

La Revue Culinaire



LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE

Vichy, Maison Décoret

Jacques Décoret
Son Excellence
du Bourbonnais

The Peninsula Paris

Christophe Raoux
Créer, innover
et améliorer au quotidien

Hôtel Le Roch & Spa

Rémy Béreud
Cuisine végétale
aux touches acidulées

Sirha 2017

Les Cuisiniers de France
au Village Rungis

PARIS, LE GRAND RESTAURANT

**JEAN-FRANÇOIS
PIÈGE**

Vivre et cultiver sa singularité



Jacques Décoret

Son Excellence du Bourbonnais

Natifs de l'Allier, Jacques Décoret et sa femme, Martine, reçoivent à Vichy, dans un chalet Napoléon III prolongé d'un cube de verre d'où l'on contemple le parc des Sources. Le chef MOF, seul étoilé de l'Allier, toqué de sa région et véritable ambassadeur du Bourbonnais, s'inspire de son enfance, des alentours et de petits riens du quotidien pour proposer une cuisine tout à la fois technique, douce, émouvante, pleine de poésie, de légèreté, de vivacité et de surprises. Une délicieuse aventure gustative... qui commence au bout de la rue.

Au bout de la rue, un homme fait griller des marrons sur un brasero. On ne le voit pas encore. Mais on le sait déjà. Le parfum caractéristique des châtaignes torréfiées fait frémir nos narines. On salive bien avant de tenir entre nos mains le fameux cornet de papier tout chaud... C'est le genre de petite histoire que Jacques Décoret, chef propriétaire de la Maison Décoret à Vichy, raconte dans ses grandes assiettes. Des défis qui requièrent son savoir-faire, sa sensibilité et ses souvenirs. Ce coup-ci, ce sera un jeu de transparence – pâte foncée de marrons torréfiés, lait crémeux havane et émulsion blanche de châtaignes superposés dans un verre –, un cornet de chips de fruits, clin d'œil au marchand ambulancier et... quelques écales de marrons brûlées au chalumeau juste au moment de l'envoi. Tout y est : les goûts et les textures du marron, le cornet évocateur et la sensation olfactive, chère à certains amateurs de madeleines.

C'est que Jacques Décoret a le nez sur son travail. Il le dit tout de go : « **L'entreprise, c'est 70 % ma femme, Martine. Elle gère la salle, la compta, les fleurs, les chambres et c'est elle qui s'est occupée des enfants. Moi, je ne fais que la cuisine.** » Bien lui en

prend. Pour le bonheur des Vichysois, des Bourbonnais et de tous ceux qui viennent de beaucoup, beaucoup plus loin savourer les créations du chef, voire profiter d'instant de grâce à la Maison Décoret, Relais et châteaux aux 5 vastes chambres contemporaines

Belle façade Napoléon III et cube de verre.



L'équipe au grand complet.

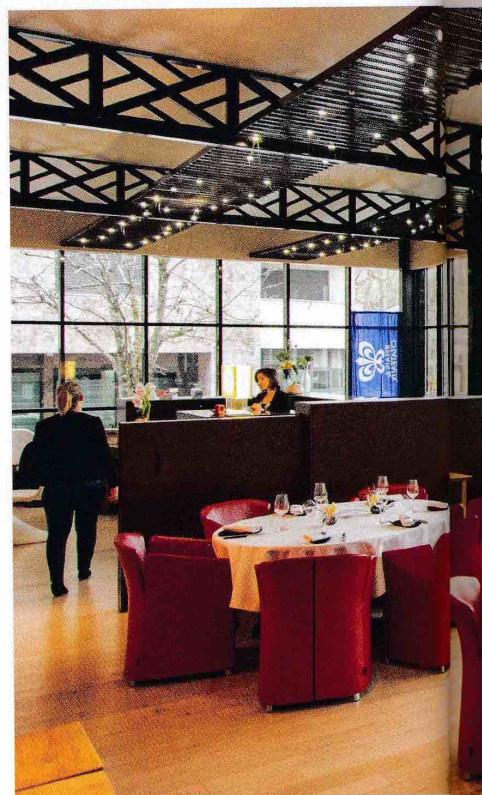


où dans chacune trône un meuble Napoléon III, ce « bienfaiteur » de la « reine des villes d'eaux ». Nous sommes à Vichy et nulle part ailleurs.

Un grand chef en germe

Né en novembre 1965, Jacques Décoret grandit à Saint-Pierre-Laval. Son papa est menuisier et sa maman s'occupe des quatre enfants. Dans ce coin du Massif central, les fraises ne montrent pas le bout de leur nez avant le mois de juin, les pommes et les coings entreposés sur des cagettes embaument la cave. Les raves gèlent en hiver. Ainsi elles s'adoucissent, se concentrent en goût et se transforment en merveilleuse soupe familiale. Quant à la dinde de Jaligny, à Noël, elle pèse son poids de réjouissances : 15 kilos ! Déjà, les souvenirs se ramassent à la pelle. Un grand chef est en germe... Après trois années d'école hôtelière

Abel-Boisselier à Cusset, Jacques obtient en 1983 son CAP cuisine. Direction la Suisse, à Saint-Sulpice, à l'Hostellerie du Débarcadère, où le premier apprenti de l'Allier n'est guère attendu mais se fait recevoir par un sous-chef peu amène. Le jeune commis ravale ses larmes, avale les livres de techno suisses et fonce, à la coupure, désosser des cous de cochons et façonner des pâtons chez le boucher et le boulanger du village. Expérience difficile peut-être, mais qui sera l'amorce d'un parcours impeccable. Jacques Décoret enchaîne chef de partie dans plusieurs grandes maisons suisses avant de rejoindre Troisgros à Roanne en 1989, « **un des moments forts de ma vie, le premier 3 macarons où j'ai travaillé** », puis La Côte Saint-Jacques chez les Lorrain père et fils, à Joigny, en 1991 et Le Moulin de l'Abbaye avec Régis Bulot à Brantôme en 1992. C'est en tant que sous-chef qu'il intègre l'Arpège, chez « **le très grand** » Alain Passard, en 1994. Martine est restée à Vichy avec





