

<http://franc-parler.jp/spip.php?article124>



Le restaurateur Bernard Loiseau

- Interviews



Date de mise en ligne : 2001t9 1à

Copyright © 2001 Franc-Parler - Tous droits réservés

Bernard Loiseau, l'eau à la bouche

Bernard Loiseau, originaire d'Auvergne a choisi de s'installer en Bourgogne, à Saulieu, dans un ancien relais de poste devenu l'Hôtel de la Côte d'Or (quatre étoiles, membre de la chaîne Relais et Châteaux). Là, à la tête du restaurant, trois étoiles au Michelin, il se fait le défenseur d'une cuisine du goût.

Franc-Parler: Vous êtes le chef de file de la liaison à l'eau. Pouvez-vous expliquer ce que c'est?

Bernard Loiseau: Pour moi, la cuisine française a évolué, mais on ne doit pas trahir le passé. C'est-à-dire que la cuisine ancienne française était trop riche, trop lourde, trop grasse et trop sucrée, donc trop de crème, trop de beurre, trop de matières grasses. Et moi aujourd'hui, sans trahir le passé, j'ai fait évoluer la cuisine vers une cuisine très légère. Donc, le beurre je m'en sers toujours pour cuire, parce que c'est indispensable pour donner le croustillant de la peau du poulet, pour dorer un poisson, mais on jette tout et après, on fait des déglacages. L'histoire de la cuisine à l'eau, c'est quoi? C'est les jus naturels. Quand on va prendre des arêtes de sole, on va les faire rôtir, on met des légumes dedans et on met quoi dedans? Un peu d'eau et l'eau avec la réduction va prendre le goût de l'arête de sole. L'eau étant inodore et incolore, prend le goût du produit qui est dans la casserole. Donc, si c'est du veau, ça a le goût de jus de veau, si c'est du boeuf, ça a le goût de jus de boeuf. De là, ça a été toute ma philosophie culinaire pour arriver sur une cuisine très goûteuse, très savoureuse mais très légère. C'est ça le style Bernard Loiseau. Et sans trahir le passé, moi je ne fais pas de la nouvelle cuisine, ça ne m'intéresse pas. Le rouget au kiwi, le homard au chocolat, tout ça c'est pas mon truc. Je fais de la vraie cuisine française, mais allégée. C'est-à-dire que je prends les produits, les valeurs des produits exceptionnels. C'est-à-dire qu'aujourd'hui, la vedette ce n'est pas le cuisinier, mais c'est le produit. Et à partir de là, je le mets en scène, je le fais goûteux. Très savoureux avec trois saveurs au maximum, parce que s'il y a plus de trois saveurs, le palais avec les papilles a des soucis pour trouver toutes les saveurs.

Franc-Parler: Pour la Bourgogne, quels sont les produits que vous mettez en valeur actuellement?

Bernard Loiseau: On fait les grenouilles, le sandre, la volaille de Bresse, les pigeons de ferme et puis je fais un menu végétarien aussi avec tous les légumes de mes jardins. J'ai des jardiniers dans le Morvan qui me font mes légumes. Et ensuite, les écrevisses pattes rouges, tout ce que je peux trouver dans la région, les fromages merveilleux, l'époisse. Le sorbet cassis, les framboises. La Bourgogne est assez riche dans tout ça. Les oeufs aussi, je travaille beaucoup les oeufs. Ici, la spécialité, c'est les oeufs en meurette, mais de là je décline: je fais des ragoûts de champignons avec des oeufs qu'on fait pocher et puis on ouvre avec une lame de couteau pour que le jaune vienne bien se mélanger avec le champignon.

Franc-Parler: Quels sont les rapports que vous entretenez avec vos producteurs?

Bernard Loiseau: C'est un rapport très très sérieux, très très suivi, parce que sans eux, je ne suis rien du tout, moi je n'existe pas sans mes producteurs. Aujourd'hui, on est dans un monde de fous avec les OGM, la vache folle, la fièvre aphteuse, avec tous ces problèmes-là et ce n'est pas avec des produits comme ça qu'on va faire de la bonne cuisine. Alors j'ai un rapport très très soutenu avec mes paysans, parce que sans eux, je ne pourrais pas faire de la bonne cuisine. Je leur dis toujours: «Élevez ça dans les règles de l'art, donnez des bonnes nourritures, parce sinon moi derrière, je ne peux pas faire de bonne cuisine.» Deuxième chose aussi, tout le décor de ma maison, c'est pareil, tous mes artisans qui ont posé les vieilles pierres, les vieux bois, j'en ai besoin. Il faut les aimer parce qu'aujourd'hui, le travail manuel est en voie de disparition.

