



# JARDINS DE CHEF

L'ÉTÉ, LA NATURE EST À SON APOTHÉOSE JUSQUE DANS LES JARDINS QUI REGORGENT DE FLEURS, FRUITS, LÉGUMES ET AUTRES HERBES AROMATIQUES. EN SAVOIE MONT BLANC, NOUS SOMMES PARTIS À LA DÉCOUVERTE DE TROIS JARDINS NOURRICIERS, CES CORTIS, COMME ON LES NOMME EN PATOIS SAVOYARD. TROIS JARDINS DE CHEFS ÉTOILÉS, REFLÉTANT LEUR VISION DU CUISINIER-JARDINIER : CULTIVER SES PRODUITS AFIN DE GARANTIR LEUR TOUTE PREMIÈRE FRAÎCHEUR. JUSTE CUEILLIS, LES VÉGÉTAUX SONT PRÉPARÉS, SANS PASSAGE AU FROID, AFIN DE CONSERVER TOUTE LEUR SAVEUR.

TEXTE LORÈNE HERRERO

## LE JARDIN DE MONTAGNE DE RENÉ ET MAXIME MEILLEUR

C'est sur un champ de pommes de terre que René et Marie-Louise Meilleur ont bâti leur *Bouitte*. Cette petite maison (en patois savoyard) a bien évolué au fil des décennies, se transformant en hôtel 5 étoiles et table étoilée. Leur fils, Maxime, rejoint l'aventure et la cuisine. En 2015, les deux chefs autodidactes, René et Maxime, reçoivent une 3<sup>e</sup> étoile au Guide Michelin, saluant ainsi leur cuisine, profondément inspirée de la vallée des Belleville.



## DES ÉTOILES VERTES

En janvier, le Guide Michelin a imaginé un nouveau « trèfle vert », en complément des célèbres étoiles. Celui-ci vient saluer une gastronomie durable et responsable. Cette éco-macaron récompense les chefs qui œuvrent en faveur de l'écologie (utilisation de produits locaux, de saison, énergie verte...). Laurent Petit et Jean Sulpice font partis des cinquante chefs récompensés par cette nouvelle distinction.



© Franck Juery

Au cœur du hameau de Saint Marcel, père et fils cultivent plusieurs petites parcelles. La superficie de ces jardins avoisine les 1000m<sup>2</sup>. « Dans nos jardins, nous trouvons des pommes de terre, des carottes, des navets, des courgettes, des radis, des salades... Il n'y a pas de tomates, car à 1500 mètres d'altitude, elles ne poussent pas ! Ici la pomme de terre marche bien, elle a vraiment un goût particulier. Nous avons aussi planté de la rhubarbe et beaucoup de petites baies comme les cassis, les groseilles, les mûres... La plupart de nos cueillettes (herbes, fraise des bois, myrtilles, framboises...) se font dans la nature, c'est un jardin formidable ! Dans nos potagers, nous retrouvons aussi quelques herbes que nous cuisinons souvent, comme la livèche, la sauge, le chénopode bon Henri ou encore l'ortie. », explique René Meilleur.

Dans les parcelles, la culture est traditionnelle, les allées sont dessinées à l'aide de lauzes, quelques carrés sont encadrés de bois. « L'hiver on laisse reposer, au printemps vient l'engrais, du fumier, celui des paysans du village. Puis on laboure, on sème, on laisse pousser. Beaucoup de plantes se ressèment seules, on récupère des graines à l'automne, on en ajoute des nouvelles au printemps. On essaye de faire tourner les cultures. Les expositions des jardins sont toutes différentes. Par exemple, pour la reine des prés, on a choisi un emplacement qui reste souvent à l'ombre. Cela permet de la garder le plus longtemps possible (on l'utilise dans les desserts, les crèmes). »

Aussi loin que remontent ses souvenirs, René se remémore un jardin. Un jardin de montagne, cultivé dans un laps de temps très court, entre juin et octobre. « L'avantage en montagne, c'est que les légumes poussent plus vite. Mon astuce est de ne pas commencer trop tôt, il faut laisser passer les Saints de glace (à la mi-mai) avant de planter. Le jardin et la cueillette des herbes, c'est lié à notre histoire. On plante, on voit pousser, et l'arrivée des premières courgettes du jardin, c'est toujours agréable ! Et puis quand on découvre quelque chose de magnifique au jardin, cela donne envie de créer en cuisine », confie René Meilleur.

### LE JARDIN DES HERBES DE JEAN SULPICE

Durant 15 ans, Jean Sulpice a détenu le titre de chef étoilé le plus haut perché d'Europe pour son restaurant l'Oxalys à Val Thorens. En 2017, il reprend l'Auberge du Père Bise, à Talloires, au bord du lac d'Annecy. C'est un retour à la nature pour celui qui propose une cuisine des 4 saisons, basée sur la diversité et la richesse des produits du terroir savoyard. Sa table est distinguée de deux macarons au célèbre guide rouge.

