

Projet du T2G



La Cantine du Théâtre

YOUPI&VOILA

16, avenue Daumesnil – 75012 PARIS
Patrice GELBART & Stéphane CAMBOULIVE

PROJET POUR LE CAFE RESTAURANT DU



La conception de la cuisine du Youpi&Voilà consiste depuis 2011 à tisser tous les liens humains possibles autour d'une assiette : des mangeurs entre eux, du producteur au cuisinier, du cuisinier au mangeur, sans oublier de lui rappeler qui a planté les asperges, pêché le carrelet ou élevé le poulet. Parce qu'au Youpi&Voilà, on sait que quand on connaît celui qui a fait pousser le poireau, on ne le mange pas pareil.

Cultiver cette proximité est la base d'une cuisine de qualité qui s'adresse à tous. Une cuisine qui demande de se donner du temps pour soigner les approvisionnements et les diverses relations que l'on noue avec les fournisseurs, les partenaires et les clientèles.

Pour l'équipe du Youpi, bien faire son métier de cuisinier aujourd'hui, c'est aussi sortir les cuisiniers du restaurant et la gastronomie des salons pour retrouver le chemin des champs, des rives, de la rue et des gens, histoire de bien remettre de la vie dans l'assiette et de ne plus tromper personne avec ce qu'on lui sert quotidiennement sur un plateau.

C'est dans cette démarche qu'a ouvert en février 2012 le restaurant Youpi&Voilà (aujourd'hui nom de la structure), cuisine philanthropique, aux accents fortement bistronomiques, installé dans la partie populaire du Xème arrondissement (Colonel Fabien). Au rendez-vous : une cuisine d'auteur à des prix accessibles extrêmement respectueuse des produits, des produits rigoureusement sélectionnés, locaux, issus de l'agriculture biologique, biodynamique ou raisonnée, un poulet-frites le samedi midi pour les familles, des producteurs et vigneron en photos et en chair et en os, invités à rencontrer les mangeurs.

L'aventure se poursuit en octobre 2015 aux Caves de Prague, cave à vins dans le XIIème arrondissement, et se tourne résolument vers une formule « cantine du midi ». Mêmes produits, une cuisine de marché, des prix encore plus abordables et le Youpi&Voilà s'installe dans une cave pour que mangeurs et dénicheurs de bouteilles se croisent, pour évoluer dans un lieu de passage, de vie quartier. Pour inscrire encore davantage sa cuisine dans un esprit de partage et de rencontres.



C'est aux Caves de Prague que le binôme du Youpi&Voilà rencontre l'Alliance des Cuisiniers du mouvement Slow Food. Il s'investit et fait désormais partie du bureau de l'association, consolidant ainsi son engagement pour une alimentation de qualité, saine, durable et accessible à tous.

Aux Caves également, Patrice Gelbart et Stéphane Camboulive s'appliquent à remonter le cours des circuits de l'alimentation en rencontrant les artisans semenciers de l'OPASE et les membres de l'association Minga, tous prêts à regorger d'ingéniosité pour dépasser leurs limites : ne pas seulement compter sur la culture du faire mais bien sur celle du faire ensemble.

Le projet du T2G apparaît aujourd'hui au Youpi&Voilà comme une opportunité de prolonger, de renforcer et d'élargir la vision qu'il développe depuis sa création. Tout comme la cuisine qu'il défend, le théâtre est un art qui place l'humain au centre : au centre de la scène, dans la relation physique et immédiate des acteurs aux spectateurs et des spectateurs entre eux. La volonté du T2G de s'affirmer en lieu de vie, en point de rencontre de quartier, fait totalement écho à la démarche intrinsèque du Youpi&Voilà. Ses deux protagonistes étant en outre de réels amateurs de théâtre.

Dans cet esprit, le Youpi&Voilà imagine pour le T2G une formule de cantine/ salon de thé/ bar à prix abordables et s'articulant autour de points forts détaillés ci-dessous.

LA CANTINE

Elle est notre cœur de métier depuis de nombreuses années, animant notre volonté de nourrir les hommes de produits bons, propres et justes.

La cantine ouvre le midi du lundi au vendredi (à définir). Cet horaire d'ouverture inhabituel pour un théâtre permet à un public nouveau d'y entrer et participe à la dynamique du théâtre.

Ce lieu se veut convivial par son aspect simple et accueillant.

Notre vision de la cuisine implique une offre originale, la qualité des produits, le respect de la saisonnalité (voir annexe Menu) et l'accessibilité des tarifs.

LE SALON DE THE

Le salon de thé ouvre du lundi au vendredi de 15h à 18h (à définir).

C'est un espace libre, proposant une offre sucrée de qualité – petites pâtisseries maison – propice aux instants de détente, de discussion ou de travail dans une ambiance sereine.

Les boissons chaudes proposées sont des cafés de torréfacteurs respectant des filières de production équitables et des infusions issues - à terme - du potager, composées à partir de simples (plantes aromatiques), dont des spécialités « maison » : les Thés2G. Sans oublier de parsemer le tout de touches de miel issues des ruches du territoire. (voir annexe Carte Salon de Thé)

LE BAR « AU THEATRE CE SOIR »

Le bar est ouvert tous les soirs de représentation et pour d'autres événements occasionnels. Il apporte aux spectateurs une offre de boissons et plats sains, originaux et rapides à l'envoi. L'offre tranche avec les habituels snacks et met en avant des assiettes complètes tout en respectant les impératifs de fluidité d'avant spectacle.

La carte est imaginée à chaque nouveau spectacle afin de s'accorder avec son esprit. Ainsi, à titre d'exemple, une carte d'inspiration japonaise sera proposée à l'ouverture de la saison. 3 vigneronnes seront mis à l'honneur à chaque nouveau spectacle à prix légers.

Découverte de fromages et charcuteries rigoureusement sélectionnés tout au long de la saison assortis du pain d'un artisan boulanger.

Les horaires d'ouverture seront pensés et adaptés pour permettre au public de prendre le temps de se restaurer avant et après la représentation. Une ouverture pendant les représentations afin de faire du bar un lieu de passage et de rencontre, peut être envisagée en concertation avec l'équipe du T2G.

UTILISER LE POTAGER

Il marque la démarche du projet de Youpi&voilà dans sa volonté de rapprocher la cuisine de toutes les personnes qui contribuent à l'élaboration de bons repas, et au bien vivre et produire ensemble sur un territoire.

En collaboration avec la ville de Gennevilliers, il sera entretenu par un producteur de « Graines Del País » avec lequel Youpi&voilà entretient des relations étroites depuis leur mobilisation dans la campagne « Graines d'un Paris d'avenir », qui a notamment remis à l'honneur le poireau de

Gennevilliers en sorte qu'il soit de nouveau cultivé dans les jardins partagés de la ville (cf annexe, histoire et recette du Poireau de Gennevilliers).

Y seront cultivées des plantes aromatiques et potagères.

Organe de vie d'une agriculture urbaine développant le végétal et la culture de graines dites de population, des visites par les écoles, les collèges et les associations du quartier seront organisées, conférant au potager un véritable statut de jardin nourricier tant par son aspect culturel pour le jeune public que par sa production transformée en cuisine.

Il sera également un lieu d'expérimentation pour améliorer la qualité des variétés cultivées en en reproduisant la semence au fil des saisons. Son partenariat avec Youpi&Voilà sera une façon de rappeler que la sélection de bonnes variétés est un travail qui s'opère aussi en cuisine, avec les mangeurs, afin d'évaluer et d'améliorer les propriétés gustatives et nutritives des produits utilisés.

Enfin, le potager contribuera à la professionnalisation de jardiniers semenciers locaux.

CHOISIR LES PRODUITS

Riches de notre expérience de plus de 20 ans dans la restauration, nos liens se sont renforcés auprès de petits producteurs, maraichers, pêcheurs, éleveurs, vigneron, tissant ainsi une collaboration riche et étroite. Notre envie est de toujours mettre en avant leur travail auprès d'un public diversifié.

La notion du durable dans notre démarche est indissociable de la notion du « bon, propre et juste », ligne de conduite du mouvement SlowFood mettant en lumière les produits de l'arche du goût, des sentinelles, et du travail des humains protecteurs d'une biodiversité, respectueux des enjeux environnementaux et de santé.

TRANSMETTRE ET FORMER

La transmission est également depuis toujours au cœur de la démarche du Youpi&Voilà :

- 5 apprentis stagiaires ont évolué dans l'établissement Youpi&Voilà (Ecole Ferrandi, collèges et lycées du quartier)
- la cantine des Caves de Prague accueille des immersions Pôle Emploi et est référencée dans l'application Open Kitchen, qui permet à des particuliers de vivre une expérience en cuisine professionnelle sur une demie journée.

Au T2G, le Youpi&Voilà souhaite poursuivre cette démarche qui favorisera la venue d'un nouveau public :

- La formation continue d'apprentis en collaboration avec un CFA ou la Ville,
- L'accueil de stagiaires de 3eme pour la découverte du milieu de l'entreprise,
- Les immersions Pôle Emploi,
- L'expérience Open Kitchen, favorisant ainsi la venue d'un nouveau public,
- Formation SlowFood, sur le principe du compagnonnage.

SE RENDRE ACCESSIBLE

Le Youpi&Voilà s'engage à proposer une alimentation saine et équilibrée chaque jour à un tarif discuté et approuvé par le Youpi et le T2G. Ce tarif négocié peut être interprété comme une offre à prix coûtant, ce prix coûtant ne pouvant être dissocié du coût réel des matières premières et du travail des professionnels qui auront mis en oeuvre cette production et ce service.

Le lieu offrira également à l'équipe du T2G un accès privilégié avec mise à disposition d'un espace dédié.

Pratiquer des tarifs accessibles sans dénaturer le métier de cuisinier, en travaillant avec des producteurs vertueux, en respectant ses collaborateurs et le lieu est la partie la plus exigeante du projet. Sauf à considérer que cette économie fonctionne sur le bénévolat et la générosité, cela signifie que chaque partie s'engage dans une grande transparence et que c'est l'effort de toutes les parties qui rend possible cet exercice. L'humain ne peut pas être la variable d'ajustement même de la

plus grande des idées au prix de sa précarité économique et sociale. D'un côté le théâtre participe à cet effort en assumant l'absence de loyer, la gestion des fluides et de l'autre côté, il ne s'agit pas d'une cuisine au rabais mais bien d'une ambition très forte de valoriser la chaîne humaine au cœur des assiettes par des professionnels, compétents avec beaucoup d'expérience et désireux de transmettre dans les meilleures conditions.

FORMER UNE EQUIPE AVEC LE T2G

Collaboration entre le T2G et le Youpi&Voilà pour mettre en œuvre une programmation d'activités en relation avec le projet artistique général du T2G.

Des points mensuels de suivi seront organisés pour assurer une parfaite synchronisation.

PROVOQUER LA RENCONTRE

Rester ouvert sur l'extérieur, sans attendre que le public vienne vers soi mais en allant aussi à sa rencontre pour des prestations « hors les murs », est une des composantes essentielles du projet de Youpi et voilà.

S'attacher à organiser des événements exceptionnels au sein comme en dehors du théâtre peut permettre d'attirer un nouveau public vers notre offre de restauration autant que vers la programmation culturelle et artistique du théâtre.

Divers événements à organiser peuvent être imaginés avec le T2G (à discuter):

- La Fête du poireau de Gennevilliers avec un concours de recettes ouvert aux habitants
- Une ouverture mensuelle de la cantine aux associations de quartier du territoire
- Des Rencontres producteurs/acteurs/mangeurs, autour d'une thématique commune à la programmation du théâtre et/ou la ville (à l'occasion des fêtes de l'agriculture urbaine par exemple),
- La mise en place d'une Guinguette à Boulettes, bal populaire organisé sur le toit terrasse

Dans le même esprit, se garder un temps pour « faire avec » L'ALLIANCE SLOWFOOD DES CUISINIERS et MINGA ne peut que renforcer cette politique d'ouverture. En tant qu'adhérent à ces 2 associations partenaires (voir annexe), Youpi&Voilà est amené à se mobiliser pour mieux faire connaître sa démarche, ses enjeux de métier et favoriser des coopérations avec les personnes et structures qui l'environnent. Aller vers des jardiniers et des cuisiniers du territoire, en formation comme en exercice, imaginer des partenariats ponctuels avec d'autres lieux de culture et de restauration du territoire, représenter le partenariat initié entre Youpi&Voilà et le T2G dans d'autres régions voire ailleurs en Europe sont autant de pistes d'ouverture envisageables, chemin faisant.

L'ESPACE

L'articulation de l'espace restauration se fera évidemment en collaboration étroite avec les équipes techniques et artistiques du T2G. Le Youpi&Voilà affirme son identité surtout dans le contenu de ses assiettes et de ses idées, moins dans son aspect extérieur.

Le lieu est déjà ouvert. L'idée serait de s'intégrer au théâtre, de respecter son esthétique et de faire « corps » avec lui, de créer une communication entre les deux espaces renforcée notamment par l'utilisation de la terrasse extérieure impliquant de traverser le théâtre, ainsi que la terrasse donnant sur la rue invitant le mangeur à pousser la porte du théâtre.

Il sera modulable en fonction des événements occasionnels et de l'accueil des différents publics.

Annexes



L'Equipe du Youpi&Voilà

Patrice GELBART: Chef cuisinier

Extra révélation 2008 du Guide Omnivore et Grand de demain 2009 pour le Gault & Millau, le chef Patrice Gelbart propose une cuisine d'auteur inspirée, résolument et fermement attachée à la qualité des produits et à la saisonnalité. Bio et locavore, il l'est depuis 20 ans. Patrice Gelbart a développé sa philosophie dans ses établissements: Aux Berges du Cérou (dans le Tarn, 1998-2010), le Youpi et Voilà ! (Paris Xème, 2012-2015), aujourd'hui en résidence le midi aux Caves de Prague (Paris XIIème). Il est également consultant pour Foodentropie à Nanterre et engagé dans l'Alliance des Chefs pour Slowfood. Patrice Gelbart veut cuisiner pour « tisser des liens » : entre ceux qui sont en amont, « derrière chaque poisson, il y a un pêcheur, derrière chaque légume un agriculteur», et ceux qu'il régale: « J'ai envie que mes clients fassent attention à ce qu'ils mangent et qu'ils achètent à des producteurs plutôt qu'à des supermarchés ».

Stéphane CAMBOULIVE : second de cuisine

Parcours atypique, un début de vie professionnelle à l'âge de 19 ans au sein de Airbus industrie en tant que chaudronnier aéronautique à Toulouse.

