

L'HORLOGE[®]

PATRIMOINE
ART
GASTRONOMIE
TENDANCE
SPORT

NUMÉRO 4
AUTOMNE 2012
5€



Olivier Laplaine

À chaque numéro, nous tentons de dresser le portrait d'une personnalité publique en rapport avec l'une de nos rubriques. Pour ce quatrième numéro qui vient conclure notre première année d'existence, la rédaction de *l'Horloge* a souhaité vous faire partager un délicieux instant en compagnie d'Olivier Laplaine, qui officie aux côtés de Pierre Bousserau, dans le restaurant gastronomique et précédé par son nom : le *Jardin Gourmand*. Fêru des produits de la terre et fin connaisseur de la gastronomie qui donne ses couleurs à notre région, cette personnalité du cru, a accepté de nous ouvrir ses portes pour nous faire partager sa passion vive et sincère, et confier à *l'Horloge* certaines de ses adresses d'exception. C'est dans le salon du *Jardin Gourmand* qu'Olivier Laplaine nous reçoit. Confortablement assis face à un carré de soie de la ville d'Auxerre, comment aurions-nous pu être dans de meilleures dispositions pour démarrer cet entretien ?



Photo Stéphanie Azamar-Krier

Stéphanie Azamar-Krier :

Bonjour Olivier. Merci de prendre le temps d'ouvrir vos portes en cette fin de journée automnale à *l'Horloge Magazine*. Pour ceux qui n'ont pas encore eu la chance de venir découvrir votre travail comme pour ceux qui le connaissent déjà, comment qualifieriez-vous la cuisine du *Jardin Gourmand* ?

Olivier Laplaine : C'est une cuisine qui est installée dans le XXI^e siècle, une cuisine qui sait autant puiser dans les racines de la cuisine classique que dans celle d'aujourd'hui. C'est une cuisine de saveurs qui évolue au rythme des saisons, au rythme de nos voyages et qui sait s'imprégner des produits de notre région et de ceux de notre jardin.

S.A.-K. : Y a-t-il tout de même un lien avec la cuisine bourguignonne ?

O.L. : La cuisine bourguignonne est issue d'un terroir. Dans notre cuisine, c'est le terroir qui nous relie à la cuisine bourguignonne.

S.A.-K. : Donc plus que la cuisine bourguignonne, assez riche, c'est la provenance des produits qui rend la cuisine du *Jardin Gourmand* locale ?

O.L. : Il est vrai que la cuisine bourguignonne est riche. Mais nous faisons tout de même certains plats locaux en hiver. Le chef fait de grands classiques comme le bœuf à la ficelle sur lequel sont déposées des truffes. Et certaines recettes

classiques sont parfois revisités. Il fait par exemple de superbes bouchées à la reine qui sont à tomber par terre ! Mais on ne s'imagine pas manger ce genre de plats qui ont tout de même des sauces liées et riches en plein été.

S.A.-K. : Faites-vous parfois primer la localité des producteurs, ou cherchez vous exclusivement les meilleurs produits où qu'il faille aller les dénicher ?

O.L. : C'est d'abord une recherche de qualité – chez les producteurs locaux – puis si nous ne trouvons pas ce que nous souhaitons, alors nous allons chercher ailleurs. On ne va pas se bloquer pour ne faire que du local. Nous travaillons par exemple avec un producteur d'agneau à Chichée, Hervé Gallard, qui est d'une exigence formidable sur la production de son agneau mais on a aussi envie de temps en temps de manger ou de proposer de l'agneau de Sisteron. Nous en connaissons un, à Sisteron même, qui travaille avec une petite productrice du village qui sait sélectionner ses bêtes et on prend finalement autant de plaisir à cuisiner l'agneau de la région que celui de Sisteron. Pour d'autres produits, comme le charolais, la sélection est locale. Nous travaillons également avec tous les maraîchers qui se trouvent sur le marché comme Monsieur Salamollard qui vend des pommes et des poires vraiment superbes. Ce matin, on nous a livré par exemple des tomates de plein champs qui

ont, vous imaginez bien, un goût bien différent de celles qui sont vendues sous plastique ou élevées sous serres en Hollande... Mais si l'on veut des producteurs d'exception, on est obligé de faire venir les produits de partout : d'Italie, d'Andalousie, du Gers...

S.A.-K. : Pour résumer, c'est principalement une démarche de qualité avec cependant une primauté pour les producteurs locaux.

O.L. : Oui, car il y a un vrai lien avec ce tissu de gens qui s'interconnectent. Ceux qui font de la qualité se connaissent tous et s'apprécient souvent.

