

BONGOÛT

N°26.2024

LA TABLE EST LE MEILLEUR CRÉATEUR DE LIENS

© Leo Kharfan

Photo prise chez Le Taillevent,
15 Rue Lamennais, Paris 8^{ème},
une des plus belles tables
gastronomiques parisiennes.

www.bon-gout.fr

52

LA CRÈME DE LA CRÈME

Les tables de BONGOUT

LBG

53 la crème de la crème

Aux Terrasses
18 avenue du 23 janvier
71700 Tournus.
Tel : +33 03 85 51 01 74
www.auxterrasses.com



AUX
ZÉNITUDE, INSTINCT ET MODERNITÉ
TERRASSES

Au sud de la Bourgogne, Tournus est une étape doublement incontournable. D'une part pour l'Abbaye Saint Philibert, un joyau de l'architecture romane et d'autre part pour la réputation épicurienne de la ville. Elle abrite depuis des décennies et encore aujourd'hui de grandes signatures de la cuisine française.



ACCORD METS ET VINS

Basilic fizz Tartelette crème d'Étrez citronnée œufs de brochet fumés / Crème de haricot coco vinaigrée / Crêpe croustillante au beurre moutarde, fane et lamelle de radis, crème de moutarde / Friture d'Ablettes panées à la farine de Gaude sauce tartare.

Lirac rosé 2022 Romain Le Bars Tomates cerises faisselle d'Étrez citronnée gel de concombre et de monarde, voile (gelée) d'eau de tomate et gazpacho.

Vermouth rouge d'Anjou -Domaine Mosse Lingot de foie gras de canard copeaux de fenouil

Chardonnay Mâcon Cruzille « Simone » vignoble du Chef et vinifié par Julien Guillot Queue de langoustine à la plancha condiment fruits rouges, oxalys, quenelle de fruits rouges / Aubergine laquée à l'aubergine brûlée, tajette mandarine, sarrasin soufflé / Filet de sandre cuit basse température, courgette fleur, peau soufflée et fumet crémé.

Marsannay, cuvée Saint Urbain 2022 Domaine Jean Fournier Longe de veau sauge nature et tempura, émulsion de pomme de terre et échalote cuite au vin blanc.

Côtes du Jura Domaine Bherlet - Bondet - Cuvée tradition Comté râpé finement et émulsion de vin jaune, pomme grannie smith et noix.

Saint Sorlin en Bugey Cuvée la vie en rose - Vignoble Pellerin Blanc manger creusé, crème anglaise à la tajette passion, sorbet fraises et tuile de meringue, brunoise de fraises gariquettes.

Parmi elles, Jean Michel Carrette, exploite, avec son épouse Amandine, une maison inscrite dans l'histoire familiale non loin des bords de Saône, « Aux Terrasses ». En poussant la porte de cette maison de famille, on pénètre dans un univers chiné, de souvenirs, de photos, de tableaux. Un antique phonographe et un Juke box sixties voisinent avec des sièges design en résine moulée. Compositions artistiques de vieilles planches vieilles constellées de casseroles cuivrées et de couverts tordus ou personnages énigmatiques constitués de bois, de planches à laver et de rame en guise de bras, des œuvres de réemploi qui racontent une nouvelle histoire. Chaque objet est porteur de sens et témoigne du style personnel et contemporain qui donne son âme à la maison.

Attablé autour des belles tables en bois massif, garanties d'authenticité, la dégustation peut commencer. La zénitude de la décoration signée par la maîtresse de maison fait le contrepoint de la cuisine explosive de son mari.

Jean Michel Carrette a grandi ici, dans cette Bourgogne méridionale, auprès de ses parents restaurateurs et dans la ferme des grands parents à Sigy le Chatel. Il a appris auprès d'eux la valeur du travail, le goût de la cuisine et surtout les valeurs de la terre, la connaissance des vrais produits et ceux qui les produisent. L'amour du beau geste, d'un maraicher, d'un pêcheur de la Saône, d'un vigneron comme celui d'une céramiste ou d'un coutelier seront ses sources d'inspiration et d'émotions. Il ne manquera pas de les citer et de les mettre en avant.

Ce sont les artisans, les producteurs qui constituent le terroir le plus proche et qui donne du sens à la cuisine. Les produits arrivent à point, le cuisinier s'adapte. Qu'ils soient bio ou proches, ils devront d'abord être bons. Une exigence qu'il impose à ses fournisseurs pour élaborer une cuisine instinctive et moderne.