Cette aventure durera 9 ans pour s'orienter vers un destin plus artistique; le métier de comédien. Ce changement n'est pas arrivé par hasard j'ai toujours été passionné de musique et est toujours joué de la guitare depuis l'âge de 14 ans. Avant ce brusque changement j'avais suivi durant 5 ans des cours d'art dramatique à Toulouse. Me voilà fraîchement arrivé à Paris en septembre 2001 à l'âge de 28 ans, pour effectuer une formation de comédien au sein du Studio Alain de Bock. Cette formation théâtrale durera 2 ans. S'en suivront 9 années de rencontres intenses, et de riches expériences scéniques axées sur des créations de spectacles.

À la veille de mes 40 ans mon ami de toujours Patrice Gelbart arrive à Paris.

En proie à des interrogations fortes sur mon implication dans la société, une envie intense de donner et de participer à une vision plus juste du monde. Voici que germe le projet fou d'une collaboration entre Patrice Gelbart et Stéphane Camboulive , lui chef cuisinier émérite, et moi novice absolu. Ainsi naquit le Restaurant "Youpi et Voilà"

CURRICULUM VITAE

GELBART Patrice

137, avenue Parmentier

75010 PARIS

Né le 25 Novembre 1971 à Toulouse

Marié, Trois enfants.

* Juin 1991

C A P Hôtellerie Collectivité Option A ; B E P Cuisine

Lycée hôtelier Villefranche de Rouergue

Aveyron (12)

* Juin 1992

C A P Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur

Lycée hôtelier de Souillac

Lot (46)

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :

1991 : La table du Lancaster PARIS 75

Stagiaire de cuisine

1992 : La Mercadale ESCALQUENS (31)

Chef de partie poisson

Chef de partie pâtisserie

1993 : La Lauzeraie AX LES THERMES (09)

Chef de cuisine

1993 : Eze Country Club EZE (06)

Chef de partie tournant

Second de pâtisserie

1994 : Saveurs de Provence TOULOUSE (31)

Création du restaurant

Chef de cuisine

2000 : Aux Berges du Cérou SALLES (81)

Création du restaurant

Chef de cuisine

2001 : Récompensé par le guide du routard Tarn, Aveyron Lot

2004 : Amélioration de l'établissement (création d'une terrasse couverte)

2006 : Création de cours de cuisine avec Mr Rikard Hult L'Epicurien à Albi

Participation à l'association AGITarn regroupant 9 chefs du Tarn

Récompensé par les guides : Champerard 2007 14/20 et un coup de cœur

Bottin gourmand 2007

Petit futé 2007

2007 : Participation à l'émission « Carnets du sud » de Hélène Bassas sur France 3

Création d'un menu promotionnelle sur Paris pour l'association

Terre De Gaillac avec Mr Jean Chritiansen de L'Atelier Berger (Paris)

Rencontre avec Michel et Sébastien Bras : séjour de trois jours

Dans leur établissement.

Membre de Générations C

Extra révélation carnet de route omnivore 2008

15/20 au Champerad 2008

- 2008 : Participation au Omnivore Food Festival de Deauville grande scène
 Aménagement intérieur du restaurant, bar & salle 120000€ investi
 Participation au Fooding d'été de Toulouse
 Participation à EquipHôtel au resto VIP avec David Zuddas
 Différente manifestation avec Générations Cuisine et culture
- 2009 : Grand de demain GaultMillau 2009 15/20
 Reportage sur la Raisat « indovina chi viene a cena »
 Participation au OFF4 de Deauville
 Entrée dans le guide Routard « petit resto de grand chef 2009 »
 Participation au Fooding d'été de Toulouse
 Reportage sur un TV espagnole
 Divers article dans la presse nationale
 Divers manifestations avec les associations AGITarn et Générations C
 Participation au festival lettres d'automne à Montauban.
- 2010 : Coup de cœur et trois toques dans le GaultMillau
 Une étoile dans le Bottin Gourmand
 Reportage vidéo sur Via Michelin « Un chef a l'écoute de son terroir »
 Reportage dans Thuries Magazine
 Vidéo dans Cuisiner en ligne
 Participation a Turin avec plusieurs chefs mondiaux au Slow Food Festival
 Différent articles dans la presse nationale
 Mission de consulting au Verre Volé contrat de plus de un ans
- 2011 : Contrat avec GDF dolce vita 8 vidéos promotionnel plus recettes
 Participation avec les éditions La Martinière a un livre sur le manger Local
 Différents articles dans la presse nationale et internationale au Verre Volé
 Repas au centre culturel du 104 Paris avec Omnivore « Amour et Haine »
 Consulting et organisation de carte dans différents restaurants sur Paris
 Projet d'organisation de menus sur l'Italie
 Organisation et participation au « Bistro Paysans » Euro Gusto Slow Food

2011 : Youpi&Voilà PARIS 75

- Création de la SARL Youpi&Voilà étroite collaboration avec Slow Food
 Création du restaurant Youpi&Voilà 8 rue Vicq d'azir Paris 10
- 2012 : Participation à l'Omnivore Tour a Genève suisse scène du dôme
 Participation à l'Omnivore Tour a Paris scène de la mutualité
 Elaboration du repas vigneron de la dive bouteille a Saumur
 Participation au repas « des voyage a Nantes » avec A Passard et E Guerin
 Obtention de la bourse Badoit pour le projet du Youpi et Voila
 Emission Tendances ô sur France ô « les jeunes pousses sauvage et autres »
 Emission 100% mag M6 sur les vinaigrettes
- 2013 : Sélection des 50 restaurants Ile de France par le Cervia
 Guide Géo, guide Michelin, omnivore, guide Gault-Millau,
 Evènement mangé local en ile de France
 Collaboration avec INTERFEL atelier culinaire pour les fruits et légumes
 De saisons
- 2014 : Émission de Stéphane Bern « comment ça va bien, le défi » du 16 avril
 France info a toutes saveurs
- 2015 h: Menu bord des mondes avec le palais de Tokyo

2015 : Youpi&Voilà en résidence aux caves de Prague

Création la cantine des caves, ouvrir un espace mutualisé

2015 : La cantine, nouveau lieu nouveau défi, espace et matériel

Télérama sortie 3T

2016 : Pop-up guide Michelin

Guide Gault-Millau

Événement « coup de foot » carreau du temple

2017 : Participation au 1^{er} salon « sortir l'agriculture du salon »

Événement vivre ensemble cité de la mode

Événement pour les semences fête de la gastronomie

Campagne « graines d'un Paris d'avenir » pour soutenir le métier d'artisan
Semenciers

Adhésion Alliance des cuisiniers Slow-Food

Conseil culinaire et création des cartes Restaurant Le20 à Revel 31

Conseil culinaire et projet Foodentropie à Nanterre 92

2018 : Participation au salon « sortir l'agriculture du salon » 2 tables rondes

Livre « Guide SlowFood des produits du terroir français»

Stéphane Camboulive
Né le 2 Mars 1972

EXPERIENCE

RESTAURATION

2012 – 2018

Second de Cuisine, au sein de la SARL « Youpi et Voilà » Chef : Patrice Gelbart.

Participation à plusieurs évènements et rendez-vous culinaires :

3 Mars 2018 – Sortons L'Agriculture du Salon éd. 2

24 Septembre 2017 - Graines d'un Paris d'Avenir

15-16 Juillet 2017 « Festival Ensemble » Cité de La Mode

25 Février 2017 - Sortons L'Agriculture du Salon éd.1

THEATRE

2011

« Cabaret Surréaliste » Rôle de Fred, Mise en scène de Alain De Bock
Théâtre du Tambour Royal

2010

« On ne paie pas, On ne paie pas » de Dario Fo, Mise en scène Alain de Bock
Théâtre du Tambour Royal

2008

« Un vrai nid d'amour » Rôle de Christophe – Cie « Les échafaudeurs »
Théâtre de l'Orme

« Ubu Roi » Rôle de Vanceslas et Gnrl Lascy, mise en scène David Belmondo

2007

« Meurtre de Ballet » de Joëlle Champeyroux, Rôle de Simon, Mise en scène de Christian Pélissier
Théâtre La Comédia

« Willersheim 2016 » Rôle de Alfred, Cie « Les échafaudeurs »
Théâtre Clavel

« Un vrai nid d'amour » Rôle de Christophe – Cie « Les échafaudeurs »
Théâtre Clavel

2006

« Meurtre de Ballet » de Joëlle Champeyroux, Rôle de Simon, Mise en scène de Christian Pélissier
Théâtre « Au bout du quai »

« Willersheim 2016 » Rôle de Alfred, Cie « Les échafaudeurs »

2005

« Un vrai nid d'amour » Rôle de Christophe – Cie « Les échafaudeurs »
Le Guichet Montparnasse

« Les fragments d'Antonin » Long Métrage de Gabriel le Bomin

2004

« Un vrai nid d'amour » Rôle de Christophe – Cie « Les échafaudeurs »

2003

« Chroniques des jours entiers et des nuits entières » de Xavier Durringer, rôle de Pierre, Mise en scène de Jean Hache, Avignon OFF

AERONAUTIQUE

1991-2000

Chaudronnier Métaux légers « EADS »

FORMATION

2004 – 2006 Coaching d'acteur « InExt Prod » Pier Paolo Bianco

2001 – 2003 Formation de comédien « Studio Alain De Bock »

1999 – 2001 Cours d'Art Dramatique « Les saisons d'être » J.L. Pradalier

1998 – 1999 Cours d'Art Dramatique « L'envers Théâtre » N. Garretta

1989 – 1991 CAP Chaudronnerie aéronautique

La cantine

Formule tous les midis

Entrée et plat ou plat et dessert «pas de choix »	13,5€
Entrée, plat et dessert « pas de choix »	16€

Exemple de menu :

Crème de betterave au graines torr fies et yaourt aux herbes

Caponata de légumes, effiloché d'aile de raie et pistou

Tarte abricot confit

L'ardoise

Entrées au choix entre	4 et 7€
Plats jour au choix entre	9 et 12€
Desserts jour au choix entre	3 et 5€

Tous nos produits sont frais et de saison, la carte peut être légèrement modifi e selon les arrivages.

Nos viandes sont françaises.

Service et taxes compris

L'instant gourmand

Pâtisserie du jour

Un choix de pâtisseries du moment et de saison entre 3 et 5€

L'infusion du jardin

Choix de deux infusion du moment selon saison 2,5€

Les boissons

Différents thés	3 et 5€
Sodas artisanaux	3 et 4€
Café solidaire	1,5€
Jus de fruit artisanaux	3€
Bières locale	3 et 4,5€
Notre sélection de vigneron Nature verre de 12cl	3 et 5€

Tous nos produits sont frais et de saison, la carte peut être légèrement modifiée selon les arrivages.

Nos viandes sont françaises.

Service et taxes compris

Au théâtre ce soir

Carte Japonisme Festival d'automne

Découverte assiette individuelle

Fumaison de poisson de l'île roi, poireau grillé et sauce soja arachide 9€
Des légumes, un bouillon légèrement épicé un œuf mollet 8€
Effilochée de volaille cou nu, aubergine confite et petit épeautre torréfié 8€

Les classiques

Les fromages et charcuterie du moment, un mesclun 12€
Soupe froide du potager et céréale 6,5€
Sandwich du jour 4,5€

Gourmandises

Tarte aux figues solies, une crème fouetté a la fève de tonka 5€
Le fondant du Youpi et voila 5€
Flan au lait entier et son caramel au beurre salé 4€

La cave

Sélection de vigneron nature au verre ou a la bouteille
Même sélection que le salon de thé

Tous nos produits sont frais et de saison, la carte peut être légèrement modifiée selon les arrivages.

Nos viandes sont françaises.

Service et taxes compris

Nos partenaires

L'alliance des cuisiniers

L'Alliance des cuisiniers Slow Food s'engage depuis 2016 à réinventer le métier à travers toutes ses dimensions. Les dimensions agricoles, alimentaires, climatiques, environnementales, économiques, sociales et culturelles

La dimension agricole et alimentaire par son rapport aux producteurs et à la biodiversité.

La dimension climatique et environnementale par la vision systémique de la question alimentaire, La dimension sociale de la cuisine par la recherche de tarifications accessibles mais aussi l'exigence de la reconnaissance des compétences d'un métier et sa valorisation (conditions de travail, formation, rémunération)

Enfin, l'Alliance s'efforce de s'attaquer à un des freins les plus puissants qui freine l'accès à une nourriture bonne, propre et juste pour tous : le frein culturel. Comment transformer le regard des populations sur la bonne nourriture pour sortir d'une vision élitiste de la gastronomie et et que chacun se sente légitime de bien se nourrir quel que soient ses origines sociales, économiques, confessionnelles. Aller vers une réappropriation de la cuisine par les publics moins aisés ou n'ayant pas accès aux bons circuits de distribution est une des missions de l'Alliance.

Ce travail de réflexion, d'expérimentation et de réalisation concrète se fait grâce au réseau français et international qui se tisse au sein de Slow Food. De Marseille à Paris en passant par Quimper, Nantes, Colmar et dans les 19 autres pays où est présente l'Alliance, les cuisiniers s'engagent dans leurs restaurants mais nous souhaitons apporter notre soutien à des projets plus collectifs et publics tels que celui proposé par le T2G.

Le réseau de l'Alliance des cuisiniers pourra se servir de ce lieu public d'expression pour apporter sa vision à travers : des résidences de cuisiniers, des journées thématiques, des lancements de campagnes, le réseau de formation et de compagnonnage en gestation. Le tout en cohérence et concertation avec la programmation du théâtre et de la cantine

<https://slowfood.fr/alliance-cuisiniers-reseau-slow-food-restaurants-produits-locaux-alimentation-biodiversite/>.

Graines del País, l'OPASE et Minga

Des organisations dédiées à renforcer les coopérations entre acteurs investis dans les circuits d'une alimentation de proximité et de qualité qui reparte de la semence et s'attache à revaloriser tous les métiers qui y contribuent, à partir d'actions d'accompagnement et d'animations territoriales menées en lien avec les professionnels, les citoyens et les collectivités locales.

