

TRENDS

Hôtellerie Restauration Bars lounge Tourisme Distribution

www.trendsmagazine.eu

JUILLET-AOÛT 2010

A la carte

Grains de folie en cuisine

Distribution

Rayon boissons, ça gaze

Ecotourisme

Retour aux sources



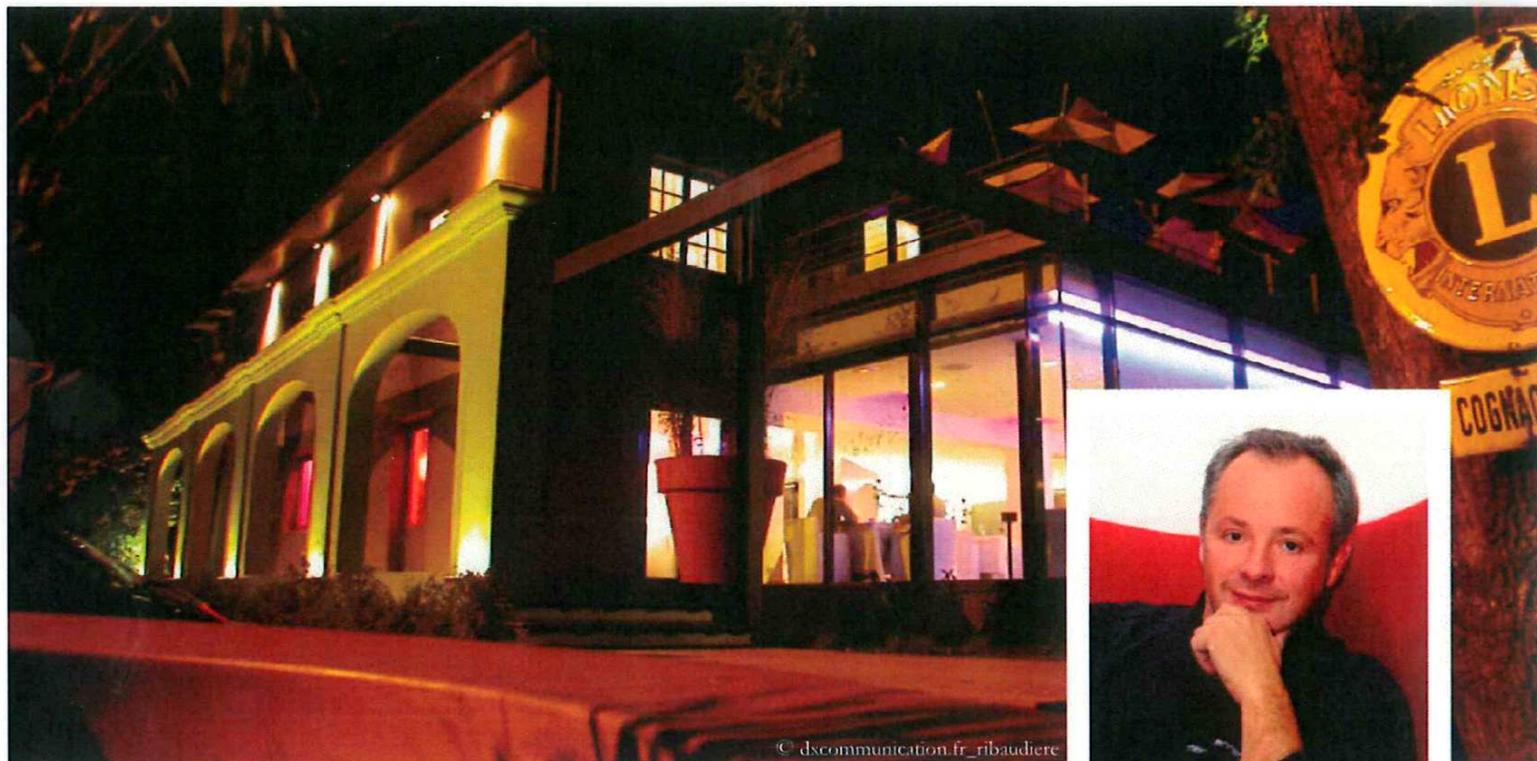
Paradis perdu

entre eau
et montagne

Thierry Verrat

Ambassadeur de la Charente

Pineau, cognac, melon, fromage de chèvre... le jeune chef a fait de son restaurant un temple design dédié aux spécialités gastronomiques de sa région natale.