Franc-Parler: Et au niveau du vin, comment ça se passe?

Bernard Loiseau: Ce n'est pas un problème pour nous. On vend 95% de bourgogne. Toute personne qui vient chez Bernard Loiseau boit du bourgogne. Le meilleur vin blanc du monde, c'est le vin blanc de Bourgogne. Le Montrachet, le Chassagne, c'est les meilleurs du monde entier. Mais pour les rouges, attention, les bourgognes sont très bons, mais il y a des bordeaux aussi qui sont très bons, il y a des côtes du Rhône qui sont très bons, il y a des vins du Languedoc-Roussillon qui sont très bons. Donc, pour les rouges, c'est une question de goût, mais nous, bien entendu, on privilégie la Bourgogne. Mais si quelqu'un veut du

bordeaux, on a aussi des grands bordeaux, on a des vins de toutes les régions de France.

Franc-Parler: L'intérieur de La Côte d'Or est entièrement fait par les artisans de la région...

Bernard Loiseau: Tout est fait ancien, mais avec les techniques modernes. Vous voyez, c'est le même principe que pour ma cuisine. La cohérence de Bernard Loiseau, c'est de me servir du passé pour faire le présent. Donc, je suis un figuratif et pas un abstrait. Donc ma maison ici, c'est une vieille maison du XVIIIe avec des plafonds à la française, avec des vieilles pierres par terre, des enduits aux murs, des tissus très simples. Mais aujourd'hui, j'ai mis les techniques modernes. C'est chauffage par le sol en dessous des vieilles pierres et des vieilles tomettes, c'est la climatisation générale qu'on ne voit pas et c'est le confort moderne. On a hammam, sauna, les jacuzzi, balnéo, fitness, piscines, découverte, couverte. On a tout. On est au top de partout.

Franc-Parler: Vous faites également toute une gamme de produits...

Bernard Loiseau: Je suis au second marché à la bourse de Paris. Dans le monde entier, je suis le seul cuisinier trois étoiles côté en bourse. J'ai trois restaurants à Paris: Tante Louise, Tante Marguerite et Tante Jeanne. Alors ces restaurants sont menés par mes élèves, mon entourage, mes directeurs mais pas moi. Je n'y suis jamais. Je ne suis qu'à Saulieu, jamais ailleurs. Bernard Loiseau n'est qu'à Saulieu, mais il ne vit pas avec Saulieu, donc il fait du business. J'ai des contrats dans tout l'agro-alimentaire: je vends des plats cuisinés sous vide dans tous les supermarchés, j'ai des bougies parfumées, des bougies d'ambiance qui sentent le fenouil, le persil, le poivre, le pain d'épices qui sont en vente dans les parfumeries, aux Champs-Élysées, partout dans toute la France. Et tout l'argent que je gagne revient à la source, pour faire de Saulieu, une des plus belles maisons du monde. Donc, je me suis donné les moyens de ma réussite.

Franc-Parler: Qu'y a-t-il à voir dans votre région?

Bernard Loiseau: C'est une région exceptionnelle. C'est la Bourgogne du Nord. C'est des randonnées pédestres extraordinaires, des sous-bois sublimes, des étangs, des lacs, des visites de châteaux avec Vézelay, l'abbaye de Fontenay. C'est d'une beauté rare, parce que c'est resté très simple, très modeste comme dans le temps. On dirait qu'il y a une fée qui a mis un coup de baguette magique dans les années soixante et ça n'a jamais bougé. C'est resté dans son jus. Alors aujourd'hui, dans ce monde où il n'y a que des HLM partout, du béton armé partout, les gens quand ils retrouvent ça, qu'est-ce qu'ils sont heureux. On est à deux heures de Paris, deux heures de Lyon, on est dans un endroit absolument magique.

Septembre 2001

Propos recueillis: Éric Priou