Avec l'Alliance des cuisiniers, ces réseaux sont à l'origine des campagnes de promotion organisées sur la question de la semence et visent à mobiliser et relier tous les acteurs (maraîchers, jardiniers, cuisiniers, épiceries, librairies, lieux culturels...) qui souhaitent contribuer au développement de la culture des variétés-populations (semences paysannes). La première campagne a eu lieu sur la métropole (lien internet) et d'autres suivront qui mobilise particulièrement Graines del País, un réseau d'artisan semenciers présents sur tout le territoire et depuis tout récemment, aussi sur celui de Gennevilliers via ses relations avec l'association « le Jardin nourricier » (lien)

Au-delà, Minga et ses membres accompagnent également le renforcement des métiers et des coopérations dans d'autres secteurs comme celui de l'édition de logiciels libres, du textile, de l'éco-construction...

www.minga.net

www.opase.org

Dossier de presse



GAULIN MOONAU

le plaisir se cultive

34

GAULIN
MILLAU

Fêtes

les recettes faciles et inventives
de Mauro Colagreco

RESTOS

110 bons plans

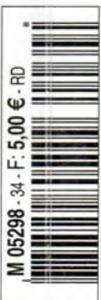
**GUIDE
FRANCE**

LE PALMARÈS

2009

**CHAMPAGNES
& SAUTERNES**

70 COUPS DE CŒUR
À PARTIR DE 15 €



DÉCEMBRE/JANVIER
2009

GM





CETTE ANNÉE ENCORE, GAULTMILLAU A REMIS LE TITRE DE GRAND DE DEMAIN À SIX JEUNES CHEFS EN PAIN DE DEVENIR ENCORE PLUS « GRANDS » ! DES PERSONNALITÉS CULINAIRES BIEN TREMPÉES, DE L'AUDACE POUR CERTAINS, DE LA FULGURANCE POUR D'AUTRES, DU TALENT ET DE LA PASSION POUR TOUS CES CUISINIERS QUI ONT DÉFINITIVEMENT PLACÉ LE PRODUIT AU CŒUR DE LEUR MÉTIER. BELLES ÉMOTIONS GUSTATIVES EN PERSPECTIVE. À DÉCOUVRIR AINSI QU'ILS LE VONT !

Grands de demain

Trophée Mumm

Nous les connaissons depuis plusieurs années et nous les suivons de près. C'est toujours un grand bonheur pour GaultMillau de mettre sur le devant de la scène de tels jeunes professionnels. Six chefs dans cinq régions sont cette année promus. Six chefs que nous avons réunis le temps d'une soirée en Champagne, à l'invitation de G.H. Mumm. Instant privilégié le temps de la visite privée des caves ponctuée de dégustations commentées par Didier Mariotti, Chef de cave de Mumm : Mumm Cordon Rouge - Mumm Millésimé 2002 - Mumm Demi-Sec - Mumm Rosé - Mumm Grand Cru - Mumm de Cramant et la Cuvée R. Lalou. Aujourd'hui, les six chefs « Grands de demain Trophée Mumm » connaissent parfaitement l'ensemble de la gamme. Les questions fusaiement, les échanges étaient denses, tant entre les jeunes chefs qui partagent la même passion qu'avec l'ensemble de l'équipe de G.H. Mumm qui les accueillait. Olivier Cavil, le directeur de la communication de Mumm fut assailli de questions, l'occasion pour lui de dire combien G.H. Mumm entendait être aux côtés des chefs les plus créatifs avec la cuvée R. Lalou en particulier : « Le Champagne G.H. Mumm est naturellement destiné à la gastronomie : moments rares et privilégiés rencontrés lors de ces associations gustatives, où on ne sait plus qui du vin ou du plat met l'autre le mieux en exergue. »

Il a également salué « la quête de l'excellence, l'audace et la passion qui anime ces jeunes chefs dans l'approche de leur métier. Autant de valeurs partagées par la Maison G.H. Mumm depuis près de 180 ans. » C'est à l'Assiette Champenoise (Établissement de l'année 2009 GaultMillau), que tous se retrouvèrent autour de la table d'Arnaud Lallemand qui n'avait pas ménagé sa créativité !

De gauche à droite:

Pascal Bastian 16/20

Auberge du Cheval Blanc - 67510 Lembach

Laurent Rigal 15/20

L'Alexandrin - 69003 Lyon

Fabien Lefebvre 15/20

Octopus - 34500 Béziers

Patrice Gelbart 15/20

Aux Berges du Cérou - 81640 Salles

Geoffrey Poesson 15/20

La Badiane - 83120 Sainte-Maxime

Stéphane Froidevaux 15/20

Fantin Latour - 38000 Grenoble



Le Guide France

2010

Les 5140
meilleures adresses
de **restaurants**,
tables créatives,
tables de terroir,
hôtels de charme,
hôtels design,...

2000
tables
à moins
de 30€

**GAMBIT
MULLAU**

Trouver le meilleur, toujours



Aux Berges du Cérou ♥

SALLES - 81640 (30B3)

Albi 21 - Castres 64

sinier militant, Patrice Gelbart n'a que le tort d'être loin de Paris, la gare TGV, d'un aéroport et d'une autoroute. Il habite un village merveilleux sur les rives du Cérou qui gazouille sous les marronniers, plusieurs mètres de la terrasse dont il a construit la charmente en bois naturel. Et il possède un talent singulier, qui cherche en permanence la vérité du produit : la "tomate collection" que l'on rencontre ça et là, notamment dans les palaces de l'été, prend ici tout son sens, avec un filet de maquereau juste raidi. On trouve dans cette assiette tout ce qui fait le cuisinier Gelbart : une rigueur irréductible dans le choix du produit, la simplicité et l'évidence de l'accord, la sûreté de goût dans le choix de l'accompagnement, une herbe ici, un condiment là... Cet esprit libre privilégie l'humain avant tout : il prend le meilleur de la mer chez Fabien et Jean-Marc, poissonniers à Albi (son maigre rôti, huître, purée au beurre yuzu, bouillon de jambon, est une merveille), et le cochon chez Nathalie et Nicolas : le boudin noir fait une entrée à se damner avec des gambas en pleine forme et gaspacho pomme verte gingembre, la poitrine cuite à basse température est un délice avec son émulsion de lard di Colonnata et son risotto, dans un menu à 40€ qui peut défier n'importe quelle séquence trois fois plus coûteuse sur la Riviera. Le vin est identitaire, à 99% bio, et forgé avec tous les vigneron du coin, les Lescaret, Plageoles ou Issaly en tête, servi par un jeune homme complètement impliqué et aussi érudit sur les produits. L'ambiance est connaissance, solidaire, simple et attachante, à l'image de cette maison pas comme les autres.

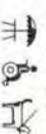
C : 39€ • M : 39-48€ • F : 33-48€

www.auxbergesducerou.com

→ Rue du Pont

☎ 05 63 76 40 42

F. à déj. (sf dim.), lundi et
1^{er} nov.-31 mars.



CARNET DE ROUTE OMNIVORE 2008 LES 200 TABLES 100% JEUNE CUISINE



EXTRA VALRHONA RÉVÉLATION

Patrice Gelbart

Aux Berges du Cérou • Salles • P.320



Pourquoi Patrice Gelbart ?

On nous demande souvent comment on trouve les restaurants hors pistes du Carnet... En cherchant et en tendant l'oreille : le nom de Patrice Gelbart nous fut susurré un soir par le vigneron gailacois Bernard Plageoles, rassembleur de toute une région de fines queules qui organisent depuis quelques années la résistance. On croisa ensuite le jeune homme au Omnivore Food Festival 2007 et on comprit très vite que Plageoles avait eu raison de nous engueuler pour n'y être pas encore allé... Voilà comment on a mis deux ans avant de frapper aux portes de ces Berges si vivantes malgré leur réclusion au fin fond du Tarn. Patrice Gelbart incarne bien le terroir vivant, le bio intelligent et plein de saveurs, la continuité entre la cuisine et la vigne. Sans caviar ni homard, il montre également que la cuisine est un arte povera qui possède bien d'autres moyens de séduire les clients. Son maigre de ligne, bouillon épicés et citronnelle lui permet en tout cas cette année de décrocher un Extra amplement mérité. C'est désormais LA table où vous devez vous précipiter.

Ce qu'il faut retenir

1. Le réseau, comme toujours, est fondamental. Ici il est vital pour un cuisinier qui travaille dans une région magnifique, mais peu favorisée par le tourisme. Alors le contact avec tous les vigneronns et les producteurs forme autant de relais solides pour sa notoriété.
2. Patrice Gelbart est aussi l'arbre qui cache... deux autres restaurants formidables dans le coin : Guillaume Salvan, à Cahuzac, et Rikard Hult, à Albi. Région comblée !

L'Extra Révélation

C'est le prix de l'avenir et de la jeunesse. Une façon pour Omnivore d'affirmer de manière forte son attachement à ce qui est et arrive plus qu'à ce qui a été. Un Extra contre la nostalgie, pour l'énergie qui arrive et qui a encore trop de mal à se faire reconnaître.

CARNET DE ROUTE OMNIVORE 2010

LES 200 TABLES

100% JEUNE CUISINE

LE GUIDE
NOUVELLE
GÉNÉRATION



hachette
PRATIQUE

AUX BERGES DU CÉROU
PATRICE GELBART

Supergelbart

POPULINE • VINEUX • CAMPAGNE • 35 €

MON VOISIN P.100

Guillaume Salvain

MON COMPLÈMENT P.282

Olivier Bellin

MON OPPOSÉ P.174

Nicolas Le Bec

Le poulpe

Il était une fois un poulpe, d'une tendresse exceptionnelle, gélatineux à souhait, posé en contrepoint lévistraussien à juste

distance du Mespilat, une galette de pain et porc, elle aussi fondantissime, et d'une fricassée de poissons. Douceur dans la douceur doublée d'une eau de poivron aux pommes et sa constellation d'herbes (coriandre, calendula) à épicer avec de la terre du Sud, du sel aux olives, belle et savante relecture du gomasio. On en redemande !

Mirifique. Au rayon du « crudisme » dont il s'affirme, inconsciemment, l'un des théoriciens, sa collection de tomates (green zebra, jaunes, etc.) entretient des liens introspectifs avec le thon et les graines de son sel au thé vert, les pousses végétales et le pourpier pour l'apport de notes grasses. Et il n'existe pas, tout du moins sur notre route du Carnet cette année, de bouillon de crustacés plus mirifique que celui-ci avec ses têtes de langoustines et orange, graines germées, coques et pastèque dont la chair granuleuse se pose en sublime trait d'union entre l'arnetume nuancée des coques et l'iodé exubérant des langoustines crues. À quand des charters pour Salles ?



HORS CUISINE

Disons-le : c'est mieux que La Tour d'Argent ! La cave de nos rêves c'est ici et nulle part ailleurs ! Le Vin de voile de Plageodes (45 €), les Vignes Gélinettes de Mark Angeli (40 €), Les Monts Darnmes de Colat (68 €), le Clos Baquety d'Elian Da Ros (40 €). À bon entendeur...

AUX BERGES DU CÉROU Rue du Pont, 81640 Salles • Tél. 05 63 76 40 42

www.auxbergesducerou.com • Fermé du 1^{er} nov. au 31 mars, ouvert le soir du mar. au dim.

Menus : 32-40-47 €

CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION

Le Grand Ecuver Grand Rue Raymond VII, Haut de la Cité, 81170 Cordes-sur-Ciel • Tél. : 05 63 53 79 50
Demeures de Longco Longco, 12270 Najac • Tél. : +33 05 65 29 63 36

petits restos des grands chefs



Le guide du **routard**

2009



hachette

routard.com

192 • MIDI-PYRÉNÉES

SALLES-SUR-CÉROU

Carte région SUD-OUEST

Aux Berges du Cérou

NOUVEAUTÉ

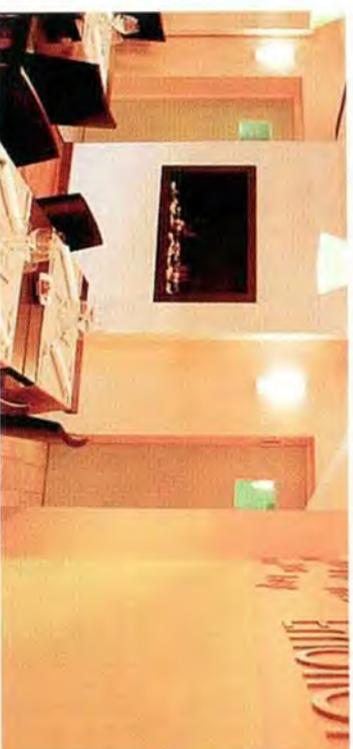


Patrice Gelbart

Rue du Pont, 81640.

☎ 05.63.76.40.42. • auxbergesducerou.com •

> à 9 km de Cordes-sur-Ciel sur la route de Monesties.



Ambiance :

Intime sans chichis.

Meilleures tables :

en terrasse à midi.

+ la qualité des produits bio.

- l'austérité du décor.

MIDI-PYRÉNÉES

Au bord de la rivière, un décor minimaliste : petites tables pour un service de 25 couverts, et, sur un mur, les mots-clés qui résument la philosophie d'un chef franc-tireur : « terroir, émotion, racines, partage... », privilégiant l'humain et les produits vrais issus d'un terroir où ses fournisseurs partagent sa passion pour le travail bien fait et la qualité bio. La cuisine est généreuse, les plats sont élaborés sans frime, alliant la rusticité (planche de charcuteries avec bière de saison d'un brasseur local) et la modernité teintée d'une pointe de sophistication avec des recettes ébouriffantes agrémentées de feuilles de capucine, de chrysanthème comestible, de fleur de bourrache ou de pensées... Cela peut dérouter certains ; nous, on a été bluffés. Tout cela est le travail d'une équipe de trois personnes qui réussit le défi de renouveler la carte toutes les semaines. Vins de Gaillac à l'honneur.

■ **Menus :** « Petit maraîcher » 26 € (midi), « Végétarien » (sur résa) 30 €, « Gourmet » 38 € (18 € enfants), « Sens des saisons » 46 €. ■ **Vins :** à partir de 18 €. ■ **Fermeture :** lun, plus jeu-sam midi hors saison, mar-mer midi juil-août ; nov-mars. ■ **Parking :** en face, gratuit.

➤ **Hôtel de charme :** Hôtel de la Cité, 19, rue Raymond-VII, 81170 Cordes-sur-Ciel. ☎ 05.63.56.03.53. • thurles.fr •

POUR TOUS LES GOUTS ET TOUS LES BUDGETS

GUIDE HUBERT

32^{ème} ÉDITION

2 GUIDES EN 1 : RESTAURANT + VIN

UNIQUE
EN FRANCE



FRANCE SUD

DE LA LOIRE À LA MÉDITERRANÉE

AQUITAINE & CHARENTES
AUVERGNE
LANGUEDOC-ROUSSILLON
LIMOUSIN
MID-PYRÉNÉES
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
RHÔNE-ALPES

AVEC LES BISTROTS DES GRANDS CHEFS À PARIS

VOS BONNES
TABLES
DE REVE
D'AMBIANCE
DE BORD DE MER
BRANCHEES
DE TERROIR



18€

LES RESTAURANTS ET LES VINS... AUTHENTIQUES

de manière savoureuse un colvert en deux cuissons. Son foie gras vaut lui aussi le détour. Une belle table qui suit les produits de saisons.

