de la Loire et du Bourbonnais, aimerait utiliser les produits du terroir mais «... *plus ça va moins ça va, faut pas rêver, parce que les maisons qui les font les font très bien mais il y en a très peu...* ». Le problème serait pour lui plus quantitatif que qualitatif.



Il prend l'exemple du sandre qui n'est pêché que par un seul professionnel de Nevers. Cela le contraint à un approvisionnement à Rungis auprès d'un éleveur. Or le sandre d'élevage n'a rien de comparable à celui pêché par son « cousin » dans la Loire et qui mériterait de figurer sur sa carte. Autre exemple : « *Peut-être ai-je mal été informé, ai-je mal choisi mais les jambons du Morvan que l'on m'a présentés n'étaient pas au top, ne valaient pas ceux du Bourbonnais que je propose à mes clients aujourd'hui* ».

Franck Rapiot revient et intervient sur un point crucial et inattendu du problème : les cuisiniers sont aussi labellisés. En ce qui le concerne et après expérience d'un an, il a renoncé à être étiqueté Toque nivernaise - quoiqu'une photo en témoigne encore à l'entrée de son établissement - à être en quelque sorte « produit d'un terroir » pour devenir l'un des deux seuls cuisiniers de la Nièvre « Maître restaurateur » qui assurent que 80% des produits sont traités maison.

Ici, les vins de Tannay ne sont pas à la carte mais le Vézelay s'y trouve en bonne place. Et bien qu'on se rapproche des deux vignobles morvandiaux, c'est encore l'originalité du Sancerre rosé qui a la faveur des consommateurs.

Ici aussi, la demande en produits locaux est plus grande que l'offre. « *On progresse mais lentement* ». De sorte que Auxerre et Rungis compensent, comme ailleurs forcément, les insuffisances quantitatives ou les augmentations de tarifs car il faut bien, pour monter une carte acceptable au client, s'occuper du prix dès les produits de base. ■



Les produits du Morvan dans la gastronomie



L'hôtel de la Poste à Vauclaix revendique son appartenance morvandelle pour deux raisons. D'une part, on est en pays granitique. D'autre part, on annonce une « *façon morvandelle de recevoir* » ; c'est à dire : « *Gîte et table de qualité, calme et paix, Soyez les bienvenus à Vauclaix.* »

En fait, on reconnaît utiliser des produits en majorité bourguignons pour une cuisine inspirée de la tradition morvandelle par la grand-mère.

Les tourtes aux trois viandes (porc, veau, volaille), la charcuterie maison (persillé, etc.), les champignons du coin ou de l'Yonne (girolles, cèpes, trompettes et quelques morilles), les châtaignes (avec le gibier), les confitures maison (30 kg de mûres en 2009, les fraises), les légumes du jardin (salades, carottes et « *tomates qui ne*



voient pas le frigo » pour des sauces authentiques dont on s'est fait une spécialité), le miel et les pains de Cervon participent directement en fonction des saisons à la promotion du terroir. Mais les gens du coin apprécient autant le jarret de porc à l'Epoisse que l'omelette à la Vincenot. **Fabrice Desbrùères**, qui depuis octobre 2008 a repris avec son épouse Karine la direction de l'établissement aux parents Micheline et Jean-Albert, essaie de proposer à sa clientèle les avants et les abats des viandes trop méprisés qui viennent désormais des abattoirs de Corbigny préférés pour leur proximité à d'autres filières parfois plus réputées mais pas forcément plus transparentes. Il dit ses jambons du Folin et sait faire la différence entre les différents modes de salaison et de séchage malheureusement uniformisés aujourd'hui. ■



Les produits du Morvan dans la gastronomie



A Luzy, dès l'entrée dans la salle de restaurant on est dans le terroir : de fines peintures à l'huile reproduisent des points de vue du Morvan. On reconnaît notamment le mont Touleur et la vallée de La Roche qui descend du Beuvray. **Jérôme Raymond** est un chef de 34 ans qui, depuis trois années, donne à l'établissement un lustre qu'il avait perdu depuis longtemps.

