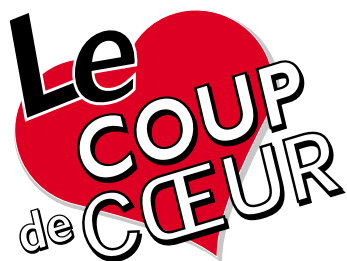


TE01-



Ces chefs d'ailleurs tombés dans la marmite du terroir

RAPPEL

→ La cuisine, ce n'est pas une histoire de nationalité mais de produits. C'est la philosophie que partagent ces chefs ou apprentis, venus de loin, qui privilégient dans l'assiette la tradition française. Et régionale avant tout. Les Pugh, Anglo-saxons, dont la table à Saint-Guiraud est l'une des plus appréciées de l'Hérault, sont de fervents ambassadeurs de l'art de vivre et de manger tricolores. Un état d'esprit que la Chinoise Huan Yang a adopté sans souci quand elle a intégré le lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher en Lozère. Depuis, elle ne jure plus que par la ratatouille et la langue de bœuf.

Patricia GUIPPONI



Bridget et David Pugh ont lancé le Mimosa à Saint-Guiraud en 1985. Leur table, à laquelle peu croyait au début, récolte bien des lauriers. Sylvie CAMBON

3 QUESTIONS A...



Georges ROUSSET

Restaurateur à St-Martin-de-Londres et auteur de livres

« Une cuisine d'intérieur »

Y a-t-il une identité culinaire dans notre région ?

C'est une cuisine de tradition populaire. Pas festive, mais conviviale, intérieure, faite à la maison. Sauf dans la partie catalane où on a une culture culinaire associée à la fête, au dehors. Longtemps, à Montpellier, vous n'aviez pas trop de restaurants, avant que n'émergent les frères Runel, la Réserve de Rimbaud.

Y a-t-il une raison ?

Je l'explique par le manque de fêtes païennes, la religion présente, cette cohabitation entre le catholicisme et le protestantisme, moins marquée en Provence où il y a par exemple des fêtes comme celle de l'aïoli, de la cargolade.

C'est une cuisine pauvre ?

Non, elle est inventive, riche. Ça va du cabasson de Lodève (pot au feu de têtes d'agneaux), aux tripes au thon de Palavas. Par contre, elle est économe. On utilise les abats, le petit lait d'égouttage. On la redécouvre : je le vois quand je fais des civets de lièvre, des pieds de porc farcis. La clientèle a moins de 40 ans. Elle recherche cette identité. Les étrangers aussi. Je suis allé enseigner aux Japonais. Ils en raffolent.

► Aux éditions Ouest-France, Georges et Thierry Roussel, "Aimer la cuisine du Languedoc-Roussillon" ; et "Cuisine du Languedoc-Roussillon d'hier et d'aujourd'hui".

A TABLE

COLLIOURE

Masashi Iijima

Le cinquième péché est la gourmandise. C'est aussi le nom de l'établissement ouvert par le chef japonais Masashi Iijima en avril 2006, et autant dire que ce prodige de la cuisine française, salué par ses pairs, sait mettre l'eau à la bouche. Formé au lycée hôtelier français de Tokyo, ce dernier a fait ses gammes à Montpellier au restaurant Les vignes, à la Maison de la Lozère, au Jardin des Sens chez les Pourcel, puis chez Michel Bras à Laguiole dans l'Aveyron, au Grand Véfour à Paris, etc. Sa carte de visite est aussi impressionnante que celle de ses plats, soignés, préparés avec les produits du terroir qu'il affectionne, assaisonnés à la sauce nippone.



VERS-PONT-DU-GARD

Lisa Muncan

La table de Lisa, établissement garçois, ne laisse pas de marbre. Aux commandes, la Danoise Lisa Muncan, récemment lauréate du trophée "Grands de demain" par le GaultMillau 2010. Encensée dans son pays, le jeune chef est tombée sous le charme du marché d'Uzès en 2001, lors de vacances, et n'est plus repartie. Elle travaille les produits régionaux et bio, revisite avec délice le poulet de Bresse ou encore les chanterelles marinées au Noilly Prat.



Ils mangent d'un bel appétit. Des gourmets bien gourmands. Bridget Pugh regarde son mari David. « *Savoureuse la petite tarte au chèvre, non ?* ». L'assiette du monsieur est vide. Aucun doute, il a aimé. Entre le couple et les restaurants, c'est une histoire d'amour qui dure. En effet, la ballerine néo-zélandaise et le violoniste anglais se sont d'abord mangés des yeux entre le plat et le désert, avant de changer de vie et d'ouvrir le Mimosa, table réputée à Saint-Guiraud, dans l'arrière-pays héraultais.