Colvert en deux cuissons, filet de saumon à l'ail rose (es), ris d'agneau jus à la sauce (es).

- Men. de 13 à 45 € - Acc. jusq. 21 h - F. Ire sem. jan., 3e sem. fév. - Terrasse - Pk
- 05.63.41.32.47 - Christophe Messonnier - Village - 81500 - colvert.oid@wanadoo.fr

SAINT-SULPICE-LA-POINTE / A2



AUBERGE DE LA POINTE



► Même s'il n'est plus à l'exécution mais au service des clients et du vin, Patrick Chabbert invente en permanence ses cartes. Le résultat est toujours aussi agréable. Une belle table.

Tatin de pommes au foie gras poilé à la vinaigrette de miel, côte de bœuf grillée galette de pommes de terre au vieux cantal, moelleux de chocolat tiède cœur coulant.

- Men. de 24 à 48 € - Acc. jusq. 21 h - F. du 25/01 au 01/02, du 22 au 29/03, du 11 au 25/10 - Terrasse - Pk
- 05.63.41.80.14 - Patrick Chabbert - D 988 - 81370 - chabbert.patrick@wanadoo.fr - www.aubergelapointeclubbert.com

SALLES / B1



AUX BERGES DU CÉROU

PÉPINIÈRE GOURMANDE

► Patrick Gelbart étonne, détone même. Mais jamais, il ne détone ! Ses partitions aussi originales soient-elles créent une harmonie nouvelle des saveurs. Avec lui, il n'y a jamais de fausse note même si la musique gastronomique à laquelle il s'astreint sort naturellement des classiques revisités et corrigés. Son talent reconnu attire les gourmets bien au-delà du Tarn.

Foie gras extra et hareng traité à cru, poule de méditerranée et mesclat, tartare de bœuf et aigue mort.

- Men. de 33 à 47 € - Acc. jusq. 21 h 30 - F. du 31/10 au 01/04 - Pk - Cave à cigares
- 05.63.76.40.42 - Patrick Gelbart - Rue du Pont - 81640 - patrice.gelbart@wanadoo.fr - www.auxbergesducerou.co

UNIQUE.



LE SEUL GUIDE
GASTRONOMIQUE
À PROPOSER
2 GUIDES EN 1 :
RESTAURANTS
+
VINS

LE TOUT

EN QUADRICHROMIE

DEPUIS 1979

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

SPÉCIAL ROSES

LE MATCH LANGUEDOC
CONTRE PROVENCE

CÔTES DU RHÔNE
LA SAGA
CHAPOUTIER

CUISINE

Mangez-trinquiez
à Montpellier

EXCLUSIF

Bordeaux, 24 pages
sur la fête du vin

Psych
QUEL BUVEU
ÊTES-VOUS



MILLÉSIME 200
Nos meilleurs crus
en primeur

L 12406 - 5 - F: 5,00 € - RD





MICHEL ISSALY ET FABRICE GELBART

RENCONTRE D'INTÉGRITÉS

Quand l'un se donne cinq millésimes et autant de droits à l'erreur pour peaufiner une cuvée, l'autre arrête deux ans la cuisine pour retrouver le goût de la faire. Quand l'un déboise sa cuvée phare, l'autre dépouille sa cuisine pour retrouver le sens du plat. Quand l'un construit son nouveau vin de prestige (Le Grand Tertre, 25 euros) sur le cépage ressuscité qu'est le prunelart, l'autre veut « *mettre une figure derrière une tomate, un brin de menthe, un beurre, une huile* »... Quand l'un avoue « qu'on ne peut pas connaître son terroir avant vingt-cinq ou trente ans, et même quand on commence à le percevoir, on est très loin d'en connaître toute la complexité », l'autre travaille pour se dire, quand dans trente ans il prendra sa retraite, qu'il « n'aura pas empoisonné les gens ». Mais quand les deux se rencontrent, le vigneron expérimenté Michel Issaly transmet au chef encore jeune et plein de doutes Patrice Gelbart un secret bien réfléchi : « *Le plus dur, c'est d'apprendre à être patient. Et le jour où l'on a acquis la sagesse, c'est déjà le moment de la transmettre...* »

DOMAINE DE LA RAMAYE
81600 Sainte-Cécile-d'Avès
Tél. 05 63 57 06 64.
www.michelissaly.com

AUX BERGES DU CÉROU
rue du Pont, 81640 Salles-sur-Cérou
Tél. 05 63 76 40 42.
www.auxbergesducerou.com

L'EXPRESS

Styles

Mode

La robe dans
tous ses éclats

Lunettes :
les meilleurs
modèles de l'été

Beauté

Jolie...
en Bikini !

Rencontre

Sylvie Testud,
sublime en
Françoise Sagan

Saveurs

Le renouveau
du pain bio

Voyages

Les 5 croisières
que l'on aime
vraiment

High-tech

Les 40 produits
préférés
des femmes

Top – Salles

Aux berges du Cérrou

Difficile d'exister aux yeux du landerneau gastronomique quand on dresse sa table dans un village confetti de la campagne tarnaise... Et pourtant, la critique ferait bien de voyager jusqu'à ce bistrot moderne et fringant prolongé d'une terrasse en bord de rivière. En quasi-autodidacte des casseroles et dingo des (bons et bios) produits, Patrice Gelbart sort une cuisine incisive, comme cette remarquable tartine de foie gras presque cru, émulsion de topinambour et lard, ce carré d'agneau du Ségala rôti, risotto au citron confit et gingembre, ou, sur une assiette de plusieurs desserts, une Tatin mini par la taille mais maxi par le goût. Carte des vins intelligente, comme tout le reste. Menu-carte à 38 €. ● P. J.
Le Bourg, Salles (Tarn), 05-63-76-40-42.

Flop – Paris Quai-Quai

Dernière création d'une bande de *serial* restaurateurs (les Cailloux, Lei, l'Altro, Cinq-Mars), comment va ce néobistrot quelques mois après son ouverture et l'accueil assez satisfait de la presse ? Moyen... Son bien joli minois et les bonnes bouteilles de sa cave ne suffisent pas à sauver une cuisine approximative : la poêlée de piments doux ne raconte rien, le filet de bar se noie sous le fenouil, le carré d'agneau (pas mal) traîne ses cocos comme des boulets, la soupe de fraises flemmarde, la brioche perdue s'égare...
Quai-Quai ? Bof-bof ! Environ 30-35 €. ● P. J.
74, quai des Orfèvres, Paris (1^{er}), 01-46-33-69-75.

Vin

QUINCY PIERRE DURET 2007

Cette appellation discrète, qui compta parmi les premières reconnues en 1936, avait quelque peu périclité. Les gels de printemps, très fréquents sur ce terroir, ont poussé nombre de vignerons à céder aux sirènes de l'expansion urbaine et industrielle de Vierzon et de Bourges, grignotant ainsi l'aire de production. Mais

l'implantation d'éoliennes, ces dernières années, qui évite le gel, et le travail de viticulteurs entreprenants ont permis le renouveau du quincy, passé de 8 000 hectolitres à 13 000 en cinq ans. Le domaine Pierre Duret est exploité depuis 1994 par la maison Joseph Mellot, une branche de la célèbre dynastie sancerroise. D'abord consacrée au négoce, elle a acheté des vignobles dans toutes les AOC du Centre-Loire. A Quincy, Catherine Corbeau-Mellot veille sur la dizaine d'hectares de sauvignon blanc qui livrent ce vin typique de l'appellation, aux notes florales et fruitées (pamplemousse). Idéal avec des fruits de mer et des fromages de chèvre. ●



Philippe Bidalon

Pierre Duret, route de Quincy, Brinay (Cher), 02-48-51-30-17. 10 €. Egalement chez Nicolas.

A moins de 30 € – Paris L'Arôme

Allez, replongez dans vos archives... Tiens, le 4 janvier 2007, L'Express vous a déjà chroniqué cette adresse peu après son ouverture, son glamour mi-cossu mi-décontracté de bistrot des beaux quartiers, ses fauteuils de velours taupe, ses lustres de Murano corail, l'aisance d'Eric Martins, son expérimenté patron... Alors pourquoi revenir humer cet Arôme ? Parce que, au mercato de l'été dernier, la maison a recruté Thomas Boullault. Bien vu, extrêmement bien vu même ! Avec lui, cette table évolue désormais un cran au-dessus et le jeu déjà léché de l'équipe a pris du volume, du mus-



Thomas Boullault est aux fourneaux de cette cantine du triangle d'or.

cle, du nerf, de la vivacité et de la finesse. Ex du George V et du Royal Monceau, ce jeune meneur possède l'ardeur débordante de ses 27 printemps, aussi bien pour chiner des produits d'exception que pour inventer des associa-

tions percutantes et maîtrisées, rudement bien cogitées dans leurs mélanges de goûts et de saveurs. Pour un premier match, visez par exemple le « Retour du marché », servi le midi, avec une ventrèche de thon blanc mi-cuite,

piments doux confits et socca niçoise (assaisonnement, cuisson... parfait !), un steak d'espadon poêlé, brique d'épinards et rhubarbe, sirop de cerise amarena (tranchant !), suivi des macarons aux fraises des bois, sorbet au caillé de brebis (bien). Le tarif ? 27 € en deux plats, 34 € pour la totale. Pas très cher pour applaudir un déjà grand. ● Pierrick Jégu
3, rue Saint-Philippe-du-Roule, Paris (VIII^e), 01-42-25-55-98. Retour du marché (le midi) : 27 € (entrée-plat ou plat-dessert), 34 € (entrée-plat-dessert). Environ 55-65 € à la carte. De 12 heures à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30. Fermé samedi et dimanche.

www.elle.fr

ELLE

**PSYCHO
MÈRES,
LÂCHEZ
VOS
FILLES !**

**PARAS LE BOL
DU TOUT-CONSO**

**CES TRENTENAIRES
QUI VEULENT
VIVRE AUTREMENT**

**DÉCRYPTAGE
MARTIN
ARKOZY
EST-IL FÉMINISTE ?**

**ORTEZ LES CHIPS !
L'APÉRO C'EST LE
NOUVEAU SNOBISME**

**TOULOUS
NOS MEILLEUR
RESTO
BRANCH**

SPÉCIAL MODE D'ÉTÉ

**UPONS LONGS, ROBES
LÉGÈRES... ET SHORTS SEXY
TOUTES NOS ENVIES
À TOUS LES PRIX**

**PRÊTE POUR L'EURO 2008 ?
RÉVISEZ VOTRE FOOT**

SEBDOMADAIRE. 2 JUIN 2008

M 01648 - 3257 - F: 2,30 €





Le maquereau de Patrice Gelbart

PATRICE GELBART

C'est qui ? Patrice Gelbart est un passionné qui ne travaille qu'avec les produits de petits producteurs devenus des amis. Ce qu'il aime par-dessus tout dans la cuisine, c'est l'idée de la faire pour la partager. Imaginez juste les sensations que peut procurer une timbale d'aile de raie prise dans un fumet de poisson, concassée de tomates de collection...

Où le retrouver ? au fin fond du Tarn, à Salles, un minuscule village de 50 habitants.

Son plat fétiche : des filets de maquereau juste raidis, herbes du jardin et concassée de légumes de la ferme de Quylvie, copeaux de chorizo, caramel de vinaigre de Mauzac.

Aux Berges du Cérou. Rue du Pont, Salles 81. Tél. : 05 63 76 40 42.



Patrice Gelbart

BENJAMIN TOURSEL

C'est qui ? Benjamin Tourseil dit lui-même qu'il fait « une cuisine entière, sans chichis ni esbroufe ». Une cuisine qui lui ressemble donc et qu'il nourrit d'inspirations lointaines : tartare de canard au crabe, thon framboise poivron, aubergine au thé fumé. Des plats dont le chef n'est pas peu fier tant ils fonctionnent en goût.

Où le retrouver ? dans son auberge qui ressemble à une auberge !

Son plat fétiche : poitrine de cochon laquée miso-poivrons, céleri-menthe.

L'Auberge du Prieuré, Le Bourg, Moirax 47. Tél. : 05 53 47 59 55.



Benjamin Tourseil

Le bœuf de Fabrice Biasolo

FABRICE BIASOLO

C'est qui ? Fabrice Biasolo cuisine le Sud-Ouest sans le cantonner au terroir. Il le fait voyager comme il dit...

Sa carte minimaliste change sans cesse. Seul « le petit déjeuner gascon » est indétrônable ! Des toasts de foie gras, un chutney d'abricot, un jus de carotte-orange, un

bouillon de canard dans la tasse à thé et un œuf coque à la mousse de maïs grillé. Fabrice ne manque pas d'humour !

Où le retrouver ? à Astaffort, dans son restaurant, Une auberge en Gascogne qui n'a finalement rien d'une auberge, mais affiche une déco moderne et une jolie terrasse. Son plat fétiche : porc gascon aux pomelos et écume d'arachide.

Une auberge en Gascogne, 9, faubourg Corné, Astaffort 47. Tél. : 05 53 67 10 27. www.uneaubergeengascogne.com



Fabrice Biasolo



La poitrine de cochon laquée de Benjamin Tourseil

AVEC DES BULLES

GELINAZ PARTICIPE AU GRAND FOODING D'ÉTÉ. CE COLLECTIF DE CHEFS EUROPÉENS PLUTÔT ROCK'N'ROLL, PRÔNE LA LIBERTÉ ET L'OUVERTURE D'ESPRIT EN CUISINE. LE GÉNIAL JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA, DU RESTAURANT GUGGENHEIM À BILBAO, CUISINERA AUTOUR DE LA BULLE S.PELLEGRINO, ET UNE CHOSE EST SÛRE, CE SERA FOU !

ELLE

TOULOUSE
SPÉCIAL RÉVEILLON
3 MENUS, 3 CHEFS
POSSIBILITÉS

ELLE FAIT COURIR
LES SARKOZY !
LA COACH DU
COUPLE PRÉSIDENTIEL
DIT TOUT

FOIE GRAS, BŪCHE
ET CHAMPAGNE
SE RÉGALER
SANS PRENDRE
UN GRAMME

DRESS CODE
RÉVEILLON
DES IDÉES
FACILES POUR SE
FAIRE UN LOOK

ENQUÊTE ET TÉMOIGNAGES
COMMES-NOUS TOUTES
BISEXUELLES ?