Par hasard, il est revenu dans l'établissement de la cuisine de sa grand-mère. Il est un homme du terroir. Sa cuisine résolument moderne, parfaitement présentée a fait fonctionner le bouche... à oreille. La moyenne des quinze couverts par repas confirme que la clientèle est sensible aux efforts créatifs que tente l'équipe tant sur les entrées, les plats de résistance que les desserts. Ici, on est polyvalent et on le revendique. Le produit terroir phare est la truite de Corancy ou de Vermenoux dont on va jusqu'à cuire les têtes pour utiliser la chair mélangée à celle d'un cabillaud afin de dresser un pressé original que complètent des carottes râpées, des crevettes, des tomates en salade et une chantilly salée qu'il faut savourer mélangées. L'établissement et la clientèle sont plus tournés vers la Saône-et-Loire mais les produits du Morvan ne sont pas dédaignés et un menu terroir est proposé. La queue de bœuf, le jambon d'Arleuf, les cèpes, les mûres, les herbes (estragon, céleri en dessert), les fleurs (souci, bourrache, ciboulette, géranium, capucine) ramassés par le chef dans son jardin, agrémentent à loisir et en saison les menus changés tous les deux mois qui commencent à l'excellent rapport qualité/prix de 15 euros. Si les carpes récupérées lors de vidanges d'étangs n'ont pas eu de succès, la tête de veau poêlée croustillante aux écrevisses a été prolongée sur la carte.

La mousse de sapin aux morilles caramélisées est un dessert qui montre que les produits morvandiaux peuvent participer à l'innovation. Pourquoi alors ne pas réinventer le crapiau et aller jusqu'au moléculaire à condition de s'arrêter aux mises en bouche, aux intermèdes, aux pré-desserts dont la maison est coutumière ?

Les petits pains blancs, de campagne ou les pâtes à pain sont de Luzy et viennent du boulanger de la rue. Ces dernières sont parfois cuites « à la minute » dans les cuisines. Jérôme Raymond aimerait employer plus encore les produits du Morvan mais, lui aussi, reconnaît la difficulté d'approvisionnement et l'insuffisance de communication avec les producteurs.

Quant au goût du Morvandiau du sud pour le Givry, qu'il soit blanc ou rouge, observé ici et là, ne conviendrait-il pas qu'il soit orienté parfois vers un bon Melon de Tannay ou un Chardonnay de Vézelay ? ■



Sébastien Luneau du *restaurant du Parc* à Château-Chinon est lui aussi un morvandiau pure souche. Parmi nos cuisiniers, c'est le plus jeune. Originaire de Moux où il jouait petit avec des gamelles et des fait-tout de sa grand-mère, formé (savoir froid...) au lycée professionnel de Château-Chinon et dans les établissements du coin (savoir chaud), sa « morvanditude » ne peut être remise en cause. D'ailleurs notre homme précise « *J'aime bien la nature de notre terroir où je pêche et fais du quad* » (sports extrêmes ?). Sa cuisine résolument moderne et d'un bon rapport qualité/prix nous a incité à lui demander ce qu'il pensait des produits du Morvan. Il estime que leur qualité est à « *mettre en valeur* » d'abord pour les clients de passage qui fréquentent l'établissement dont il n'est pas le propriétaire. Qu'ils soient touristes ou du « secteur », ses commensaux auront à connaître d'une façon ou d'une autre « *les très beaux produits de toutes sortes qu'apporte le Morvan* ». Le jambon, devenu moins sec et moins gras qu'autrefois, présenté accompagné simplement de pommes de terre, les fromages de chèvres servis chauds, le pain d'épice qui regorge de miel sur le foie gras et avec les crèmes brûlées mais qui empêche les chapelures ont la primeur. Sébastien Luneau se distingue par une virulente envie d'expérimenter. Il lit, s'informe et prépare des projets qui utiliseront, par exemple, la Cazette qu'il a déjà travaillée avec M. Boschetti. Son maître mot est « *perfectible* ». Sans aller jusqu'à la cuisine moléculaire pour laquelle il n'a ni la formation, ni le matériel, ni le temps et dont il aimerait savoir si les goûts sont respectés ou vraiment nouveaux et agréables, il veut retravailler d'anciennes recettes (le crapiau) tant dans le fond que dans la forme (présentation en trilogies). Il déplore que certains clients de passage plus que ses habitués délaissent le charolais peut-être plus ferme et pourtant plus fin que d'autres viandes sur lesquelles il a dû se rabattre. Pour lui, il convient de goûter, de comparer, d'échanger, de « *regôûter* », bref de mieux connaître un produit avant de l'adopter ou de le mettre de côté. Il ne connaît pas de producteurs de légumes du Morvan mais ne va pas tarder de s'adresser aux piscicultures locales pour inscrire les truites arcs en ciel et les Fario à sa carte. Carte qui propose une formule rapide, bon marché à onze euros avec un plat et un dessert à choisir dans le menu complet. Notre cuisinier n'exclut pas à moyen terme de faire un menu « découverte Morvan ». Cette authenticité aura un surcoût car elle devra répercuter les prix plus élevés que nécessitent la petite taille des structures de production locale et le soin qu'y apportent les professionnels, qu'ils soient inspirés par le maintien des pratiques traditionnelles ou par l'emploi de techniques modernes voire les deux. ■