« C'est le terroir qui nous relie à la cuisine bourguignonne. »

S.A.-K. : Parlons maintenant du chef Pierre Bousserau et de son potager. Quelle est la place de ces produits dans la composition de la carte ?

O.L. : Dans la cuisine française, tous les éléments qui sortent du potager, que cela soit des herbes, des fleurs, des fruits ou des légumes sont des accompagnements. Ce sont rarement des mets de base. Tout ce qui sort du jardin est exploité à son maximum en accompagnement des plats que l'on a élaborés. Ils peuvent parfois être vecteurs de la recette mais plus rarement. Cela peut aussi aider à cuisiner les produits différemment.

S.A.-K. : Pensez-vous à ce titre qu'il y a une véritable interdépendance entre le travail de la terre et le travail des produits de la terre? Sont-ce deux activités complémentaires ou fondamentalement indissociables ?

O.L. : Le potager c'est la nature. La nature fait rarement ce que l'on veut. Nous sommes donc dépendants de ce que va nous offrir le potager. Notre travail est à la base dans la sélection des graines de produits qu'on va aimer semer mais d'une année sur l'autre les résultats peuvent être tellement différents... Cette année nous avons récolté cent vingt kilos de tomates alors que pendant une année typique on en récolte plutôt une tonne. Donc nous ne ferons probablement pas nos petits pains à la tomate ou notre coulis cette année. La cuisine est donc dépendante du jardin même si à l'origine on voudrait que cela soit dans l'autre sens ! La nature nous maîtrise. Notre carte change par conséquent en fonction de ce qu'il y a dans le jardin. Nous ne proposons pas deux cartes par saison, celle-ci est en perpétuelle évolution. D'une semaine à l'autre plusieurs plats peuvent avoir changé.

S.A.-K. : Celles et ceux qui ont eu la chance de venir savourer un délicieux moment au 56, boulevard Vauban connaissent votre fameux plateau de fromages qui m'intéresse tout particulièrement afin de faire écho à notre dossier spécial dans la rubrique gastronomie. Combien

y en a-t-il ? Pouvez-vous nous citer les plus exotiques et combien de références bourguignonnes sont présentes sous cette cloche de verre ?

O.L. : Sont présents entre quinze et vingt fromages sur le plateau, suivant leur taille. Au milieu de celui-ci on trouve en permanence sept à huit produits bourguignons parmi lesquels des fromages forts comme l'époisses ou le soumaintrain. J'adore aussi le Citeaux, les fromages du lac Sauvain et le Chaource.

S.A.-K. : La région est donc bien représentée !

O.L. : Oui, parce qu'il y a des choses vraiment intéressantes et peu connues. Mais nous avons aussi des références plus exotiques. J'aime introduire les gens vers des fromages qu'ils ne choisiraient pas spontanément comme du Gouda fermier ayant trente-six mois d'affinage. C'est un fromage sur lequel les gens ont un mauvais a priori, mais celui-ci est issu d'un échange entre deux fromagers d'exception. Il m'a été recommandé par une amie hollandaise qui était la cuisinière de la Chamaille. Chez Pascal Leroux vous trouverez aussi un Gorgonzola sublime. Souvent les Gorgonzolas sont vendus en part alors que ces Gorgonzola entiers sont de pures crèmes, sans être forts. Il a aussi un Tallegio qui vient de la région des lacs, une pâte pressée qui ressemble un peu à un Saint-Nectaire, mais carré, avec

un crémeux et un fruité extraordinaires. Seul petit défaut comme tous les fromages méditerranéens, il est un peu salé. Mais j'aime aussi à parler des fromages anglais qui peuvent se révéler étonnants de saveurs !

S.A.-K. : C'est vrai que cela peut paraître antinomique...

« Il n'y a pas de mariage plus heureux que celui de l'époisse et du meursault. »

O.L. : Si je vous dis Cheddar et Stilton, vous êtes sur des fromages formidables, qui ont un sens et qui sont fermiers. Et on peut les trouver chez nos fromagers à Auxerre, sur le marché ! Car, soyons honnêtes, on ne peut pas acheter de bons fromages dans les supermarchés. Les fromages sont tués par le froid à cause des conditions de conservation et de stockage. Le fromager, lui, décide en revanche de présenter ou non son fromage sur l'étal. En supermarché vous avez des Dates Limites de Consommation (DLC). Des DLC sur du fromage ! Excusez moi mais il vaut mieux les dépasser parce que souvent ces fromages ne sont pas mûrs. Nos normes européennes, via la culture américaine, nous ont fait quelque peu oublier le bon sens du fromage affiné.