LE COURAGE DE ROSARIA
CAPACCHIONE
"LA MAFIA NE ME
PURA PAS PLIER"

LA NOUVE
NICOLE KIDM
"J'AVAIS BES
D'UN HOMME
ME PROTÈ





LE CHEF : PATRICE GELBART

Tout juste sacré Grand de demain par le guide GaultMillau, Patrice Gelbart vous propose pour les fêtes du boudin et des gambas dans la même assiette! Pour sûr, vous vous en souviendrez!

■ Aux Berges du Cérrou. Rue du Pont, Salles. Tél.: 05 63 76 40 42.

www.auxbergesducerou.com

L'ENTRÉE

BOUDINS DE LA FERME SAINT-LOUIS, GAMBAS BIO POEELÉES, SUC DE POMME VERTE

PRIX : 38 €

2 boîtes de boudin (800 g),
16 gambas bio.

Pour le suc de pommes vertes:

4 pommes granny-smith, 30 g de gingembre frais, 1 pincée de piment d'Espelette, 1 citron vert, pousses de coriandre, pousses d'épinard, pousses de roquette, huile d'olive.

■ Dans un robot, émulsionner les pommes vertes (épépinées et équeutées), le citron vert pelé à vif et le gingembre pelé pour obtenir un liquide bien vert.

■ Passer au chinois, assaisonner avec le piment d'Espelette. Réserver à température ambiante.

■ Au moment de servir, poêler le boudin coupé en tranches et les gambas dans un peu d'huile d'olive.

■ Déposer un fond de gaspacho de pomme verte dans des assiettes creuses, déposer par-dessus une tranche de boudin et les gambas bien chaudes. Parsemer avec des herbes du moment.

LE PLAT

RISOTTO À L'ORANGE ET LÉGUMES RACINES, MAGRETS DE CANARD RÔTI ET JUS DE CAROTTE-ORANGE

PRIX : 40 €

4 magrets de canard.

Pour le risotto: 400 g de riz arborio, 1 oignon doux, le zeste d'une orange (garder le jus pour la sauce), 25 cl de vin blanc, 1,5 l de bouillon de poule (cubes bio), 100 g de beurre, 100 g de parmesan râpé.

Pour les légumes racines: 1 betterave chioggia, 1 carotte jaune, 1 salsifis, 1 chou romanesco, 4 choux de Bruxelles. **Pour le jus de carottes:** 1 l de jus de carotte, le jus de 3 oranges dont celle du risotto.

■ Cuire tour à tour – en changeant l'eau à chaque fois – le salsifis coupé en tranches de 2 cm 5 minutes, la carotte jaune coupée en tranches fines environ 3 minutes, les choux de Bruxelles effeuillés 1 minute, les sommités du chou romanesco 5 minutes. Tous les légumes doivent être croquants. Pour stopper la cuisson, plonger les légumes cuits dans l'eau glacée. Bien les égoutter et les tenir à température ambiante.

■ Mettre à chauffer le bouillon de poule.

■ Faire revenir dans le beurre à feu doux l'oignon ciselé, le zeste d'orange puis ajouter le riz. Quand le riz est translucide, mouiller avec le vin blanc sans cesser de remuer en ajoutant au fur et à mesure le bouillon chaud. Cuire environ 18 minutes. Après cuisson, rajouter le parmesan râpé. Réserver au chaud (de préférence au bain-marie).

■ Presser les trois oranges, mélanger avec le jus de carotte et faire réduire à feu doux pour obtenir une sauce onctueuse. Réserver au chaud.

■ Poêler les magrets de canard côté peau puis côté chair. La chair doit être rosée. Emincer les magrets. Dresser dans une assiette creuse le risotto, les légumes racines, le magret émincé et arroser de jus de carotte.

LE DESSERT

CRÈME DE POIRE, PERLES DE COING, ÉMULSION DE CHOCOLAT BLANC AU POIVRE

PRIX : 20 €

12 poires conférence, le zeste de deux oranges, le zeste de deux citrons, 50 g de gingembre frais, 1 gousse de vanille, 1 kg de sucre.

Pour les perles de coing: 50 g de perles du Japon, 1 l de jus de coing bio.



Pour la ganache liquide: 250 g de crème liquide, 150 g de chocolat blanc. 10 g de poivre noir voatsiperifery de Madagascar, menthe fraîche.

■ Pocher les poires, préalablement pelées et épépinées, dans un sirop bouillant préparé avec le sucre, les zestes, la vanille, le gingembre et 2 litres d'eau. Une fois les poires cuites, les égoutter et les passer au robot pour obtenir une crème. Réserver au frais.

■ Faire bouillir le jus de coing et rajouter les perles du Japon. Cuire à feu doux pendant 20 minutes pour obtenir un jus épais. Réserver.

■ Faire infuser le poivre concassé dans la crème. Faire chauffer puis filtrer sur le chocolat blanc. Remuer pour obtenir un mélange lisse. Réserver au chaud à environ 50 °C.

■ Au moment de servir, passer le mélange au robot pour obtenir un mélange mousseux. Dresser dans un beau verre à armagnac une couche de crème de poire, une couche de perles de coing puis verser l'émulsion de chocolat blanc parsemée de menthe fraîche.

JULIA SAMMUT

SES ADRESSÉS

■ **Pour le boudin**
A la ferme Saint-Louis, chez Nicolas et Nathalie Gérard. La Prade, Belmont-sur-Rance. Tél.: 05 65 99 98 69.

■ **Pour les légumes**
La Ferme de Quyvie. Sylvie et Thierry Bolmont, Varen-Amac 82. Tél.: 05 63 65 49 89. www.aromatiques-bio.fr

■ **Pour le poivre**
Chez Terre exotique. www.terre-exotique.fr



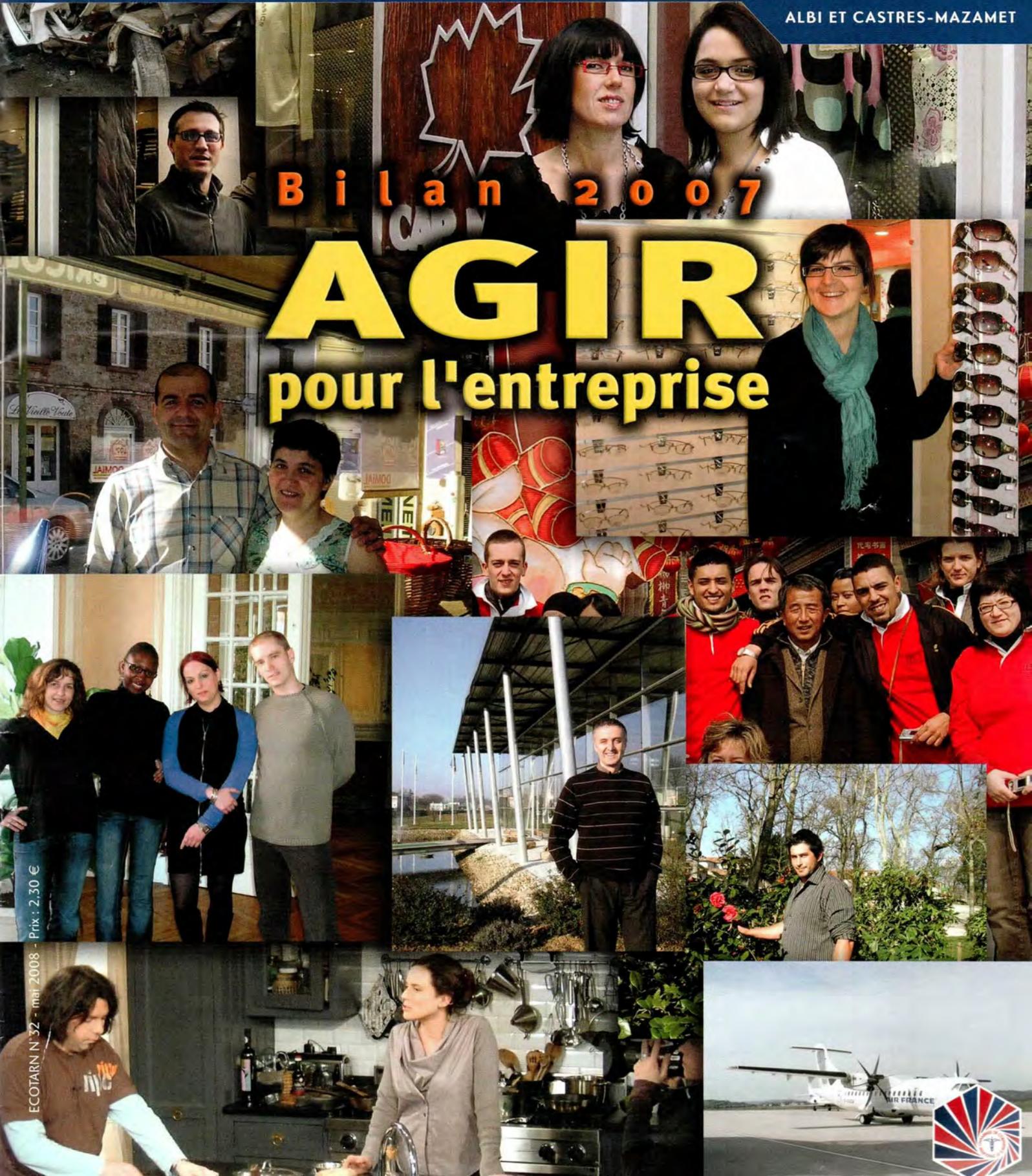
écotarn

MAGAZINE ECONOMIQUE DES CHAMBRES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

ALBI ET CASTRES-MAZAMET

Bilan 2007

AGIR pour l'entreprise



ECOTARN N° 32 - mai 2008 - Prix : 2,30 €



le journal de l'année

Avène

Ah la bonne eau !



Un bon verre d'eau, c'est ce qu'ont bu avec plaisir les membres de la commission Industrie. Ce 13 septembre, ils ont fait le voyage en Hérault pour visiter les installations du site d'Avène du groupe Pierre Fabre.

La commission industrie se réunit tous les trimestres dans une entreprise autour de thèmes choisis par ses membres : l'innovation, les RH, les énergies etc.

Aux fourneaux

Gourmandise sur petit écran



L'émission de France 3 Carnets du Sud a mijoté en 2007 deux rendez-vous dans les cuisines tarnaises. En mars, l'émission a été tournée au château de Touny les Roses à Lagrave et consacrée à Patrice Gelbart, le chef du restaurant "Aux Berges du Cérou" à Salles-sur-Cérou. En septembre, on s'est régalé avec Simon Scott aux fourneaux du restaurant "Les Saveurs de Saint-Avit".

Bac pro commerce

100% de réussite

Les 24 apprentis du CFA IFA du Tarn qui ont passé le Bac professionnel commerce en juin 2007 ont tous obtenu leur diplôme.

Sur les 8 apprentis qui ont passé le BTS Management des Unités Commerciales, 5 ont réussi les épreuves finales. Tous ces lauréats ont reçu leurs diplômes début décembre à la Maison de l'économie de la Chambre de Commerce et d'Industrie.

Textile/habillement/cuir

La reconversion des salariés



Chargée de mission auprès du ministère de l'Économie, Mme Perotti-Reille a réalisé un rapport sur "La reconversion des salariés du textile/habillement/cuir". C'est à la CCI qu'elle a rencontré le 18 juin les professionnels du secteur pour leur présenter son étude.

atoutsTARN

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CONSEIL GÉNÉRAL DU TARN - N°76 PRINTEMPS 2008



Le haut-débit plus loin

La nouvelle assemblée départementale





PATRICE GELBART

LA PATIENCE RECOMPENSÉE

Huit ans que Patrice Gelbart a posé ses valises à Salles, ce village aux vestiges médiévaux, sur le Cérou quelque part entre Monestiés et Cordes-sur-Ciel. Huit ans que, patiemment, saison après saison, il a construit quelque chose à son image, authentique et sans esbroufe, appelée **Aux Berges du Cérou**. Enfant de la balie Patrice Gelbart ? Pas vraiment. Mais l'influence d'un père gastronome et coup joué. La preuve ? « *A dix ans, j'étais un livre de recettes et je cuisinai un repas complet, entrée, plat, dessert* » se rappelle l'immense. Aujourd'hui, Patrice Gelbart est « **L'extra révélation de l'omnivore 2008, 100% jeune cuisine** » un Carnet de route qui recense les 200 Tables de la Jeune cuisine, sélection désormais incontournable des meilleurs restaurants créatifs en France et en Europe. Ignoré du Michelin ou du Gault et Millau, Aux Berges du Cérou peut se targuer d'un 15/20 sur le guide Champérad. Mieux, il a été au mois de février dernier invité à participer à l'Omnivore Food Festival à Deauville, rendez-vous incontournable des amoureux de la cuisine et du vin. Festival où il a pu présenter entre Gérard Passadat et Michel Bras, parmi beaucoup d'autres, tout son savoir-faire et une recette inédite. Il aurait donc, sans bruit, fait son trou parmi les plus grands...

Personnage atypique, attaché à une certaine philosophie de vie autant qu'à son village d'adoption, Patrice Gelbart aurait sans doute trouvé fortune dans une quelconque métropole régionale. Il a préféré « *privilegier l'humain au business* ». Désormais fermement implanté dans le Tarn, il a su tisser un réseau de fournisseurs qui partagent les mêmes valeurs que lui : « *J'ai un grand respect pour les petits producteurs locaux avec qui je travaille. Je ne suis que le reflet de leur production et je m'enrichis tous les jours à*

leur contact. Mon bonheur, c'est de rencontrer ces gens-là et d'autres. C'est ce qui me porte et qui me rend heureux. Je préfère galérer et faire des rencontres qu'être riche et con... » Cela demande bien quelques sacrifices. « *Faire cela à Salles ce n'est pas évident. Nous ne sommes ouverts que sept mois. L'hiver, on ferme. On essaie donc en parallèle de développer un concept appelé "cuisiner à la maison". Nous apportons notre savoir en tant que restaurateur. Nous avons déjà développé cela autour du vin. Les gens sont beaucoup plus à l'écoute chez eux qu'au restaurant.* » Cet hiver, la famille Gelbart a pourtant préféré redonner un coup de neuf à l'établissement. Les habitudes des lieux vont découvrir une nouvelle déco et un nouvel agencement. La philosophie de la maison n'aura elle pas changé. ■

Aux Berges du Cérou
Rue du Pont
81640 Salles
Tél. 05 63 76 40 42
www.auxbergesducerou.fr



Lotte bretonne aux agrumes, vinaigrette à l'orange non traitée

Ingrédients pour 10 pers.

