

REPORTAGES / RÉFLEXION / HUMOUR / RECETTES

# 180°C<sup>#8</sup>

des recettes et des hommes



JACQUES DIORRET

**L'ÉTOILE**  
MANQUANTE

DIMENSION

**UN PAYSAN**  
DU MORVAN

MATHIAS ENARD

**LE GONCOURT**  
ET LA MORUE

MAISON DECORET, 15, RUE DU PARC 03200 VICHY / TÉL. : 04 70 97 65 06 / [www.maisondecoret.com](http://www.maisondecoret.com)

L'HOMME DE GOÛT

JACQUES DECORET

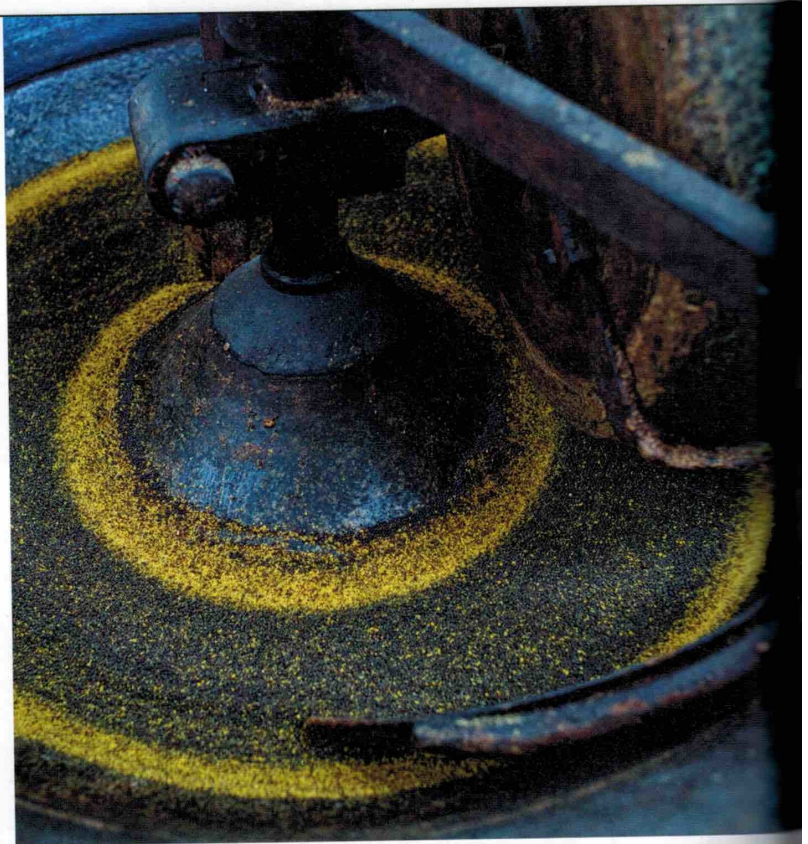
# L'ÉTOILE MAN QUAN TE

☆☆☆  
Texte Philippe TOINARD  
Photographies Jean-Luc BERTINI

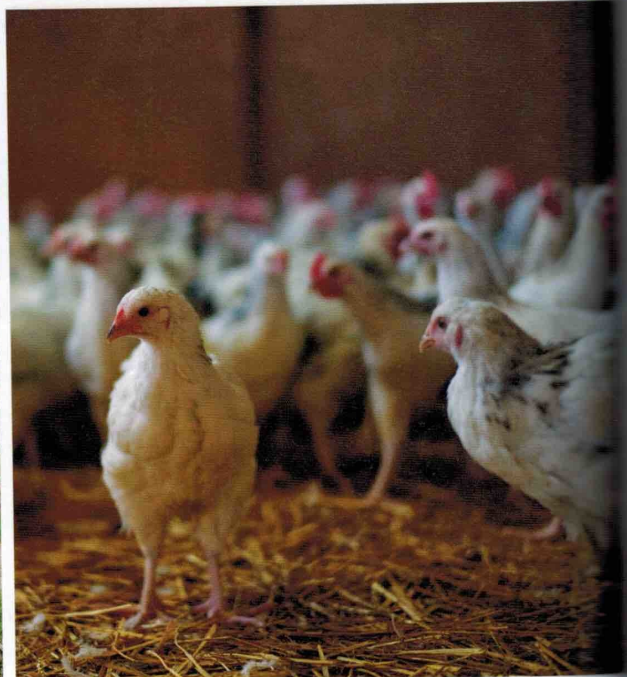