« *Elle dansait sur scène et moi je jouais dans la fosse quand on s'est rencontré* », se souvient David, qui s'exprime avec un charmant accent britannique. Bridget évolue au firmament de son art, parmi les Rudolf Noureev et autre Margot Fonteyn. « *Durant nos déplacements, on passait du temps dans les restaurants. Il*

faut dire que les chambres d'hôtel n'étaient pas très romantiques ! », sourit David. Ils vivent leur liaison dans la sensualité du bien manger. Un petit tour par la Norvège, « *où il y avait peu de tables intéressantes* », et Bridget passe

Une exigence : n'utiliser que les produits locaux et faire travailler les vignerons sur place



aux fourneaux pour contenter leur passion commune. Ses mains de cuisinière autodidacte se révèlent aussi habiles que ses petons chaussés de pointes. « *Ce qu'elle fait avec les restes, ça tient du miracle* », insiste son mari, visiblement le plus heureux des hommes.

Lui est convaincu du talent de sa moitié. D'autres mettront du temps pour accepter qu'une femme, sans expérience culinaire, anglo-saxonne de surcroît, devienne l'un des plus audacieux chefs de la région. Car les Pugh vont ache-

ter une maison de vacances à Saint-Privat, près de Lodève. Puis, se poser à Saint-Guiraud, en 1984, pour effectuer le grand saut : lancer leur propre restau. Avec une exigence : des mets français, régionaux, n'utiliser que les produits du terroir, ne faire travailler que les vignerons lo-

caux. Le domaine de David, fin connaisseur : « *Je suis au public relations, à la comptabilité, à la cave.* » L'homme est aussi essentiel pour sa femme comme cobaye. Tâche pour laquelle il ne se fait pas prier. Pendant cinq ans, les Pugh ne touchent pas terre, les palais eux se régalaient. Vingt-cinq ans plus tard, ils tiennent le haut du pavé, défenseurs et ambassadeurs de la cuisine languedocienne. Ont ouvert un second établissement, Les Terrasses du Mimosa, à Montpeyroux. Fourmillent de projets, même lorsqu'ils mettent la clé sous la porte pour s'évader en basse saison. Six mois durant lesquels ils pourraient "farnienter". Que nenni. Ils vont, curieux, avec leur bon coup de fourchette, tester les assiettes, découvrir d'autres lieux. Les yeux dans les yeux. ●

Le pot au feu avec les baguettes

Elle en parle avec délectation. La langue de bœuf, la ratatouille, les pélarçons, les tripes, le pot au feu, les cuisses de grenouilles persillées. Miam, miam. Pour Huan Yang, née dans la province de Xin-Jiang au nord-ouest de la Chine, la cuisine française, surtout celle du Languedoc, est un délice sans fin. Cinq ans plus tôt pourtant, elle n'y connaissait rien. Pas plus qu'à la langue de Molière.

Après un bac généraliste, la jeune femme décide de se lancer dans l'apprentissage « *d'un autre langage étranger que l'anglais obligatoire à l'école* ». Ce sera en Europe. Et pourquoi pas en France. Parce qu'il y avait « *cette culture, cette image, Paris...* ». L'art de vivre et la gastronomie. Papa est dans la restauration, alors la demoiselle n'est pas novice. Huit mois de cours intensifs

de français, son visa en poche, Huan met les voiles pour la Lozère. Plus précisément pour le lycée hôtelier Sacré-Cœur de Saint-Chély-d'Apcher. Parce que la réputation de l'établissement sort du cadre de l'Hexagone et que l'enseignement y est complet : « *On y apprend la cuisine, mais aussi le service, l'hébergement, la gestion.* »

L'adaptation est dure. Il faut maîtriser le vocabulaire technique et culturel alors que le langage courant est à peine assimilé. « *Alors quand on vous parle en image, comme quand vous dites : "Qu'est-ce que tu racontes comme salade ?", c'est difficile de saisir* », confie-t-elle dans un français parfait au débit soutenu à faire pâlir plus d'un Tricolore. De l'avis de ses professeurs, Huan est volontaire et appliquée. Et très ouverte. « *En Chine, on mange la viande très cuite.*

Ici, vous avez plusieurs cuissons. A présent, je ne l'apprécie que saignante. » Et les vins. Tout une découverte passion pour celle qui a voulu se perfectionner dans le domaine de la sommellerie.

Une fois ses diplômes obtenus au lycée hôtelier, Huan Yang s'est dirigée dans la gestion et l'administration d'établissements culinaires, à Albarret-Sainte-Marie, toujours en Lozère : « *Car je sais que je n'ai rien d'un grand chef français.* ». Pourtant, elle n'exclut rien. Si dans l'avenir, elle sévit aux fourneaux, ce sera pour servir cette cuisine qu'elle a définitivement adoptée. Et quand elle concocte des mets asiatiques pour ses amis « *car c'est ce qu'ils demandent* », que ce soit des sushis ou des nouilles, elle les accommode toujours et de son plein gré à la sauce languedocienne. ●



Huan, décrite comme une élève volontaire et appliquée. Ph S. CAMBON