« **L**e premier métier d'un restaurateur, c'est d'être l'ambassadeur du terroir qu'il sert. » Thierry Verrat clame haut et fort son amour pour la Charente, et le pays le lui rend bien. Il estime qu'il n'y a pas de bon cuisinier sans bons produits et on peut dire qu'il est servi ! En effet, ici, les producteurs artisanaux de qualité ne manquent pas. Pour défendre les produits de son cru, Thierry Verrat se bat aux côtés d'Yves

Guieau, chasseur de cagouilles, de Jean-Marie Arsicaud, sauveur de la poule de Barbezieux, de Gilles Jousseau, l'éleveur de chèvres et producteur de fromages, et de Jacques Buffet, le vinaigrier du château de Bouteville. Grâce à ces produits de haute qualité, Thierry Verrat fait merveille à La Ribaudière. On peut vraiment affirmer qu'entre la gargote de bord de rivière, achetée en 1989, et l'actuel lieu design et raffiné, il a parcouru un bon bout

de chemin. C'est en accompagnant son père globe-trotter qu'il découvre, aux quatre coins de la planète, les cuissons pratiquées dans différents pays, les couleurs des continents ou les épices des contrées visitées. Et l'adolescent regarde, des heures durant et avec passion, son père faire la cuisine pour toute la famille. Comme il aime se souvenir, « à l'étranger, la cuisine est le seul mor-

ceau de France qui nous reste ». C'est là qu'est né son amour de la table et sa volonté de s'y consacrer professionnellement. Il fait son apprentissage dans plusieurs maisons à Bordeaux, Jarnac et New York. Mais, dès qu'il le peut, il retourne sur ses terres d'enfance, où, en 1989, il achète La Ribaudière, un établissement renommé qui le fascinait depuis toujours. Il se lance alors dans l'aventure pour concrétiser son rêve de gosse.

Du petit établissement installé en bordure de Charente, il ne reste pas grand-chose, hormis son charme particulièrement romantique : au cœur d'une nature préservée, les tables alignées sur la terrasse donnent sur la rivière, où passent de multiples embarcations. La façade extérieure colorée de gris et de vert cru – l'établissement est un rectangle de verre et de béton aux larges baies vitrées – semble flotter sur l'eau. Quant au design, aux couleurs vives de l'extérieur s'oppose la blancheur immaculée de la salle de restaurant, où seuls quelques écrans plasma projettent des

graphiques colorés et le travail des cuisiniers aux fourneaux. Thierry Verrat a voulu exploiter la laideur initiale du bâtiment et transformer le lieu en un endroit moderne et décalé où il aurait lui-même aimé manger. Si l'endroit peut en choquer quelques-uns, la cuisine de Verrat est volontairement classique : œuf coque posé sur une soupe de cèpes, fricassée de homard bleu de l'île d'Oléron et ses asperges sautées à cru, aiguillette de bœuf maturé, foie gras de canard rôti épices et merlot, parfait glacé au chocolat noir mousse de caramel et cognac flambé.

Thierry Verrat excellent dans les associations plats-alcools, de nombreuses marques de spiritueux le sollicitent pour créer des menus. Une recherche qui permet d'apprécier, par exemple, toute la richesse d'une gamme complète de cognacs, dont il retranscrit les arômes à travers ses plats : un VS vanillé et floral sera servi glacé sur un tartare de poisson ou une préparation anoblée par du caviar ; un VSOP plus âgé développera ses notes d'abricot et

de pomme sur une vieille mimolette ou un comté âgé. Un XO âgé de 15 à 20 ans, à la texture plus grasse, développe des arômes de noix et de champignon servi sur un foie gras et une sauce au miel ; un Extra, une eau-de-vie vieillie épicée de safran et de tabac, se déguste chambré sur une langoustine rôtie jus de safran à l'orange aux odeurs. Certaines maisons créent un cognac frais, gourmand, punchy, dynamique qui se boit sur un dessert aux fruits ou un soufflé au chocolat. Soucieux de ne pas choquer les papilles de la clientèle, Thierry Verrat établit « des ponts gustatifs » entre le cognac et le plat par l'apport d'un troisième élément, un chutney, par exemple.

Grâce à sa cuisine raffinée et esthétiquement recherchée – comme les chinoiseries de langoustines de la Cotinière herbes folles à l'huile de noisette ou les rouleaux de crustacés et de légumes finement coupés enrobés de feuille de riz –, La Ribaudière de Thierry Verrat est reconnue par tous les guides gastronomiques et récompensée par un macaron dans le Michelin et un 17/20 dans le Gault Millau. Pour découvrir quelques secrets du chef charentais, ce dernier dispense des cours de cuisine qui mêlent professionnalisme et convivialité, la séance de cuisine se terminant par une dégustation sur tabourets comme dans une table d'hôtes.

Au bord de la Charente, le bonheur gastronomique est au rendez-vous et Thierry Verrat en est l'instigateur. A lui de conclure : « Avec un bon produit, c'est un vrai bonheur de cuisiner, pas besoin de le dissimuler sous des sauces. Avec la cuisson, l'assaisonnement et les assemblages, il réveille ce que le meilleur du produit qui ne demande qu'à s'exprimer ». □