"LE PESSIMISME EST D'HUMEUR, L'OPTIMISME EST DE VOLONTÉ. TOUT HOMME QUI SE LAISSE ALLER EST TRISTE..." CETTE CITATION DU PHILOSOPHE ÉMILE-AUGUSTE CHARTIER, DIT ALAIN, JACQUES DECORET EN A FAIT SA DEVISE. UNE FAÇON DE RAPPELER, MALGRÉ CERTAINS ÉVÉNEMENTS BLESSANTS, QUE CE JOYEUX OPTIMISTE NE CUISINE PAS SELON SON HUMEUR MAIS PAR LA SEULE VOLONTÉ D'OFFRIR DU PLAISIR À SES CONVIVES.

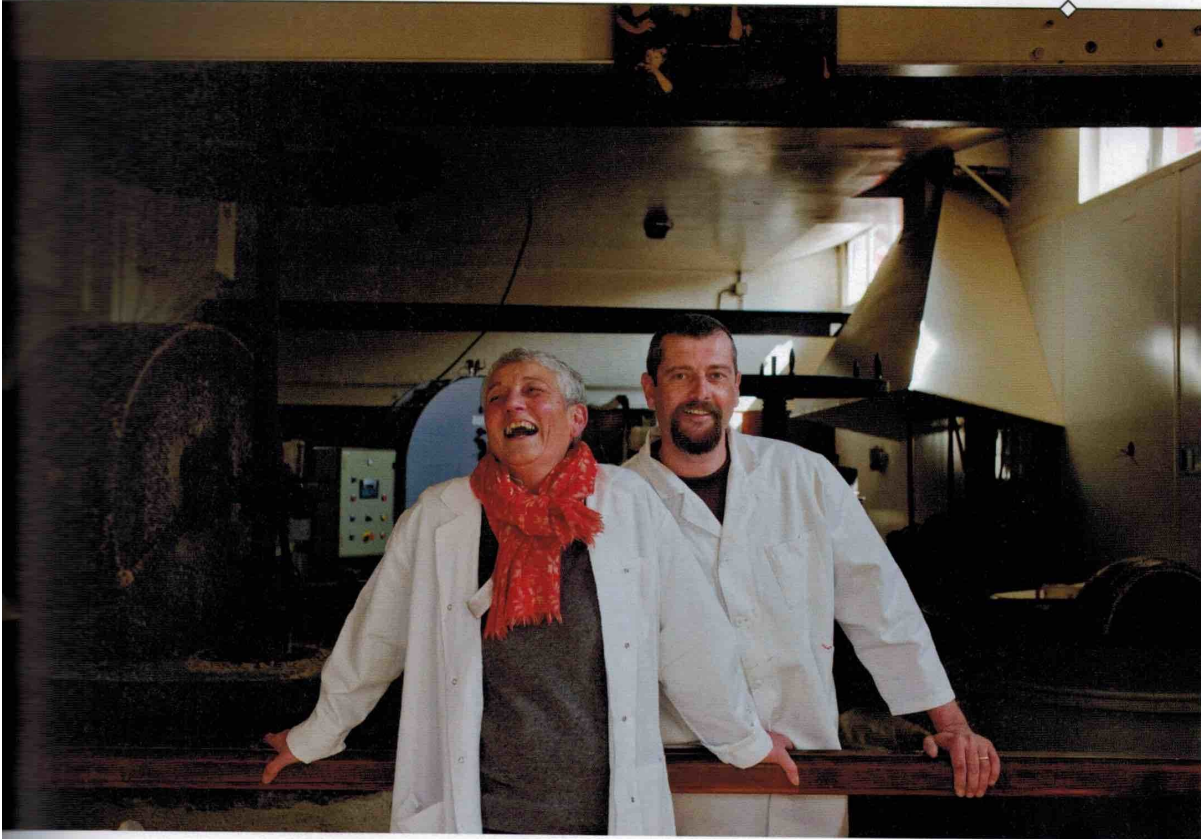
Parmi les produits auvergnats défendus par Jacques Decoret, la moutarde de Charroux® fabriquée par la famille Maenner. Disparue au début du xx<sup>e</sup> siècle, cette moutarde a la particularité d'être produite avec du vin blanc de Saint-Pourçain et du vinaigre issu d'un très rare cépage : le tressailler.