Patrick Dangelser du *Gourmet en Morvan* à Chaligny (Saint-Hilaire-en-Morvan) est cuisinier-traiteur. Comme son nom ne le dit pas, il est un Morvandiau pure souche puisque ses racines sont à Villapourçon. Il aime le territoire « granitique » où il est né, où il vit, où il travaille « parce qu'il le connaît bien et parce qu'il n'est pas un garçon compliqué ». Il n'y pas si longtemps, il était aux fourneaux du Lion d'Or, le plus ancien restaurant de Château-Chinon, tenu par les parents de Lucien Hérard, notre maître notamment en gastronomie régionale. Aujourd'hui son activité se fait à 70% pour les collectivités (maison de retraite, écoles) et à raison de cent repas par jour même l'hiver. Cette activité pérenne permet de traiter des banquets occasionnellement pour les 30% restants. Cuisine de collectivités et cuisine traiteur sont deux métiers bien différents qui exigent pourtant de solides compétences en gestion et en matière culinaire. Le prix de revient d'un repas se fait à dix centimes près avec un lourd cahier des charges, alors qu'en restaurant, la liberté est plus grande et l'écart peut être d'un à deux euros. Cela revient à considérer la différence qu'il y a entre dix repas à 50 euros et cent repas à 5 euros. Le temps et le matériel jouent un grand rôle pour le respect de la chaîne du froid et de l'hygiène, irréprochables du camion aux stocks en passant par la salle froide de découpe de la viande. Les produits sont forcément différents d'un restaurant traditionnel. Les 50 000 repas préparés par an le sont « *en respectant les bases de la cuisine traditionnelle* ». Grâce aux nouvelles techniques, à l'outillage et au savoir-faire, les anciennes recettes sont respectées voire améliorées. Par exemple pour les poissons, autrefois pochés dans une même nage, « *on ne se souvenait pas du poisson mais de la sauce* ». Ici, systématiquement et comme dans les grands restaurants, le poisson frais selon la DLC a retrouvé son goût puisqu'il est cuit séparément à basse température et à la vapeur, en poche sous vide. Les crudités et la pâtisserie sont fraîches, les sauces sont réduites, les terrines et le foie gras - cuit en poche avec seulement 2% de fonte - sont maison et les conserves ne sont jamais employées.

Tout cela est bien beau mais qu'en est-il alors des produits morvandiaux ? Patrick Dangelser commence par affirmer qu'il n'en utiliserait aucun... Son activité, par la rapidité, par les budgets réduits qui font sa spécificité, ne permettrait pas d'employer des produits peu faciles à travailler, rarement commercialisés en quantité suffisante, livrés à l'état brut, exigeant beaucoup de main d'œuvre et relativement chers. Pour ses grosses manifestations qui nécessitent de faire du bon à moindre coût, le traiteur cuisinerait plus simplement des produits assez souvent élaborés. Ce serait compliqué de faire simple et bien.

Mais tout compte fait, notre président de l'Union des métiers et de l'Industrie Hôtelière de la Nièvre (230 adhérents qui vont des cafés aux casinos en passant par les discothèques, les boolings, les hôtels et les restaurants) reconnaît utiliser aujourd'hui le miel du Morvan en petite quantité et le charolais de nos prairies en grand nombre. « *Pas un banquet sans charolais !* » Pensez que quand il prépare du filet de bœuf, il lui faut prélever en

moyenne les 6 kg d'une bête sur plusieurs carcasses, ce qui a pour effet de varier un tantinet le résultat dans chaque assiette pour les spécialistes. Les autres n'apprécient pas forcément le côté goûteux et plus ferme du charolais morvandiau. Autrefois, il a utilisé les produits locaux : le jambon sec de nos bouchers parfois raté (« *les porcs sont désormais de Bretagne ou d'Auvergne - autres pays granitiques - on détermine maintenant leur pH pour connaître d'avance les capacités à tenir la saumure de l'abattoir* »), les truites de nos deux piscicultures, les « BOF » (beurre, œufs, fromages), les pommes de terre, les châtaignes, les pommes, les poires des fermes alentours. Aujourd'hui, il ne s'en sert « *seulement que pour se faire plaisir* ». Patrick Dangelser n'est donc pas forcément un contre-exemple, un paradoxe. Certains producteurs locaux peuvent sûrement s'adapter aux besoins de son activité. ■