- 2 Oranges
- 2 Citrons
- 1 Pamplémousse
- Huile d'argan
- Miel de thym
- 5 Carottes bio
- 3 Poireaux
- Gingembre
- 50 g de Tapioca
- Bouillon de poule
- Herbes fraîches
- Pousses de salades

Préparation

Zeste d'agrumes

Détailler les zestes de chaque agrume et les blanchir dans l'eau bouillante environ 3 minutes. Renouveler l'opération trois fois.

Salade croquante

Mélanger selon votre envie pousses de salades de saison et herbes fraîches.

Vinaigrette à l'orange

Mélanger le jus d'orange et le miel et faire réduire un petit peu sur le feu. Laisser tiédir.

Bouillon à boire

Tailler très finement les carottes, les poireaux et le gingembre, faire suer dans une casserole sans coloration, mouiller avec l'eau et le bouillon de poule. Cuire environ 30 minutes. Ajouter le tapioca, continuer la cuisson jusqu'à obtention d'un liquide visqueux.

Tailler des tronçons de lotte d'environ 130 g. Les poêler sur chaque face et finir la cuisson au four chaud 5 minutes. Dresser le tout. Arroser très légèrement d'huile d'argan.

Télérama | Sortir

Restaurants

Pour inviter le président « normal » YOUPI & VOILÀ

Et si j'invitais notre président « normal » à déjeuner dans ce Youpi & Voilà. François, qu'on surnomme sans doute bientôt « cousin » pour son extrême proximité,



sera charmé par ce Patrice Gelbart, chef associé, qui a quitté son Tarn pour nous faire partager sa cuisine philanthropique et sa philosophie. « Philanthropique » dans le sens où, s'il faut bien gagner sa vie, on n'est pas là pour s'enrichir. Du coup, là où d'autres auraient mis deux fois plus de tables ou enchaîné deux services, lui préfère des tables espacées où l'on peut prendre son temps. Cette philosophie séduirait à coup sûr notre François. Si la carte est courte, elle change chaque jour, voire

deux fois par jour. Un autre choix qualitatif (pas de stock et que des produits frais). Quant à la table, elle propose une cuisine simple (en apparence) mais impeccable et diablement savoureuse, comme cette bonite, oignons rouges, sauce soja et vinaigre de riz, qui flatte le palais de tendres saveurs acidulées. Ou ce lieu jaune de ligne, salade de pamplemousse et fenouil, absolument succulent. Pain, café, cuisine et prix, tout est ici normal, et c'est bien.

— R.Z.

INFO OU INTOX



182 ELLE 27 AVRIL 2012

LE RESTO DE LA SEMAINE YOUPI & VOILÀ

Ici, le chef, Patrice Gelbart, un gars du Sud-Ouest hirsute et créatif, cuisine quasi devant vous. Ce jour-là, il avait l'humeur basque : petits encornets à peine snackés, avec pamplemousse et avocat, quelle fraîcheur ! Puis morue de Saint-Jean-de-Luz au chou romanesco, avec quelques bâtonnets de pomme verte, ça cingle et c'est craquant. On regrette de ne trouver qu'un dessert à la carte, en l'occurrence, une délicate poire pochée, glace réglisse. Mais ça nous donnera l'occasion de revenir en goûter d'autres. Oups, on allait oublier : très jolie sélection de vins ! A partir de 25 €.

MARIEZOTTO

TOUT
NOUVEAU
2€

OMNIVORE

100% JEUNE CUISINE

CARNET 2012

PATRICE GELBART
YOUPI&VOILÀ
PARIS X

8 rue Vicq d'Azir, 75010 Paris
Tél. : 01 83 89 12 63
Menus : 18 € - 35 €

CUISINE SANS LIMITES // ATMOSPHÈRE EN DEVENIR // AVEC AMIS // PRIX MOYEN 30 €

MON VOISIN CYRIL BORDARIER P.266

MON COMPLEMENT GUILLAUME SALVAN P.186

MON CONTRAIRE SVEN CHARTIER P.20

AVANT-PREMIÈRE

Nous ne sommes pas allés chez Gelbart. Tout simplement parce qu'il n'avait pas encore ouvert son espace parisien. À quelques jours près, nous aurions pu vous en parler d'autorité mais nous nous contenterons de ses explications et surtout de la connaissance du bonhomme. Car nous n'avons pas attendu Paris pour découvrir son accent et son talent. Longtemps, Patrice Gelbart en a bavé. Fermé l'hiver pour cause d'isolement dans son Auberge du Cérou qu'il avait patiemment bâtie, il a fini par quitter le Tarn pour monter à Paris. Coup au cœur puis coups de cœur. Il a finalement décidé de rester à Paname. D'abord réfugié au Verre Volé, bistro gastronomique connu de tous les initiés du vin nature, il s'y est employé à montrer sa cuisine "Kilomètre Zéro", en direct du producteur au transformateur, du jardinier au chef.

Justement, Gelbart est un chef. Il voulait son espace. Après un an, il l'a enfin trouvé. Budget minima, huile de coude et immense volonté pour pouvoir irriguer les abords du quai de Jemmapes de sa cuisine de légèreté végétale. On le sait d'avance, il y aura toujours des touches iconoclastes dans les suggestions du jour, avec une nette préférence pour le rayon "cru" : tomates green zebra, jaunes, pourpre en salades acides et multicolores, thon à peine cuit accompagné de pousses végétales et de pourpier. Lui qui n'a pas non plus son pareil pour cuisiner le cabillaud frais ou l'encornet nacré, assurera, c'est certain, dans son chez-lui parisien l'exigence et le décalage qui nous l'ont fait l'aimer à 700 bornes du Canal Saint-Martin. Bienvenue à Paris, enfin !

RÉSISTANCE

Quinze ans : c'est le temps qu'aura mis Patrice Gelbart avant de baisser les bras. Trop dur, trop épuisant de tenir tête et d'imposer coûte que coûte, contre l'envie même d'une région, une cuisine exigeante et délurée. "J'avais plus d'urbains et d'étrangers que de régionaux", regrette ce chef pourtant attaché à son territoire. Son exemple n'est hélas pas une exception. La France "des régions" demeure une terre trop sûre de son goût et fermée à ceux des autres. Parisianisme honteux ? Non simple réalisme. Les milliers de kilomètres parcourus depuis la création de ce Carnet nous permettent de l'écrire. Triste tropisme.

Et aussi...

Walter Salles • Michael Fassbender • *Moonrise Kingdom* • Kervern et Delépine • Woody All

SORTIES EN VILLE RESTOS



ÉQUITABLE DE CUISINE

LE CHEF

Youpi & Voilà
8, rue Vicq-d'Azir, 75010 Paris
Tél. : 01 83 89 12 63, www.youpietvoila.fr

Dans le X^e arrondissement, le restaurant Youpi & Voilà illumine la rue Vicq-d'Azir de sa cuisine philanthropique et des accents rocailleux de son chef, PATRICE GELBART. Découverte de mets qui nourrissent le corps autant que l'âme.

Par Bruno Verjus (www.foodintelligence.blogspot.com)

L'éclatante cuisine de Patrice Gelbart puise son sens dans sa terre natale du Tarn. Youpi & Voilà offre le projet d'un rapport artisan au monde. Né à Salles, le futur chef rêve de cuisine : « À 10 ans, je plonge dans les livres, la bouche m'attire. J'imagine tout le repas. Cuisine en vrac. » École hôtelière, puis premier restaurant avec sa maman à 22 ans et gestion d'un bistrot de village à 27 ans. Il milite et ouvre à Salles un restaurant alternatif, Aux Berges du Cérou. Là, il délimite la cuisine comme un espace à vivre, une expérience de partage, ce qui lui vaut d'être élu « Extra Révélation » du Carnet de route Omnivore 2008.

Même esprit chez Youpi & Voilà. Des produits d'artisans chinés dans le Sud-Ouest et aucun intermédiaire entre la terre et la table ; ou des denrées trouvées à Paris, au coin de la rue, comme le sublime pain du boulanger Vincent Haimet. Patrice Gelbart creuse la filiation avec chaque artisan. Derrière un produit, il fait naître un visage et un plat. Et offre un déjeuner équitable entrée, plat, dessert à 25 euros : la cuisine d'un chef pour le prix d'un croque-monsieur, d'une eau minérale et d'un café en brasserie. Patrice Gelbart, militant écoresponsable : « J'ai trouvé mes asperges blanches dans le Lot à 6€ le kilo ! L'agriculteur est heureux car je lui paie un vrai bon prix, et cela nous permet de les travailler pour tout le monde. À Paris, il faudrait les payer plus du double, ce qui les rendrait inaccessibles... Il faut offrir à manger car nous sommes des artisans, pas des artistes, et donner le meilleur au meilleur prix. Voilà le sens de ce restaurant philanthropique. » Dans les assiettes, les ingrédients et associations sonnent juste, en écho aux idées du chef. Assaisonnements vifs et précis, jeux de textures, les mets vibrent, illuminent. Youpi, voilà un véritable restaurant. ♦



A delicate construction from Youpi & Voilà

La cuisine alléchante du Youpi & Voilà



YOUPI & VOILÀ

Patrice Gelbart closed his place in a tiny village near Toulouse to open this modern bistro, featuring seasonal dishes in his delicate and creative signature style (tasting menu, €36).

Patrice Gelbart a fermé son restaurant dans un minuscule village près de Toulouse pour inaugurer ce bistro moderne qui propose des plats de saison, délicats et créatifs comme le tartare de truite de Banka (menu dégustation 36 €).
8 rue Vicq d'Azir, 75010, +33 (0)1 83 89 12 63

TERROIR PARISIEN



Three-Michelin-star chef Yannick Alléno has ventured out of the Meurice hotel to launch a neo-bistro devoted to local ingredients inside the freshly renovated Maison de la Mutualité (€30).

Le chef étoilé Yannick Alléno s'est aventuré en dehors du Meurice pour lancer ce néo-bistro consacré aux produits locaux (avec notamment une belle collection de charcuteries) au sein de la Maison de la Mutualité fraîchement rénovée (30 €).
Maison de la Mutualité, 20 rue Saint-Victor, 75005, +33 (0)1 44 31 54 54

YOUPI ET VOILÀ

Retenez son nom : **Patrice Gelbart**, car il a de grandes chances de faire saliver dans les dîners en ville. Explication : le génialissime bobocuisot, très remarqué au Verre Volé, casse la baraque dans sa nouvelle maison gourmande. Si on vous dit que le chef, véritable activiste de la food, s'est installé du côté de la place du colonel Fabien, vous devinerez aisément qu'ici, le vin est nature (mais bon), que la pêche et tous les produits sont « raisonnés », le tout servi dans une formidable décontraction. Y'en a que ça énerve, mais c'est sans compter un avantage majeur : des prix eux aussi très « raisonnés » pour une cuisine enlevée. Alors quitte à traverser Paris, autant faire durer le plaisir à table avec son menu à l'aveugle en cinq plats (36 €) à faire vaciller le palais : poulpe à l'encornet hallucinant, huître pochée dans un bouillon, avant une palette de cochon avec une purée de patate douce et des chips de panais. Pour finir, un surprenant et léger dessert à base de crème d'avocat au wasabi, carpaccio d'ananas et glace au yaourt. NB : le fameux « poulet-frites » chaque samedi midi. Ça déchire, comme disent les petits.

Ouvert du mardi au samedi midi et soir.
Menu déj à 20 et 25 €. 36 € le soir.

8 rue Vicq d'Azir - 75010 Paris.
Tél. 01 83 89 12 63

YOUPI & VOILÀ

Cuisine philanthropique

Le Tarnais Patrice Gelbart (Berges du Cérou à Salles et le Verre volé à Paris) a ouvert fin mars un restaurant dans le X^e arrondissement de la capitale, Youpi & Voilà, de « cuisine philanthropique ». Le cuisinier, qui dit penser « aux producteurs », travaille avec une partie d'entre eux en direct : fromagerie Marzarc à Revel (31) ou La Ferme de Quyyvie (82), entre autres. La salle d'une trentaine de places assises, plus 5 au bar, fait le plein. Au dîner, les clients commandent à l'aveugle le menu de 4 plats à 36 €. Maquereau et Chantilly au wasabi, barbue, canard au condiment, ananas confit et glace à la fève de tonka, par exemple. « L'idée consiste à bousculer les clients, mais c'est une prise de risque raisonnable. Il faut qu'ils se sentent bien, comme dans une bulle, c'est



Patrice Gelbart (à gauche) et Stéphane Cambouline, son associé et second de cuisine.

pourquoi il n'y a qu'un seul service, nous ne les poussons pas vers la sortie », ajoute-t-il. Au déjeuner, la carte propose 3 formules : 16, 20 et 25 €. L'eau microfiltrée, plate ou gazeuse est offerte. Le samedi à midi, c'est poulet-frites, une offre adaptée aux familles du quartier. Les 7 500 € de la Bourse de la création Badoit, que Patrice Gelbart a gagnés lors de la dernière édition du

Festival Omnivore, serviront à financer la réalisation de photographies des producteurs auprès desquels il s'approvisionne. Les clichés en noir et blanc seront exposés sur les murs de la salle du restaurant, accompagnés d'un petit texte « pour que les gens comprennent » que ce chef patron parisien défend « l'humain, le produit et le savoir-faire ».



Le nouvel Observateur

Boire

Musée

Youpi et Voilà Un peu plus haut

Nouveau Il en a eu marre du brouhaha du canal Saint-Martin. Il l'a accompagné toutes ces années de hype montante. Et puis il a laissé la place en disant « youpi, et voilà ! ». Comme une déclaration d'adieu et d'amour en même temps. Il s'est installé à deux pas des Buttes-Chaumont : la chlorophylle au lieu de l'eau. Il, c'est l'ancien boss du Verre volé. Toujours aussi toqué de cuisine bistrot et de vins naturels !

CONVIVAL

40 ans. Carte : 30-35 €. Formule déjeuner : 20-25 €.

Formule dîner : 36 €. Du mardi au samedi de

12h30 à 14h et de 19h30

à 22h30. 8, rue

Vicq-d'Azir.

0183891263.

M° Colonel-

Fabien.



Youpi et Voilà

TOUT LIEUX BRANCHES DE PARIS 2012

02857 - 11 H. F. 6,90 € - AL



M

Le magazine du Monde
24 MARS 2012



LE RESTO

Une cuisine philanthropique.

La rue Vicq-d'Azir est connue dans le 10^e arrondissement pour son bureau de Pôle emploi. Elle risque d'entrer rapidement dans le parcours obligé du bistrionne parisien à l'égal du Verre volé, des Deux amis ou de Racines.