À Magnet, Marie-Laure et Jean-Yves Petiot font partie de la petite dizaine d'éleveurs à avoir relancé la race Bourbonnaise. Leurs poulets élevés sur parcours herbeux se nourrissent, en parallèle, de céréales complétées dans les trois dernières semaines de poudre de lait.







Simone Maenner et son fils Olivier.

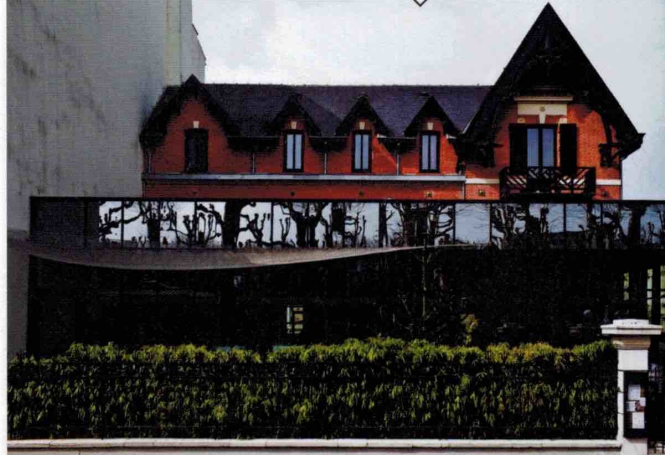
> les douze mois obligatoires, Martine met le holà, « c'est la Jeanne ou moi ». Jacques revient sur ses terres avant de filer chez Troisgros à Roanne. Il est chef de partie, elle travaille à la réception. Chez Lorain à Joigny, il est en cuisine, elle est demi-chef de rang. À Paris, pour l'entretien d'embauche chez Alain Passard, ils se présentent avec le couffin dans lequel dort Alexis, leur premier enfant. Le chef n'a rien à proposer à Martine. Elle rentre en Auvergne. Jacques partage une chambre avec Pascal Barbot dans un foyer de frères, dans le quartier de Friedland, et envoie 2 500 francs par mois à sa dulcinée pour subvenir aux besoins de la petite famille. La suite, on la connaît. À les observer aujourd'hui dans leur restaurant face au parc des Sources, à deux pas de l'un des plus beaux opéras de France, ils semblent amoureux comme au premier jour et il y a de l'admiration dans leurs propos. Martine s'émerveille de la rigueur et de la créativité de son époux mais se moque de sa maniaquerie et de son côté psychorigide. Jacques avoue qu'il avance sereinement grâce à Martine qui gère des centaines