S.A.-K. : Donc votre recommandation pour les lecteurs de *l'Horloge* est de consommer

des fromages dont les DLC sont dépassées !

O.L. : Oui... enfin ce serait surtout de n'en acheter aucun au supermarché !

S.A.-K. : Et qu'en est-il de vos fromages plus exotiques dont vous ne nous avez pas encore parlé ?

O.L. : Au-delà du marché nous rapportons également beaucoup de fromages de nos voyages. Cela m'a fait découvrir en Espagne des produits comme la Torta de Caceres. Imaginez un vacherin du Mont D'or, à base de lait de brebis qui va avoir du caractère et que vous servez en décalottant la partie supérieure, à la cuillère. C'est produit issu du cœur de l'Andalousie, d'un village historique sublime, avec du gras, de la puissance et de l'onctuosité. En un mot : magique. Il y a aussi un endroit que je dois vous citer et qui résiste au temps. C'est à Rome : Volpetti, via de la Marmorata. Une adresse incontournable mais attention, préparez vos porte-monnaie... Comme partout le haut de gamme à un prix, on est là chez le *Hermès* du fromage où l'on trouve les Castelmagno, Pecorino Fosse et autres Bagoss di Bagolino qui sont des produits exceptionnels, souvent riches en caractère. Ils vont aller jusqu'à trois, quatre, dix ans d'âge... et je n'ose vous en dire le prix. Ces trésors fromagers font que notre plateau de fromage s'élargit culturellement, intellectuellement et géographiquement.

S.A.-K. : Un vrai voyage à travers toutes ces références... Et qu'en est-il du soumaintrain, du Toucy, de la boulette de la Pierre-qui-Vire et de l'époisses. J'imagine en vous écoutant que vous êtes plus que familier de ces fromages. Avec quel vin et quels accompagnements les marieriez-vous ?

O.L. : Parlons du grand classique : l'époisses. Il faut savoir

Chardonnay qui fera, en bouche, fusionner le gras du fromage avec le gras du vin. On trouvera alors une admirable harmonie de puissance entre le fromage et le vin. Avec les chèvres, j'aime bien la pomme quasi sauvage qu'on trouve en Puisaye, croquante mais douce, équilibrant l'acide du fromage de chèvre avec un verre de cidre qui accompagnera la salinité acidulé d'un Toucy, se

le soumaintrain ? Un fromage fort ou un fromage doux ?

S.A.-K. : (*Grande hésitation de ma part*) Euh...pour moi c'est plutôt fort (*une longue seconde d'attente, l'inquiétude s'installe, s'installe...*).

O.L. : Le problème avec le soumaintrain c'est son niveau d'affinage qui peut donner des fromages complètement différents, doux ou forts (*sauvé !*) comme l'époisses d'ailleurs qui est vendu frais ou affiné, même si dans une démarche gastronomique on ne pense qu'à des fromages affinés. Pour l'accompagner je recommande un blanc assez parfumé mais moins parfumé qu'un meursault, comme un saint-aubain.

S.A.-K. : Dites-nous Olivier, car cette question doit maintenant tarauder tous les lecteurs, où achetez-vous personnellement vos fromages icaunais? Avez-vous des adresses locales à conseiller?

O.L. : J'en ai quelques unes en effet (*sourire*). Il y a deux incontournables sur le marché chez lesquels il faut aller. Pascal Leroux et Marie-Christine Basseporte qui sont deux adresses de référence, chez qui vous trouverez vraiment des fromages d'exception. Je déplore que certaines personnes puissent passer à côté de tout cela, car quand on prend un petit peu le temps de mieux se nourrir, on dépense sûrement moins d'argent et avec beaucoup plus de plaisir. ■



Photo Stéphane Azamar-Krier

mettre le vin qui va avec. Et malheureusement, nous sommes souvent captifs de nos clichés vin rouge/fromage, pourtant il n'y a pas de mariage plus heureux que celui de l'époisse et du meursault. Sur un grand blanc gras et puissant on va trouver une alliance somptueuse grâce à la vivacité d'un

mangeant plutôt frais. Le salé-sucré fera une très belle transition pour le dessert. Pour la boulette de la Pierre-qui-Vire, un saint-bris de chez Goisot ! Minéralité et fraîcheur sont de rigueur pour mettre en avant un fromage si léger. Enfin pour le soumaintrain... tiens d'ailleurs qu'est-ce pour vous que