La créativité de Jean Michel Carrette est sans a priori ni interdits, soutenue par une technique solide acquise auprès de son père ou de grandes maisons comme la Tour Rose à Lyon, Troisgros à Roanne où dans des Palaces à Genève ou à Londres.

Voilà maintenant 20 ans qu'il est aux fourneaux de la maison, suite au décès prématuré de son père. C'est aujourd'hui un Chef dans la force de l'âge, en pleine possession de ses moyens et de ses envies. Du répertoire de cuisine traditionnelle qu'il a hérité et dont il conserve encore certains produits (gauffre salée, charolais, friture d'ablettes, ...), il reste influencé par la rigueur et la précision d'exécution.

La rigueur, Jean Michel Carrette se l'impose d'abord à lui-même en étant présent à tous les services à la fois en tant que Chef de cuisine et Chef du poste poissons qu'il maîtrise comme personne et qu'il ne saurait déléguer. Le style de Jean Michel Carrette c'est une cuisine d'instinct, spontanée, toute en finesse, des produits irréprochables, des cuissons parfaites, des sauces minutes, (sandre cuit à basse température, peau croustillante, fleur de courgette fumet crémé), des clins d'œil régressifs (la brioche apéritive ou l'émulsion de pomme de terre), des créations audacieuses (tomate en gelée d'eau de tomate et gazpacho, ou langoustine plancha jus de fruits rouges, oxalys, quenelle de fruit rouge), du parti pris (Aubergine laquée d'aubergine brûlée, huile parfumée de tajette, ou Comté râpé émulsion de vin jaune, pomme Granny Smith et noix).

Je n'aime pas parler de plats signatures, ma signature est globale, elle est dans tous mes plats. J'essaie seulement de donner du sens à ma cuisine et de prendre du plaisir, résume le Chef.



Les accords Mets & vins remarquables constituent le complément indispensable à une dégustation Aux Terrasses. Des surprises et une pertinence totale de l'apéritif au dessert.

Avec 1700 références et 15 000 bouteilles de vin en cave on touche ici l'autre béguin du Chef. Bourgogne oblige, la région est bien sûr largement représentée. Sur la carte, la longueur de l'offre des vins aux verres mérite d'être soulignée. Donner du sens, c'est aussi l'objectif des citations de Dali ou de Pasteur affichées sur les murs :

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets. » Salvador Dali

« Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans mille livres. » Louis Pasteur

Joignant le geste à la passion, Jean Michel Carrette est aussi propriétaire d'une parcelle de Mâcon Cruzille,

confiée à Julien Guillot pour l'élevage et la vinification. La cuvée « Simone » est d'ailleurs servie au restaurant.

Toujours fidèle au terroir bourguignon, Jean Michel Carrette est cuisinier référent et acteur des grandes dégustations d'anciens millésimes des plus grandes maisons de Bourgogne.

Aux Terrasses, le rouge ne va pas sans le vert ! Il ne s'agit pas ici de vin mais de distinctions. En effet, la démarche environnementale intégrée à toutes les étapes, du choix des producteurs locaux, au jardin de fleurs et d'aromates, au tout fait sur place, à une utilisation optimisée des denrées, à la valorisation très sélective des déchets et jusqu'à l'usage d'eau ozonée pour se passer des détergents chimiques. Mais aussi dans les matériaux mis en œuvre dans la construction et la rénovation du bâti, dans le photovoltaïque, une réflexion poussée loin et qui fait sens, récompensée par un étoile verte Michelin en complément de l'étoile rouge récompensant la richesse gastronomique de la maison.

Pour poursuivre l'expérience, « Aux Terrasses » est aussi une auberge 4 étoiles qui compte 20 chambres, décorées à l'unisson des espaces communs, dans un style très personnel, cosy et chic, œuvres uniques, objets vintage côtoyant le contemporain et selon une thématique propre à chacune : Terre, Graine, Racine, Bourgeon, Feuille, Fleur ou Raisin, ... Amandine Carrette souhaite y accueillir ses clients « comme à la maison ». Pour Jean Michel et Amandine Carrette, si le secret de l'authenticité est de « Rester eux-même », alors ils en ont fait leur devise. ■