de choses que personne ne voit au quotidien. Ils sont bien à Vichy et ça se ressent. Ils ont l'Auvergne chevillée au corps, et la carte des plats en est un parfait exemple. Pas une création sans qu'il n'y ait un morceau d'Auvergne qui ne vienne s'y glisser, des pieds de cochon à l'absinthe de Vichy en passant par le fumaison (fromage d'Auvergne au lait de brebis), le bleu de Laqueuille, la poulette du Bourbonnais, la truite Fario, la moutarde de Charroux® ou la traditionnelle pastille de Vichy. Cette volonté farouche de défendre ce terroir est au cœur d'une réflexion portée par Jacques : les plats doivent-ils tous, à terme, être estampillés locavore ? Il s'interroge, regarde ce que font les confrères, s'emporte quand il constate la présence du chocolat dans un dessert chez un cuisinier qui clame haut et fort vouloir ne créer des plats qu'à partir des produits de sa région. Il pense aussi à ses clients. Qu'ils fassent 300 mètres ou 300 kilomètres, ne seront-ils pas déçus de ne pas trouver du turbot, des langoustines du Guilvinec, du bar de ligne ou du Saint-Pierre ? Doit-il se contenter de l'omble-chevalier >



PAGE DE GAUCHE

Il est cités en cuisine, pas de forte tête, que des gens humbles. Parmi eux, Francesco (son second), Yami (patissière), Valentin, Niel, Alina et Luc.



> du lac Pavin ou de la truite pour la partie poisson ? N'est-ce pas un peu restrictif ? Jacques doute et en bon jusqu'au-boutiste, il sait que c'est tout ou rien. Réflexion en cours.

LE BON SENS PAYSAN

Dans son ancien chalet d'époque Napoléon III aménagé en restaurant en 2008, prolongé par un cube de verre surmonté d'un toit végétal, Jacques continue de créer des assiettes singulières en attendant le passage à l'acte du virage locavore. À écouter ses confrères, il est le plus brillant de sa génération et a été formé par les plus grands. Pour autant, il ne s'inspire plus de ses maîtres, il a créé son propre univers, parfois controversé mais toujours mûrement réfléchi. Il y a encore quelques années, il aimait raconter des histoires dans ses assiettes en s'inspirant de la rue, de la vie, d'instant volés, de conversations entendues. C'était l'époque du risotto de boulgour, quinoa et maïs qui accompagnait un faisan de la Dombes. Pourquoi ? Parce que c'était la représentation du faisan de son vivant, un animal qui picore des céréales. Pourquoi cette pâte à pain qui recouvrait une assiette creuse dans laquelle se trouvaient des chanterelles, des pieds de mouton et des champignons de Paris ? Parce que le bouillon clair qui va être versé sur la pâte à pain va la faire fondre et créer une soupe de campagne, comme un clin d'œil aux paysans qui glissent toujours un morceau de pain dans leur bouillon

pour le rendre plus roboratif. Et pourquoi ces marrons servis dans un verre en plastique ? Pour nous rappeler qu'on les achète en hiver à un vendeur à la sauvette qui les verse dans un cornet en papier journal. Depuis, le petit-fils d'agriculteurs a encore évolué en s'appuyant davantage sur les produits du terroir auvergnat avec toujours cette volonté de rendre hommage aux paysans et à leur univers. Le plat, maïs entier, mousseux de maïs, jaune d'œuf entier et poudre de pop-corn en est un exemple. Dans le fond de l'assiette, le maïs en grains entiers recouvert d'un mousseux de maïs et au centre un jaune d'œuf cuit à basse température... ou l'art et la manière de représenter par les couleurs, un nid de poule comme dans les poulaillers des fermes environnantes. Autre clin d'œil au monde paysan, le poulet aux écrevisses dégusté dans les campagnes >



## PAGE DE GAUCHE

## SIX DES CRÉATIONS DU MENU « CONFIANCE » EN 13 SERVICES

DE HAUT EN BAS ET DE GAUCHE À DROITE Saint-Jacques de plongée d'Erquy, jus et ruban de céleri, citron ; Coques du Mont-Saint-Michel gratinées, champignons, persil et algues nori ; Foie gras, crevettes grises, ravioles de navets, pâte de navet, pâte de citron ; Maïs entier, mousseux de maïs, jaune d'œuf et poudre de pop-corn ; Fumaison, fromage au lait de brebis, sorbet céleri, orange et citron confits ; En transparence, suprêmes de pamplemousse, crème parfumée aux amandes et glace Campari.