Patrice Gelbart, transfuge du Tarn, où il eut un temps un macaron Aux Berges du Cérou, propose à Youpi & Voilà une « cuisine philanthropique » qui pourrait se définir en trois qualificatifs : court, bon, pas (trop) cher. A midi, c'est plus que court : un menu unique avec une entrée, un plat et un dessert (16, 20 ou 25 € si l'on prend tout). Noix de Saint-Jacques poêlées, coulis de mangue et pomme granny ; pigeonneau rôti, tombée de cresson et polenta crémeuse au poivre blanc du Cameroun, et poire pochée, glace chicorée. Les vins sont nature (5-6 € le verre) et l'eau minéralisée maison est offerte. Au dîner, deux entrées, deux plats et deux desserts qui changent tous les jours avec le menu surprise (4 plats, 36 €). Voilà une cuisine jeune, impertinente, attentive sur les produits comme sur les assaisonnements et qui fait à son idée sans la ramener. Sauf dans l'assiette, où c'est tout bon. Allez-y! *JPG*

Youpi & Voilà, 8, rue Vicq-d'Azir, Paris-10^e. Tél.: 01-83-89-12-63. www.youpietvoila.fr





食材生産者の心意気を伝える美食。

ユーピ・エ・ヴォワラ 10区

「大地と生産者とお客さんとの間につながりを作れたらと思う」と、オーナーシェフのバトリス。小規模な仕入れ先がその日に送ってきた食材を見て作るものを決めるため、夜は4皿のワンコース制。ワインも同じ考えから、地方を重視するより人の手で作ったことが感じられるものにこだわる。バトリスは客との交流を楽しみたくて、ときにオープンキッチンから料理を運ぶ。人間味あふれるビストロは老若男女を問わず人で賑わう。

Youpi et Voilà M2 D

8, rue Vicq d'Azir 75010 ☎01・83・89・12・63
 @COLONEL FABIEN ☎12時30分～14時、20時～22時 ④日、月 カード：(M) (V) 予約したほうがいい



上…ここ1年で10区には店が増えたが、このあたりはまだ少ない。ゆえに地元色が強く、バリの素顔が見られるのが旅行者にはうれしい。左…前菜のフォアグラ入りカボチャのポターージュ。脇に散らしたクランプルの中のナッツ類が香ばしさと塩気、歯ごたえをプラス。



右：乳飲み仔牛のモモ肉に、根セロリのビュレを合わせたメイン。細かく刻んだアンチョビとクルミが調味料の役割を果たしている。上：2皿目。表面はカリッと焼かれて中はしっとりホタテに、キウイモのクリームを合わせて。カラスミを振りかけて、塩気のアクセントにしている。昼はムニョカルトで、2皿20ユーロ、3皿で25ユーロ。土曜の昼には定番メニューとしてチキンのローストとフリットを用意。これを目当てに来る人も多い。夜は4皿で38ユーロのコースのみ。



Ariel Wizman
à l'hôtel W

Backstage
aussi...

HÔTEL PARTICULIER MONTMARTRE

Au flanc de la butte Montmartre, cet immeuble Directoire, niché au cœur d'un jardin luxuriant, comporte cinq suites décorées dans un style baroque et contemporain.
Surrounded by a luxuriant garden, this Directoire-style building on the slopes of Montmartre boasts five suites decorated in baroque and contemporary styles.
23, avenue Junot, Paris 18^e (01 53 41 81 40).

14 AÉROPORTS DE PARIS LIFESTYLE

YOUPI ET VOILÀ

Ce nouveau venu dans la famille des bistros modernes pratique la « cuisine philanthropique », allie le maquereau à la mangue, et privilégie les vins naturels.
This newcomer to the family of modern bistros favours 'philanthropic cuisine', marries mackerel with mango, and is a big fan of natural organic wines.
8, rue Vicq-d'Azir, Paris 10^e (01 83 89 12 63).

SCÈNES DE LIN

Première boutique parisienne de la marque spécialisée dans le linge de maison et les accessoires de décoration, le tout aux couleurs de Marrakech.

This is the first Paris boutique for this brand specialising in household linen and decorative accessories, inspired by its origins in Marrakesh.
46, rue de Grenelle, Paris 7^e (01 45 48 90 17).



LE TRUC EN PLUS
La possibilité de manger au compto assis sur un grand tabouret, et de savourer ainsi avec les yeux les plats en train de se préparer

Youpi & Voilà, pour notre plus grande joie

À DEUX PAS DE LA PLACE DU COLONEL-FABIEN, PATRICE GELBART EXÉCUTE DES PLATS NETS AUX SAVEURS PERCUTANTES. À TESTER ABSOLUMENT.

Après seulement quatre jours d'ouverture, le cuisinier tarnais, qui a enchanté Le Verre Volé l'année dernière, démarre pied au plancher. Devant son piano, il saisit l'encornet à la plancha, avant de l'assembler avec une salade de chou, des herbes et un jus de mandarine. Cette chair ferme et suave, soudain piquée au vif par l'agrume, devient encore plus délicate et s'accorde à merveille avec le Vain de Rû, floral et perlant, vinifié dans le Gers. La palette de cochon fermier, parsemée de chips de panais

maison, s'accompagne d'une purée de topinambours acidulée avec une crème artisanale et rafraîchie d'une tombée de cresson. Le crumb à base de sablé breton surmonté d'un sorbet la poire rehaussé d'une eau-de-vie qui conclut le repas est d'anthologie. Si l'on ajoute à cela le café colombien, fruité à souhait, d'Hippolyt Courty, autant dire que tout est parfait ! FL
Formule déjeuner, 20 ou 25 € ; le soir, menu carte blanche, 36 €. 8, rue Vicq-d'Azir, 10^e. Rens. au 01 83 89 12 63.

Gault & Millau

2013

PACK GAULT & MILLAU
GUIDE 2013
+
APPLI MOBILE
+
ABONNEMENT
MAGAZINE
PRIX INCHANGÉ : 29€

Restaurants

Bistrot

Grandes tables

Jeunes talents

Hôtels de charme

Hôtels design

Carnet de tendances

Youpi et Voilà ♥

Il est passé le temps où Gault & Millau écrivait "Il faut sauver le soldat Gelbart", perdu sur les berges du Cérou. Patrice Gelbart est "monté à Paris" affirmer sa foi dans le naturel et l'authenticité, et s'il n'est pas, comme ses voisins proches, général (Lafayette) ou colonel (Fabien) dans ce quartier popu-bobo, il fait un très gouleyant officier de bouche. La même vista pour l'expression nature (un ketchup de framboise avec la mozza, une géniale association petits pois frais groseilles sur une morue parfaite), la sensibilité, la loyauté, on a retrouvé Gelbart en pleine forme dans ce cadre frais, murs bruts, parquet, tout bois, chaleureux comme un café de village. La cave est à l'image, Gramenon, Puzelat, Clairet, sans oublier les copains tamais, Plageoles ou Causses Marines...

C : 40 € • M : 16-38 €

youpietvoila@gmail.com

→ 8 rue Vicq d'Azir
☎ 01 83 89 12 63

619

3 000 restos • 519

Retour sur haine/amour



[Share](#) 65

La Saint-Valentin d'Omnivore fut 100% EAT/HATE au 104. 100 convives (pas que des couples, pas que des légitimes) sous le charme de Patrice Gelbart et de Bruno Verjus.

Voilà qu'avec la préparation du Festival, on allait oublier de vous parler d'amour! Enfin pas tout à fait, le OFF c'est de l'amour pur, dans la droite lignée de ce qui s'est passé lundi aux Grandes Tables du 104 pour la désormais rituelle tablée Omnivore 100%. 14 février, jour de Saint-Valentin (priez pour nous), on ne pouvait pas y couper à l'amour... C'est peut-être pour ça que Patrice Gelbart se laissait aller dans les bras d'une jolie brune et que Bruno Verjus échangeait des oeillades avec une romancière dont nous tairons le nom. Nous, on a été sage comme des images et suivi les plans dressés par les deux chefs. Bien nous en a pris : le dîner fut carrément l'un des plus réussis de la série. Insolent – il s'agissait de faire avaler aux amoureux les mets que d'habitude ils détestent -, bien balancé – le cacao amer et les fèves dans la soupe d'hélianthis façon verjus, le condiment coques/harengs sur la langue de veau tirée par Gelbart -, jubilatoirement glacée – la crème glacée chicorée sur les salsifis façon riz au lait venus du cerveau labyrinthique de Gelbart, le sorbet au... vinaigre de riz noir du non moins torniveuleux Verjus. Bref parfaitement érotisant, parfaitement love, parfaitement Saint-Valentin.

Pour être honnête, la cuisine a bu beaucoup plus que pour le 100% Nordic. Elle a aussi beaucoup plus parlé. Mais s'est incomparablement amusée à tracer pour 100 personnes un repas que les applaudissements ont, semble-t-il, jugé plus que parfait. Deux leçons à tirer de ce 100% Eat/Hate. 1/ On peut être fine gueule, blogueur... et savoir parfaitement cuisiner, avec passion, enthousiasme et sincérité (il se reconnaîtra). Amis bloggeurs...

2/ On peut être chef, expatrié à Paris, quasiment inconnu, et mériter de se retrouver dans le TOP TEN des chefs préférés d'Omnivore. Et vous savez quoi, ça ne nous étonnerait pas que Paris découvre bien vite le talent incontestable de Patrice Gelbart (il se reconnaîtra). Amis qui ne sont pas dans le TOP TEN...

Eh oui c'est ça l'amour/haine !

Ambiance conviviale

Patrice Gelbart, philanthrope par nature

Paris (X^e) Avec son Youpi & Voilà, le chef tisse des liens entre la cuisine, le service, les producteurs et les clients. Résultat : quelques jours à peine après l'ouverture, le restaurant affiche déjà complet le soir.

Patrice Gelbart était attendu à Paris avant même d'avoir ouvert son restaurant. À Salles, village de 50 habitants dans le Tarn, où il officiait à la tête des Berges du Cérou, il avait préféré fermer boutique faute de visibilité. Pourtant, son talent avait déjà été remarqué par le Carnet de route Omnivore, qui lui avait remis en 2008 le prix de l'extra révélation. *"J'ai eu l'opportunité de travailler au Verre volé à Paris. Après, je pensais redescendre dans le Sud, puis j'ai rencontré une Parisienne et j'ai décidé de rester"*, raconte Patrice Gelbart. Ainsi est née l'idée du Youpi & Voilà. Pour monter l'affaire, il s'est entouré de sa compagne **Émilie Noé**, de **Virginie Maignien**, vigneronne du domaine Causse-Marine, d'un ami d'enfance qui le seconde en cuisine, **Stéphane Camboulive**, et de **Jean-Philippe Morisse**, un ancien du Verre volé qui gère la salle. Après deux mois

de travaux, l'équipe a fait son premier service le 29 février. Ici, la cuisine est grande ouverte sur la salle, et Patrice Gelbart a fait fi de l'ambiance gastronomique. Au Youpi & Voilà, on mange à même les tables en bois, dans une ambiance de bistrot conviviale.

"Les gens viennent autour du bar, regarder, discuter, échanger... Je rêvais d'un lieu comme ça", se réjouit Patrice.

La salle compte une trentaine de couverts, répartis entre une table d'hôte, un comptoir et les tables.

"RECRÉER DU LIEN"

La seule chose qui n'a pas changé, c'est la cuisine philanthropique que pratique Patrice Gelbart. *"C'est une cuisine qui veut recréer du lien entre tous les humains, le service, la cuisine et les producteurs, et rendre visible ces liens qui se tissent autour d'une assiette"*, explique-t-il. Certains de ses



De gauche à droite : **Stéphane Camboulive**, **Jean-Philippe Morisse** et **Patrice Gelbart**.

producteurs sont les mêmes que dans le Sud-Ouest, mais il en a aussi déniché d'autres.

Quant à la carte des vins, elle met en avant des vigneronnes ayant une démarche 'nature'. Autour de ces produits, Patrice Gelbart brode une cuisine créative et exigeante, tout en restant accessible.

Au déjeuner, le menu n'excède pas 25 €. Le soir, c'est à l'aveugle que ça se

passé, en quatre variations, pour 36 €, en plus d'un tout petit choix à la carte. *"Rien n'est écrit ni annoncé à l'avance, les clients découvrent ce qu'ils vont manger dans l'assiette. C'est un vrai choix de les bousculer. Je croyais qu'il y aurait des réticences, mais presque tout le monde prend ce menu-là !"*

La première semaine, les nombreux clients pouvaient se régaler d'une Crème de topinambours avec mandarine, salade de pomme, chou et mangue, d'un Pigeon, polenta au poivre de Penja et de Radis noir cuit façon riz au lait et glace chicorée. Loin des restaurants-concepts, Patrice Gelbart a imaginé son Youpi & Voilà comme une bulle où il aimerait que les gens prennent du plaisir et leur temps - c'est pourquoi il ne prend les réservations que pour un service le soir.

JULIE GERBET

Youpi & Voilà • 8 rue Vicq d'Azir
• 75010 Paris • Tél. : 01 83 89 12 63
• www.youpietvoila.fr

LA CHRONIQUE GASTRONOMIQUE DE DIDIER CHAMBEAU

Du vrai avec du vrai, murs en pierre et en brique, un parquet en chêne, des luminaires industriels, une grande banquette rouge, des chaises de bistrot dépareillées par deux ou trois, la grande table de salle à manger de sa grand-mère, des serviettes en coton blanc avec leur rond en bois, un bistrot qui a une âme dans ce quartier ayant vocation à devenir bobo. Patrice Gelbart, originaire du Tarn, tenait les fourneaux de l'« Aux berges du Cerou ». Youpi, c'est son cri de joie quand il a trouvé l'endroit ! Dans cet univers qui lui ressemble, il œuvre ici dans sa cuisine, ouverte à la salle pour surveiller d'un œil son piano et de l'autre ses convives. Du pur jus, de l'authentique ! On choisit le midi entre deux entrées, deux plats et un dessert. Tartare de veau de lait, jaune d'œuf, agrémenté de fèves, de graines de sésame macérées dans la prune japonaise, une entrée qui fouette le palais. Thon fumé de Sicile, mozzarella de bufala pomme verte, léger, parfumé d'une délicieuse huile d'olive, plaisant à souhait. Le thon blanc de Saint-Jean-de-Luz est mis en valeur par une cuisson

au top, accompagné d'une originale caponata sicilienne, aubergine, oignon, poivrons, câpres, céleri branche, tomates, du soleil dans l'assiette. Le lieu jaune de ligne du pays basque, délice de légèreté, s'effeuille comme des pétales. Dessert tout simple : abricots rôtis, gâteau Saint Pierre et glace chocolat. C'est inventif, créatif sans prétention, une trouvaille comme on les aime et qui fait tenir promesse de revenir le soir pour déguster la carte « à l'aveugle ». Une cave de bistrot qui ne laisse pas indifférent. Patrice est heureux, généreux, il a choisi Paris, il milite pour l'humain et la défense de la terre, intransigeant sur le produit, et s'inscrit sans le savoir dans un concept de développement durable ! Preuve que le bonheur n'est pas seulement dans le pré, il est aussi rue Vicq d'Azir.