Pour leur établissement, Jean et Magali Sulpice ont créé un jardin, avec des allées arrondies soulignant la terrasse du restaurant et les berges du lac. Les massifs sont garnis de fleurs, de quelques aromates et d'une toute nouvelle roselière pour accueillir les oiseaux. Le chef possède un autre jardin, créé il y a tout juste deux ans. À quelques encablures de Talloires, à Angon, Jean Sulpice cultive un jardin clos. Une partie est dédiée aux arbres fruitiers, avec de l'herbe au pied. Un autre espace abrite les herbes, chères au chef. Une vingtaine d'aromatiques poussent en rangs bien ordonnés. Au sol, un peu de paillis maintient l'eau, a portée ici par des tuyaux micro percés. La culture reste naturelle, sans utilisation d'engrais.

« J'aime cueillir des herbes fraîches et des fleurs pour la journée. Ces plantes seront ensuite travaillées sans passer au froid, afin de garder toute leur saveur. Je dispose d'une vingtaine d'aromates. C'est plutôt des classiques. On trouve aussi des fleurs de bourrache, des framboises, des groseilles, des fraises... L'originalité, ce sont peut-être les épinards fraise, qui sont moins connus. J'ai aussi des figuiers et des pommiers qui étaient là à l'origine. Dernièrement, j'ai installé un poulailler afin d'apporter de la vie. C'est un jardin qui est encore en devenir, j'en serai peut-être satisfait dans 10 ans ! », explique le chef étoilé.

À l'instar de Marc Veyrat, son mentor, Jean Sulpice travaille les herbes et les fleurs. « Les fleurs sont de véritables aromates ; je ne les utilise pas simplement pour la décoration. Les fleurs apportent du goût et peuvent nous emporter en une seconde, en une bouchée. L'instant de la cueillette permet de nourrir ma réflexion autour de la cuisine. Je ne choisis pas non plus les herbes pour leurs vertus décoratives mais vraiment pour ce qu'elles peuvent apporter à un ingrédient. Leur puissance aromatique, leur mâche, leur goût... constituent des points clefs pour la construction d'un plat, sa structure et son équilibre. »



© Matthieu Cellard

### LE JARDIN EN PERMACULTURE DE LAURENT PETIT

À Annecy le Vieux, Laurent Petit a fait le pari de proposer une cuisine lacustre et végétale, uniquement à base de produits locaux. Un parti-pris qui a été salué par le Guide Michelin l'an passé, puisque Le Clos des Sens est devenu le nouvel établissement triplement étoilé de la région.

Dans une envie de retour aux sources, aidé par Martine sa femme et petite-fille de jardinier, ils ont imaginé un jardin de 1500 m<sup>2</sup> avec plus de 200 variétés de plantes. L'espace a été conçu par un architecte paysagiste local, Julien Joly et le paysagiste-jardinier Lionel Perron veille sur lui au fil des saisons.

En partie haute, une allée de pas japonais en pierre bleue de Savoie relie le bassin de nage au jardin d'aromates, exposé au Sud-Ouest. Une cinquantaine de variété d'herbes poussent dans d'esthétiques carrés de bois en hauteur, facilitant la récolte et évitant les insectes indéliçats (comme les escargots ou limaces voraces). Non loin, des chemins de fin gravier forment des vagues bordées d'autres

aromatiques, une esthétique de « jardin zen », inspirée par les voyages au Japon du chef. Les fleurs du chemin Mellifères et ses 45 marches mènent au potager. Une haie mixte (petites baies, lilas, pommiers à fleur, noyer, noisetiers...) assure la transition jusqu'au « Jardin de mon Père ». Un joli jardin en permaculture de 1000m<sup>2</sup>, exposé plein sud. La pente douce est traitée sous forme de buttes régulières, irriguées en goutte à goutte. Celles-ci sont composées de copeaux de bois et de déchets compostés : un gros travail effectué grâce à un déshydrateur, tous les déchets végétaux et de poissons du restaurant sont transformés.

« Je cultive des légumes, une sélection plutôt classique : poireaux, oignons, moutarde, lentilles, fenouil, choux, colraves, blettes, courgettes, poireaux, carottes, haricots, pommes de terre, potimarrons, salsifis, navets, radis noirs... L'originalité du potager se trouve dans des arbres fruitiers comme les kiwaïs ou encore les quelques poivriers Sichuan. J'utilise les feuilles, les grains séchés ou frais », explique Laurent Petit.

Dans le potager, les cultures tournent, sauf les tomates qui gardent une place privilégiée contre le mur, non loin d'un grand hôtel à insectes esthétique et utile pour ces auxiliaires du jardinier. Une maisonnette en bois abrite le fumoir, utilisé pour fumer à froid les poissons de lac et les œufs de féra.

« Mon jardin est un laboratoire, il me permet de voir ce que l'on peut utiliser à chaque saison. Par exemple les oignons, on travaille la graine, la fleur, la racine... Les légumes sont le plus souvent consommés tout de suite, peu de choses sont séchées. Quand il y a beaucoup de tomates, nous faisons du coulis. Nous cueillons suivant le besoin, aucun produit du jardin ne connaît d'écart violent de température, consécutive à un stockage au froid. Ils sont immédiatement travaillés et leur fraîcheur donne une précision gustative inégalable. En été, le briefing avant chaque repas se fait au cœur du jardin, pour bien s'imprégner de l'avancement des cycles naturels. » ✕