Les bonnes choses ont une fin. Nous terminons nos interviews en apothéose avec celui d'**Etienne Robbé** du restaurant **Le Morvan** à Quarré-les-Tombes dans l'Yonne. Conseillé par Marc Meneau, après un bac d'enseignement général, notre homme à la casquette est allé passer un BTS de restauration à l'école hôtelière de Strasbourg. Depuis 13 ans, il a repris l'établissement de ses parents sur la route des Settons, bâtiment contemporain qu'il améliore d'année en année. D'une propreté exemplaire, l'hôtel-restaurant a acquis une réputation qui dépasse le département et sa cuisine attire une clientèle étrangère notamment belge et anglaise particulièrement fidèle. Pas de fioritures, pas de forfanteries, rien d'ostentatoire dans cette maison particulièrement bien tenue par un morvandiau de souche, encore un. « *Pour s'installer dans le Morvan, il faut être morvandiau* ». Cet aphorisme d'Etienne Robbé correspond à son tempérament d'homme modeste qui n'a pas le temps de faire du batage. Il se consacre à l'essentiel : bien recevoir en commençant par une cuisine, le plus souvent possible, axée sur le terroir. Et c'est ainsi que, par exemple, il présente en deuxième plat une salade au pain d'épices maison (recette de M. Dechaintre son prof de l'école alsacienne qui a été pâtissier à Dijon) avec des lichettes de jambon du Morvan du Folin, d'Arleuf. Allez, disons-le maintenant, de chez Dussert au sujet duquel un article serait intéressant s'il se prolongeait pour faire un état des lieux du jambon sec, salé et séché du Morvan. Le charolais, ici comme ailleurs, pas toujours régulier, pas toujours apprécié, assure sa domination en ne quittant la carte que les semaines à thèmes. En revanche, ici comme ailleurs, les carpes même petites ne sont plus à la carte. Le sandre de Rungis est préféré à la truite d'élevage (« les Fario n'ont

plus le goût de mon enfance ! »). Il est magnifié par une cuisson exacte. Les terrines et les ballottines de charcuterie sont faites maison y compris le foie gras d'origine des Landes. L'andouillette de Clamecy est retravaillée, panée avec du pain d'épices, accompagnée de haricots coco à la graine de moutarde. Les producteurs locaux fournissent Etienne Robbé en légumes oubliés, ces biscornus à la mode, en pain (sauf les week-end où la boulangerie est faite maison), en viandes de Corbigny et en vins de Vézelay tout proche. Dans ce coin septentrional du Morvan, on n'hésite pas à vanter la suprématie des blancs autochtones sur le Melon de Tannay. Mais notre chef, s'il s'adresse aussi plus loin - escargots non turcs de Curgy, moutarde fine et aromatisée parisienne, volailles de Bresse, gibiers de Sologne parce qu'à proximité les chasses sont « trop petites » et qu'en Sologne le fournisseur s'occupe de la gestion du registre et des aspects sanitaires -, notre chef donc affectionne s'approvisionner dans son verger pour la Belle-fille, une très belle pomme qui pourrait être l'emblème de toutes ces excellentes variétés morvandelles. Les pommes, cette année, offrent une récolte exceptionnelle. Le miel de trèfle ou d'acacia vient de chez sa cousine de Lauret. La maman, 83 ans, œuvre encore en cuisine et a, avec son fils, la spécialité des confitures notamment celle d'oranges amères qui en février fourre le pain d'épices à la farine de blé noir. Ils confectionnent également des coulis et des gelées de mûres, de pissenlit, etc. Les fromages ne viennent que de l'abbaye de la Pierre qui Vire dans un affinage parfait. Cette année la truffe locale n'est pas parfumée mais les asperges sauvages de Chalaux ont pendant 15 jours de fin mai, début juin fait le régal de la clientèle. Le cerfeuil sauvage a repris au jardin. Il agrémente heureusement certains plats, les quadrilogies que Etienne Robbé décore assez rarement de fleurs comestibles. Notre cuisinier fait partie de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne, structure peu contraignante. D'une façon générale il n'apprécie pas les lourdeurs administratives qui l'écartent de ses fourneaux et de son métier. Ce qui l'intéresse avant tout c'est la qualité du produit, son goût. Il considère qu'en Morvan malgré les difficultés d'approvisionnement pour une vingtaine de repas par jour, il trouve néanmoins des produits de qualité qui lui permettent d'authentifier sa cuisine, à des prix qu'il considère peu élevés ou corrects. ■

46



EN GUISE DE RÉSUMÉ :

Finalement on se rend compte que l'emploi des produits du terroir par les chefs est soit quelque chose de naturel, soit une question de principe qui se traduit souvent par le nom Morvan dans leur raison sociale (nom que l'on retrouve dans des établissements qui ne sont pas morvandiaux). Qu'à chaque fois cela participe plus d'une action militante que d'une récupération commerciale. Les réelles difficultés de prix et d'approvisionnement en quantité n'entament en rien la volonté qu'ils ont tous de mettre en avant une qualité indubitable, originelle, originale loin d'être rustique et qui, même, peut être à la pointe de la nouveauté. Vos avis nous intéressent ! ■