

4

Chefs étoilés

Le sens de la fête, selon Michel Hermet, ce sont des amis, des plats de qualité et des vins à la hauteur de l'événement. Précisément ce qu'il a imaginé pour célébrer de façon remarquable ses quatre décennies de présence à Nîmes. Des amis, c'est exactement ce que sont devenus nombres de clients de ses trois établissements. Ce sont aussi des chefs prestigieux qu'il admire et dont il apprécie le talent et la personnalité. Quatre d'entre eux seront invités à s'associer à cet événement. Certes, et malheureusement, ils ne seront pas physiquement présents. Mais avec confiance tous ont confié à Laurent Tabuce, le chef du Wine Bar, le soin d'adapter à l'esprit brasserie une des recettes qui a fait leur réputation. Ainsi chaque semaine d'octobre un plat signature différent sera proposé à 30 euros à la carte. Et à chaque fois, un vin en accord issu du terroir qui inspire le chef sera sélectionné par celui qui est toujours le président d'honneur de la sommellerie française.

Que la fête commence !

4

P i a t s i n g n a t u r e s

Gilles Goujon

L'Auberge du vieux puits ***
à Fontjoncouse - 11

Du 1^{er} au 9 octobre, Filet de rouget Barbet, pomme bonne bouche fourrée d'une brandade à la cèbe en «Bullinada», écume de rouille au safran

Gilles Goujon décroche une première étoile en 1997, la deuxième quatre années plus tard et finalement la récompense suprême en 2010. Col tricolore qui rappelle son statut de Meilleur ouvrier de France, sourire généreux et voix qui porte, le cuisinier écrit les plus belles pages de son histoire dans le sud, au cœur du village audois de Fontjoncouse.

Sans lui et son exceptionnelle créativité, qui connaîtrait ce coin perdu des Corbières devenu capitale de la gastronomie en Languedoc ?

Berrichon d'origine, il fêtera son soixantième anniversaire en décembre prochain mais d'ici-là c'est bien aux festivités imaginées par Michel Hermet qu'il s'associe avec ce plat agrémenté d'une influence nîmoise.



Michel Kayser

Alexandre **
à Garons - 30

Du 18 au 23 octobre, Pièce de cochon de la «ferme Beauregard» rôtie et poitrine grillée sauce façon civet à la Rome française

Originaire de Moselle, Michel Kayser est devenu Gardois au milieu des années 1980, lorsqu'il a repris le restaurant Alexandre à Garons. Une table qu'il n'a cessé de faire évoluer et grandir pour en faire l'un des fleurons gastronomiques bien au-delà du Languedoc. Une étoile en 1987 puis une deuxième vingt ans plus tard, constituent de remarquables reconnaissances. Mais ce cuisinier, motivé comme au premier jour, cherche sans cesse à valoriser les producteurs régionaux tout en faisant de son restaurant un écrin où l'on se sent bien.

Ami de longue date de Michel Hermet et membre comme lui de l'association Gard aux chefs, Michel Kayser a choisi de présenter cette recette inspirée par les produits d'un éleveur gardois.



Marc Haeberlin

L'Auberge de l'III **
à Illhauesern - 68

Du 11 au 16 octobre, Saumon soufflé «Auberge de l'III».

Entre l'III, la rivière qui glisse doucement vers le Rhin, et l'église dont le toit accueille chaque année une famille de cigognes, L'Auberge de l'III est un fleuron de la gastronomie française. Une affaire de famille solidement attachée au terroir alsacien et à la richesse de ses produits.

Triplement étoilé de 1967 à 2020, le restaurant de Marc Haeberlin et avant lui son père Paul est une institution au sens le plus noble du terme. De ce caractère et de cette histoire, Michel Hermet a appris beaucoup grâce à l'amitié qui le lie au sommelier des lieux, le Meilleur sommelier du monde 1989, Serge Dubs.

Voici donc un clin d'œil à la culture gourmande alsacienne autour d'un produit, le saumon, qui a contribué à faire la réputation de cette merveilleuse auberge.



Glenn Viel et Jean-André Charial

Oustau de Baumanière ***
Les Baux-de-Provence 13

Du 25 au 30 octobre, Gigot d'agneau de lait, gratin dauphinois.

Evoquer l'Oustau de Baumanière c'est réaliser un cocktail qui associe histoire et actualité bien contemporaine. L'histoire d'un mas du 16^e siècle imaginé (en 1945) et transformé (les années suivantes) en restaurant gastronomique par Raymond Thuilier. Une opération si bien menée que Michelin accordera très vite la troisième étoile à cette adresse où les grands de ce monde ont signé le livre d'or. Jean-André Charial a pris le relais et conservé l'esprit et la qualité du lieu même si Michelin a mis pour un temps entre parenthèses la troisième étoile. L'arrivée de Glenn Viel en cuisine il y a six ans a impulsé un nouvel élan concrétisé par le retour au sommet de L'Oustau. Complices, les deux hommes respectent les plats inscrits dans le patrimoine du lieu et rajeunissent les classiques.