Alexis, leur premier enfant. Jacques loge dans un foyer catholique avec un autre cuisinier de L'Arpège. Un certain Pascal Barbot... également Vichyssois (le nom de son restaurant, L'Astrance, est emprunté à une petite fleur sauvage de la vallée de Chaudefour). L'amitié s'installe entre ces deux-là; elle est toujours d'actualité. Mais il faut prendre de la hauteur et Jacques grimpe à 1159 mètres d'altitude, à Saint-Bonnet-le-Froid. L'auberge des Cîmes est « **une formidable aventure** », avec un Régis Marcon « **humain, terrien, généreux et toujours à l'écoute** » et avec une consécration : en 1996, Jacques obtient le prestigieux titre de MOF. Il va falloir songer à s'installer.

Une étoile dès 2000

Jacques et Martine ouvrent leur restaurant à Vichy fin 1997. Le chef y sublime avec brio des produits modestes, maquereau, sar-

dine ou pied de cochon... L'ami Barbot vient filer un coup de main en cuisine durant plusieurs mois; maître Laurent, commissaire-priseur, y régale ses clients de marque; le chef apprivoise doucement les Vichyssois et séduit rapidement le Michelin : une étoile dès 2000. En 2008, ils emménagent dans leur nouvelle demeure en bordure de parc. La lumineuse salle à manger, sous une verrière au toit végétalisé, est déjà la promesse d'un moment inoubliable. Plusieurs menus (42 € au déjeuner; découverte à 71 €; Harmonie à 89 € et Confiance à 119 € – et Dieu sait si ça vaut le coup de faire confiance à Jacques Décoret) permettent de découvrir les talents et l'implication régionale du chef, entouré d'une jeune et fidèle brigade. Un vieux cantal parfume de fines chips croustillantes; les moelleux escargots de Laurence Finet à Thionne sont roulés dans un lard auvergnat accompagnés de compotée d'oignons confits et d'un vif jus de fanes d'oignons; les noix de Saint-Jacques d'Erquy,



Vaste chambre contemporaine.

à la juste cuisson, s'entourent de chou-fleur en plusieurs textures, fondante, crémeuse, croquante; la sandre des étangs voisins a la peau caramélisée et s'épanouit avec un jus de châtaigne de la montagne bourbonnaise; l'absinthe de Vichy émoustille le mignon de veau du

bocage bourbonnais quand elle ne se transforme pas en absinthe glacée vivifiant un fenouil confit et un tube de sucre d'où s'échappe une mousse de yaourt vichyssois et de confiture de myrtilles cueillies à quelques kilomètres. On n'oublie pas le fromage qui sert sur un pla-

teau les richesses de l'Auvergne : salers, saint-nectaire fermier, fourme de Valcivière, gaperon ou moulinois. Un festival que l'on peut escorter — outre une carte des nombreuses eaux régionales — d'un verre de saint-pourçain : un Quarteron 2013 du domaine Gosbot-Barbara ou un terre-de-roa 2014, cuvée Lunaire de la famille Tisserand, très convaincants.

Le feu sous la glace

« **J'aime les goûts francs** », déclare Jacques Décoret de plus en plus inspiré par ce riche terroir. Chaque saveur, chaque fumet, chaque sensation est soigneusement répertorié et classé dans sa tête « comme dans une bibliothèque ». Bibliothèque qu'il a, par ailleurs, bien garnie : Philippe Conticini — *Gâteaux et Gourmandises sans gluten et sans lactose* (First, 2016) — y côtoie



Une cuisine zen.



Jacques et son second.

Léon Girardin – *Le Nouveau Pâtis-sier confiseur glacier* (Paris, 1907). Quant aux éditions reliées de Brillat Savarin ou de Gouffé acquises aux enchères dans la réputée salle des ventes vichysoise, elles ne sont pas plus précieuses que les studieux cahiers d'école ménagère de la maman du chef. Tout est matière à émotion, à création : « **Un cuisinier doit être une éponge. Si vous ne l'imbibez pas, elle reste sèche.** »

Et Jacques Décoret n'est pas près de se dessécher. Les initiatives et les projets foisonnent. Un lundi par mois, le chef reçoit dans sa belle cuisine pour quatre heures de cours à thème. On ne manquera pas, le 12 juin, celui sur les produits locaux, une savoureuse promenade en pays auvergnat. Un premier pas vers ce qui pourrait bien, d'ici quelques années, devenir non pas un château en Espagne mais une auberge en terroir bourbonnais. Les Décoret veulent réhabiliter l'ancienne cure du village de Busset, juste sous le château fort dominant la vallée de l'Allier. En sachant leur savoir-faire, leur opiniâtreté et leur

audace, on en rêve...

Enfin, les mains fines et soignées de ce col tricolore excellent aussi en pâtisserie, une véritable passion. En témoignent, entre autres, ses époustouflantes meringues à la moutarde de Charroux. Sur une idée de leur fils Alexis, 23 ans et déjà un beau parcours de futur chef (Antoine, le

second, se destine à la pâtisserie et Agathe, vive et adorable fillette de 8 ans est déjà une as des crêpes), les Décoret vont ouvrir cet été une glacerie dans le centre de Vichy. Nul doute qu'avec Jacques Décoret, le feu couve sous la glace.

Valérie Bouvart

