

# «ON M'A DIT QUE J'ÉTAIS FOU»

**GASTRONOMIE** Aux fourneaux du Pont de Brent (VD) depuis sept ans, Stéphane Décotterd change de cap. Fini les fruits de mer et l'exotisme: le chef réinvente sa cuisine autour des produits du cru.

**A** l'heure où il est presque moins cher d'aller déguster un plateau de fruits de mer directement en Bretagne que de le commander au restaurant, cela fait-il encore sens de proposer, en Suisse, homards, Saint-Jacques et autres produits de la mer? Cette question, Stéphane Décotterd, chef du Pont de Brent (18/20 au Gault&Millau et 2 étoiles Michelin), se la pose depuis quelques années. Il vient d'y répondre: depuis quinze jours, sa cuisine se passe des produits lointains. Son envie: appliquer la philosophie d'exigence et de précision qui guide sa cuisine à des produits locaux.

## Un choix conforté

«Nous avons mené une réflexion autour du chariot de fromages. Je me suis rendu compte que tout le monde proposait plus ou moins le même choix. Un très bon brie de Meaux, un très bon roquefort, des variantes locales, mais les plateaux se ressemblaient. On a alors décidé de proposer un chariot 100% de la région en s'adressant à des petits producteurs.» Le succès de sa Bénichon gastro, où le menu fribourgeois est revisité en petites portions, conforte le chef sur son choix.

«Même dans un restaurant comme le nôtre, les clients ont plaisir à manger du jambon ou de la moutarde de Bénichon. Et moi-même, j'aime cuisiner ces produits. Quand je fais le marché et que j'arrive au restaurant avec le camion rempli de légumes de Puidoux, de beurre de la laiterie du Crêt ou des poissons de Serge Guidoux, ce sont ces produits que j'ai envie de travailler.» Il ressentait un léger essoufflement avec les produits culturellement rattachés à la haute

gastronomie. «On est dans le carcan de notre formation, celui des produits qu'il faut cuisiner. Alors on les retravaille, carte après carte. J'avais l'impression d'avoir fait le tour. Ces nouveaux produits ont été une libération.»

## Féru de précision

Une démocratisation des produits dits nobles est aussi entrée dans la réflexion. À l'heure où des pétoncles, certes de qualité moindre, sont vendus à des prix très démocratiques, comment expliquer au client pourquoi son plat de Saint-Jacques de plongée coûte 50 francs? «On doit mettre beaucoup d'énergie à expliquer que ça n'est pas le même produit, la même filière. On s'est dit qu'on pourrait utiliser cette énergie autrement.» Pas simple: nouveaux fournisseurs, nouvelles saveurs, nouvelle philosophie à expliquer et, surtout, un nouveau maître du temps: la nature. «Il est plus facile de proposer du homard de Bretagne que des canards d'Appenzell. Avant, je décrochais mon téléphone et je commandais mes produits. Aujourd'hui, la démarche est inversée. Ce sont les producteurs qui me disent quand ils pensent que les poissons seront là, quand les canards ont terminé leur croissance. Mais faire le choix du circuit court et du respect du rythme répond à beaucoup de problèmes.»

Le réseau de fournisseurs locaux ainsi tissé lui permet d'assurer la qualité sous le signe de laquelle il a toujours placé sa cuisine. «Ce que j'aime dans la haute gastronomie, c'est l'exigence, la précision. Précision des goûts, des cuissons, des assaisonnements, qualité des produits choisis. Tout cela ne changera pas. Et le travail de ces produits m'a apporté un nouveau souffle, des nouvelles idées. J'ai découvert par >>



« Je suis convaincu qu'un repas gastronomique doit être une fenêtre ouverte sur une région »

Stéphane Décotterd, chef du Pont de Brent

>> exemple des plantes sauvages comme l'égopode. Alors ma cuisine ne va pas devenir celle des plantes sauvages. D'autres l'ont fait bien avant moi et très bien. Mais par petites touches, ce sont des produits que j'intègre dans ma carte. Dans le lac aussi, il y a les poissons que l'on connaît comme la féra ou l'omble ou d'autres comme le vengeron.»

## Pas de dogmatisme

Mais que les amateurs de la Bénichon revisitée du Pont de Brent se rassurent: pas question de supprimer la cannelle de la moutarde ou le safran de la cuchaule. Stéphane Décotterd se réserve le droit de continuer à utiliser des ingrédients qui font partie de la culture culinaire suisse. «Ma cuisine n'est pas locavore mais locale et réfléchie. Je ne vais pas renoncer au chocolat ou à l'huile d'olive, qui sont depuis toujours sur les tables helvétiques.»

Pour l'heure, seul le saint-pierre et le foie gras subsistent sur la carte «d'avant». Le premier va dès que possible être remplacé par le brochet, quant au second, sans équivalent helvétique, il va disparaître, du moins sous sa forme d'ingrédient principal d'un plat. «Si un jour j'ai envie d'en intégrer un peu dans une farce par exemple, je me sentirai libre de le faire. Je ne veux pas tomber dans le dogmatisme.»

Lorsqu'il s'est ouvert à ses confrères d'autres grandes tables, il a récolté des réactions très contrastées. «Certains m'ont dit que j'étais fou. Qu'en hiver je ne trouverai pas de produits assez diversifiés.» L'hiver dernier, pourtant, le chef a expérimenté sa nouvelle philosophie sur la carte des desserts, sans fruits exotiques ou importés. Une création au miel et au tilleul, une à base de carottes et de noisettes ou de courge et de poire ont suppléé les absents. «Aujourd'hui, je suis convaincu qu'un repas gastronomique doit être une fenêtre ouverte sur une région.»

Stéphane Décotterd et son épouse, Stéphanie, misent désormais sur la valorisation des produits locaux.

● TEXTE MELINA SCHRÖTER

melina.schroeter@lematin.ch

● PHOTO LAURENT CROTTET

« J'ai mangé un excellent rouget sur la Côte d'Azur. Ça m'a plu. Mais quel sens cela a-t-il de le proposer au bord du Léman? »  
Stéphane Décotterd