> un ou deux dimanches par an. Pour ce faire, il s'appuie sur la poulette de race Bourbonnaise, dont la filière a été relancée en 1994 mais qui ne compte qu'une dizaine d'éleveurs. Rôtie doucement, elle est escortée de chou-rave et d'une sauce américaine. C'est cette dernière qui rappelle le goût du poulet aux écrevisses comme l'avoine torréfiée ou la pâte d'avoine (qui accompagnent la truite Fario) soulignent que l'Auvergne est aussi une terre céréalière. Sans oublier les pieds de cochon présentés en amuse-bouche. De longues heures de découpes, de désossage et de cuisson pour les présenter soufflés avant de les tremper dans une mousseline de pommes de terre. Dans le cochon, tout est bon et rien ne se perd, c'est ça le bon sens paysan.

## LA BLESSURE DU GUIDE ROUGE

Il y a longtemps que la cuisine de Jacques Decoret ne fait plus débat. À sa première adresse dans Vichy, il a été catalogué as de la cuisine moléculaire, comme un certain Ferran Adrià en Espagne. Tout ça parce qu'il osait faire gober une bulle d'huître à ses clients ou leur faire sniffer un rail de tomate alors que l'azote et ses petits copains, chlorure de calcium, gluconolactate de calcium et autres alginates n'ont jamais eu droit de cité dans sa cuisine. Chez lui, on travaille tout en délicatesse, on caresse le produit, on ne le brusque jamais et on ne s'appuie pas sur les techniques du docteur Maboul pour préparer le foie gras avec crevettes grises, consommé de crevettes, ravioles de navet et pâte de citron ; les Saint-Jacques de plongée d'Erquy, jus de céleri, ruban de céleri et citron ; les langoustines, pâte de noisettes, chou-fleur râpé, mûres et xérès ou le suprême de pamplemousse en transparence, crème parfumée amande et glace Campari. Des plats limpides, d'une créativité hors norme, d'un dressage millimétré, d'une audace assumée. Et tout le monde de s'étonner de voir cette cuisine bloquée à 1 étoile Michelin depuis 1999. Le sujet est délicat, et l'idée de cette rencontre n'était pas de l'aborder mais simplement de remettre



Jacques Decoret rencontre Martine sur les bancs de l'école hôtelière de Cusset d'où il sort Meilleur Apprenti de l'Allier avant d'être finaliste du concours Un des Meilleurs Apprentis de France.

ce chef sur le devant de la scène, lui qui fut longtemps un chouchou des médias. Seulement, l'homme semble meurtri et finit par parler, s'étonnant de ne jamais être rentré dans le cercle fermé des 2 étoiles Michelin. En 2005, le guide rouge crée la catégorie « espoirs ». Ceux qui ont déjà 1 étoile peuvent espérer en décrocher une deuxième. Ceux qui en ont 2 s'imaginent toucher le graal absolu, la troisième. Jacques devient « espoir » en 2005 puis 2006, puis 2007 et 2008. Du jamais vu. Presque un record quand on sait qu'une majorité de ses confrères « espoirs » monte d'un cran dans l'année qui suit ou dans les deux ou trois ans. Jacques a tenté de comprendre, est allé à la rencontre des grands patrons qui sont restés mystérieux sur leur décision. En 2016, il n'est pas plus avancé, il ne sait toujours pas pourquoi mais continue à se poser beaucoup de questions. La seule réponse qu'il ait trouvée est de ne pas abdiquer et de continuer à imaginer des assiettes limpides et fulgurantes où les saveurs se croisent sauf une... l'amertume ✨

MAISON DECORET. Menus : de 42 € (au déjeuner en semaine) à 119 €.



## L'HOMME DE GOÛT

Au pied du château de Busset, une maison aux volets fermés. Jacques Decoret imagine les rouvrir dans quelques années et transformer cette maison en auberge de campagne.

« C'EST BEAU L'ALLIER, NON » ? On ne sait pas si Jacques Decoret parle du département ou de la rivière. Au volant de sa voiture, il file sur les routes communales, prend les virages serrés tout en s'enthousiasmant pour tout : une vue, une maison retapée, un vieux four à pain, un troupeau de vaches. Il nous a promis un panorama exceptionnel sur sa ville de Vichy, mais nous sommes déjà ailleurs. Entre temps, il a pensé à mille autres choses et nous voici au pied du château de Busset, chef-d'œuvre qui associe l'époque médiévale et la Renaissance et qui fut la propriété de la branche non régnante des descendants directs de saint Louis. À deux enjambées du donjon, une auberge à l'abandon. « Dans 4 à 5 ans, je serai ici. » Jacques Decoret a les yeux qui pétillent, pas peu fier de son petit effet et des interrogations que cette nouvelle suscite. « Évidemment, je ne quitte pas Vichy mais ici, il y a quelque chose à faire, un projet à mener. » Ce sera une auberge parce qu'autrefois, le dimanche, on mangeait à la campagne. Les auberges ont fermé et la majorité des restaurants se trouve en ville. Jacques a déjà le menu, il y aura du coq au vin, du poulet aux écrevisses, du pâté aux pommes de terre et de la truite aux amandes. Il y sera un peu mais pense surtout à ses enfants notamment l'aîné, Alexis, qui marche dans ses pas. Diplômé de l'école hôtelière de Cusset puis de celle de Thonon-les-Bains, il a également suivi une formation à l'école Tsuji dans le Beaujolais et travaille aujourd'hui dans la brigade de Mathieu Viannay, chef de la Mère Brazier à Lyon. Ce projet ressemble à s'y méprendre à ceux que

Jacques a eus lorsqu'il a souhaité s'installer dans la région. Nous sommes en 1998. Auréolé d'un titre de Meilleur Ouvrier de France obtenu en 1996 à 29 ans, il quitte le récent Bocuse d'Or, Régis Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid (43) où il vient de passer trois ans. Son souhait ? Reprendre une auberge fermée sur la commune de Saint-Nicolas-des-Biefs, dans l'Allier, à 50 minutes de Vichy. C'est de ce village que sont originaires ses grands-parents. Le projet ne se fera pas. Il jette son dévolu sur la commune de Saint-Gérand-le-Puy où résidaient les parents du chef 3 étoiles, Pascal Barbot, avec qui il a travaillé chez Alain Passard à L'Arpège à Paris. Là encore, l'idée tombe à l'eau. Ce sera finalement Vichy, dans un établissement coincé entre un bazar et un sex-shop. Pas le plus bel emplacement pour débiter mais son excellent parcours (en Suisse dans un premier temps puis Troisgros à Roanne, Lorain à Joigny, Bulot à Brantôme, Passard à Paris et Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid) et sa présence en ville vont lui ouvrir les portes des médias. En s'installant à Saint-Nicolas-des-Biefs ou à Saint-Gérand-le-Puy, l'intérêt pour ce chef n'aurait peut-être pas été aussi important.

### L'Auvergne chevillée au corps

Jacques Decoret et son épouse, Martine, l'avouent bien volontiers, ils n'ont jamais imaginé ouvrir à Paris ou dans une grande ville. Originaire de Lapalisse dans l'Allier, Jacques a connu Martine à l'école hôtelière. Elle habitait à l'époque à huit kilomètres de chez lui. Follement amoureux, ils vont suivre le même parcours, exceptée la parenthèse du service militaire que Jacques effectue sur une corvette à Brest. Désireux de s'engager après