Form. midi 20 et 25 €. Plat du jour 16 €.
Menu soir carte blanche 36 €.

YOUPI ET VOILÀ

8, rue Vicq d'Azir - 75010 PARIS

métro colonel Fabien

Tél. : 01 83 89 12 63

Fermé dim. et lundi - Jusqu'à 22 h



Saveurs

Poulpe fiction

Le répertoire **MARIN** ne se limite pas aux poissons, coquillages et crustacés... La preuve avec le poulpe et ses copains à **TENTACULES.**



Le poulpe, plus puissant et iodé que le calmar et la seiche, au goût subtil.

Is s'invitent désormais au quotidien sur les ardoises des bons bistrotiers et les cartes des « grands » restaurants. Associations viriles, mariages plus doux, complicités terre-mer : ces drôles de bestioles ne souffrent aucune improvisation à la cuisson, mais permettent un tas d'acrobaties en cuisine. Petit tour de la question en astuces et en recettes avec Patrice Gelbart, chef de Youpi & Voilà, dans le X^e arrondissement de Paris.

LE POULPE

Avec son corps tout mou et ses huit bras « tatoués » de deux rangées de ventouses, le poulpe – ou pieuvre – est sûrement le plus reconnaissable des céphalopodes... Disparu de la Manche après un hiver 1963 glacial, il vit dans des zones tempérées chaudes, en Méditerranée et dans l'Atlantique. C'est le

plus puissant et le plus iodé des trois, capable de se mesurer d'égal à égal avec des produits forts en gueule comme la poutargue, par exemple.

L'astuce ? Avant cuisson (35-45 min), masser le poulpe au gros sel de Guérande pendant 10 min. Puis le laisser reposer dans l'eau entre 20 et 30 min.

L'idée recette ? Faire griller le tentacule entier à la poêle avec un filet d'huile d'olive et le servir sur un carpaccio de betteraves jaunes, avec quelques pousses de coriandre et un assaisonnement huile d'olive, sauce soja et vinaigre sudachi, le tout parsemé de graines de sésame grillées.

LE CALMAR

Egalement appelé calamar ou encornet, il se distingue de la seiche par un profil plus allongé et une « plume » qui maintient son manteau. Le

préféré des chefs ? Le calmar à longue nageoire, qui se pêche près des côtes, pour sa texture moelleuse et sa chair délicate, que certains cuisiniers japonais travaillent crue. Les calmars juvéniles sont souvent baptisés *chipirones* par les Espagnols.

L'astuce ? Comme pour la seiche, opter pour une cuisson éclair !

L'idée recette ? En terre-mer... Le calmar poêlé servi avec des petits carrés de pied de cochon pané, quelques quartiers de pamplemousse, une julienne de pommes granny-smith, le tout légèrement arrosé d'un peu de bouillon de jambon de pays.

LA SEICHE

Un manteau rigidifié par un os allongé et ovale, une nageoire qui ondule, une dizaine de tentacules... Voilà la seiche, moins marquée en goût que le poulpe, mais au

tempérament un peu plus affirmé que le calmar. Sur les étals des poissonniers, on peut l'acheter entière pour la cuisiner avec son encre, ou choisir uniquement le blanc. Dans sa jeunesse, on la surnomme supion.

L'astuce ? La préférer de taille moyenne (de 300 à 500 g) et privilégier une cuisson rapide, sinon la seiche devient élastique ! Juste saisie, c'est parfait.

L'idée recette ? En salade, avec des tomates, des olives de Kalamata, de fines rondelles de concombre, du basilic ciselé et des dés de feta. Au dernier moment : poêler à feu vif le corps coupé en lanières de 2 centimètres et les tentacules. Laisser tiédir, dresser sur la salade, sans oublier d'arroser d'huile d'olive extra vierge.

Youpi et Voilà, 8, rue Vicq-d'Azir, Paris (X^e), 01-83-89-12-63.

LOUIS LAURENT GRANDADAM

GASTRONOMIES

spé

beauté
blond
coule

musiq
la nou
génér

portfol
les hé



Patrice Gelbart, à gauche
et son maquereau proposé au
Youpi & Voilà.

histoires d'en baver

Patrice Gelbart fut l'un des pionniers du « locavore » dans le Tarn. Après treize ans de combat, il a finalement rendu les armes et vient d'installer à Paris son Youpi & Voilà, hymne au bon goût et aux producteurs.

Textes et photographies Luc Dubanchet

Il se trouve précisément à 664 kilomètres du camp de base, mais n'a perdu ni courage, ni accent. Il ne remontera pour autant pas là-bas – oui, on « monte » dans le Tarn et on « descend » à Paris. Avril est pourtant l'époque où il ouvrirait de nouveau son restaurant, après la saison d'hiver. Il reconnaît : « *J'y ai un peu pensé ces jours-ci, mais je ne peux rien y faire. L'aventure se passe dorénavant à Paris. Avec le recul, je pense que j'ai été un peu fou.* » Patrice Gelbart n'a pas l'air d'un fou. Amaigri oui, traits légèrement tirés et teint ne respirant pas l'air frais du Tarn, il vient d'ouvrir Youpi & Voilà tout près de l'hôpital Saint-Louis.

De l'extérieur, ça ressemble à n'importe quel rade de quartier coincé entre des immeubles brinquebalant et un Kebab halal. De l'intérieur, c'est l'antre d'un jusqu'au-boutiste, convictions forgées avec le temps et l'expérience. « *Je suis né à Toulouse d'un père lyonnais et d'une mère provençale. J'ai toujours connu le potager et les tablées familiales qui représentent bien plus que la nourriture, l'oncle heureux et aviné, les prises de tête sur la politique, l'explosion des*

secrets de famille... » Parce qu'il est buté et que l'école ne lui fait pas envie, il se lance dans la pâtisserie. « J'ai surtout pas mal tâtonné entre "peace and love" et cuisinier. » Il ne se constitue donc pas un CV béton, se fout royalement des étoiles, mais ouvre à 24 ans son premier bouclard, Saveurs de Provence, à Toulouse, avec sa mère. « J'avais instauré une cuisine du midi rigolote mais je n'étais pas doué pour les coeff, on travaillait beaucoup pour pas gagner grand-chose. » C'est en cherchant une maison qu'il tombe par hasard sur Salles, deux cents habitants, dans le Tarn. L'auberge qui va avec la maison est à vendre. Il tente le pari insensé d'une toute petite maison gastronomique dans un bout de paradis perdu. Il tient ainsi treize ans aux Berges du Cérou. « J'avais 27 ans quand j'ai commencé, j'ai eu la chance de croiser de grands vigneron du coin, comme Bernard Plageoles ou Laurent Cazotte. J'ai compris que je voulais travailler avec des humains, des gens bien, que ce métier ne pouvait se faire sans le rapport direct entre le chef et ses fournisseurs. » Dit comme cela, ça tombe sous le sens. À cette époque, on est pourtant bien loin de l'accord parfait entre ceux qui font pousser et cultivent et ceux qui transforment. La cuisine de la fin du XX^e siècle se désincarne au profit des grossistes de la restauration et des produits préparés. Le chef, lui, met de moins en moins la main à la pâte. Jusqu'à cette génération que Gelbart représente.

Les années 2000 voient l'explosion de petits laboratoires du terroir, de nouvelles places fortes pour les producteurs de qualité, alors que « locavore » n'est pas encore inscrit au vocabulaire. Fin 1990, Gelbart est donc un pionnier. « Je faisais 10 000 kilomètres par an dans un rayon de quelques dizaines de kilomètres pour aller chercher mes légumes et mes herbes », se souvient le chef. C'est comme cela qu'il rencontre notamment Sylvie Bolmont, à vingt-et-un kilomètres des Berges du Cérou. « Elle m'a dit qu'elle ne

voulait pas travailler avec des chefs. Mais le feeling est passé. Un jour, j'ai pu enfin lui dire que je voulais des bêtes plantes, des mini-choux pak-choï, des mini-betteraves, toutes ces variétés qui concentrent le goût. » La ferme de Quayvie est devenue grâce à lui le fournisseur attiré de nombreux chefs, dont Pascal Barbot à l'Astrance, l'un des restaurants les plus reconnus au monde. « Sylvie vient de me dire que ses plantes allaient même partir pour le Japon. Et je suis fier de ça, que ce petit bout de territoire s'en sorte, que la France ait encore des paysans et qu'ils cultivent du topinambour parce que les cuisiniers en font. Je ne prétends pas être un grand chef mais plutôt un chercheur, un découvreur de produits, comme je viens de nouveau de le faire avec ce fromager à Revel. Je ne choisis pas, il m'envoie ce qu'il a et c'est magnifique. »

Comme tous ceux qui sont en avance sur leur temps, Gelbart en a bavé au Cérou. Car les sardines en tempura, le thon et les graines de son, sel au thé vert et pousses végétales sont restés en travers de la gorge de bon nombre d'épicuriens du Sud-Ouest. « Malgré la médiatisation, j'avais parfois plus d'Italiens ou de Parisiens dans ma salle que le gars du coin. » Hivers rudes, gens arides, incompréhension... Il n'en faut pas plus pour une séparation. Alors Gelbart a fini par « descendre » à Paris. Nouvelle vie, nouvel amour, mais combat intact pour celui qui défend cette cuisine qu'il appelle joliment « cuisine philanthropique », où l'humain passe avant le compte de résultat. Alors oui, de l'intérieur, Youpi & Voilà n'a pas grand-chose à voir avec les rades du quartier. Dans ce décor tout simple, de bois et de pierre, que les portraits des producteurs viendront bientôt décorer, Gelbart fait ce qu'il a toujours fait. Une cuisine d'empreinte, de connivence, aussi jubilatoire qu'il est taiseux, aussi radieuse qu'il est modeste. Ce midi, les filets de maquereau juste raidis scintillent dans l'assiette et déploient l'iode en bouche sous les ►

brèves

AU BISTROT C'est la nouvelle enseigne du chef Yannick Alléno (Le Meurice), au rez-de-chaussée de la Maison de la Mutualité. L'Aveyronnais d'origine s'inspire du terroir et des recettes d'Ile-de-France pour revisiter, dans le cadre chic et pur imaginé par Willemotte, une restauration prodigue et (assez) accessible. Le pâté Pantin chaud et moelleux rivalise avec le « veau chaud gribiche » à consommer sur place ou à emporter, les charcuteries de Gilles Vérot se gobent entières, sur planche et au comptoir (9 €) et le merlan se fritt évidemment à la Colbert. Pas de révolution, certes, mais du bon goût bien fait. Dommage que la carte des vins joue si facilement le négociant.

Terroir parisien, 20 rue Saint-Victor Paris V^e, tel. : 01 44 31 54 54, Repas environ 35 €.

À SAVOURER Trois ans après l'ouverture de son *Frenchie*, devenu lieu culte de la « *comfort food* », Gregory Marchand sort son *Frenchie at home*. Un pavé qui n'a rien du livre de chef. En vingt-huit recettes, il dit beaucoup de sa cuisine vive, ces petits twists qui font la différence, comme la groseille dans la salade de tomates au basilic, l'association avocat/concombres marinés sur un filet de truite, ou encore un vinaigre d'anchois et romarin pour ne pas laisser s'endormir la côte de bœuf au barbecue. À la question « *Qu'est-ce que la création ?* », le cuisinier apporte sa modeste réponse : du bon sens et de la sensibilité, des bonnes bases et de l'inattendu. *Frenchie at home* est bien, lui, le livre frais et complice qu'on attendait.

Frenchie at home, de Gregory Marchand, éditions Alternatives, 128 p., 28 €.

À BARCELONE Albert et Ferran Adrià, déjà propriétaires de Tickets, l'un des restaurants les plus cools et innovants au monde, vont ouvrir dans les prochains mois, toujours à Barcelone, une table mexicaine. Les « *tacos* » et « *chili con carne* » revisités version XXI^e siècle par les Adrià s'annoncent moins épicés, et en portions dégustations, « *pour pouvoir en consommer plus* ».

la table du mois

Où manger en France et dans le monde ?

LE RENDEZ-VOUS DES PÊCHEURS

C'est un bistrot à la ville, assez unique dans son format et sa personnalité. Des tables d'amoureux, de familles, de touristes américains en vadrouille. Tout ça cohabite bien, dans une ambiance de fin de semaine, bruyante mais pas trop, détendue.

De quoi affronter la cuisine de Christophe Cosme : la Loire, ses poissons se vivent ici en décalage, jamais là où on les attend, comme le brochet servi en croustillant et farci aux palourdes, l'anguille judicieusement panée dans un jeu de textures qu'une mousse de persil rend encore plus aérien, le sandre qui a perdu son beurre blanc pour se glisser dans des feuilles d'épinards surlignées de parfums de sous-bois apportés par un sabayon tiède aux cèpes. Intrigant, mais parfaitement assumé par un chef qui ne cesse de chercher et de s'imposer, en traçant sa route.

Le rendez-vous des pêcheurs, 27, rue Foix, 41 000 Blois, tél. : 02 54 74 67 48, menus : 35-53-74 € ; www.rendezvousdespecheurs.com

Arrivant de Bordeaux passionnée de vin, Sabine Robert s'est retrouvée à Marseille dans un appartement sans cave. Comme elle connaissait en même temps « des vignerons qui faisaient de bonnes choses mais ne savaient pas se vendre », elle a ouvert en 2007 « Plus belle la vigne », devenue depuis « Si belle la vigne », après des pressions de la série de France 3...

La philosophie de la cave ?

Au départ défendre des vignerons, en bio ou en biodynamie, des petits domaines, et féminiser la clientèle parce que j'en avais marre d'entendre des cavistes me demander si je venais pour mon mari. J'ai trouvé une boutique assez centrale avec une belle cave, une ancienne mûrserie à bananes. Progressivement, on s'est tourné vers les vins nature, travaillés sans sulfites ou très peu à la mise. On fait beaucoup de pédagogie, on défend le bon vin, pas seulement l'agriculture biologique. On voit les clients progresser, devenir plus précis dans leurs goûts, c'est agréable.

Les coups de cœur du moment ?

La cuvée Java de Jérôme Jouret (ex-Domaine des Clapas). Un vin d'Ardèche 100 % grenache, floral, plein de fraîcheur. À 11,5°, un bon canon à un prix qui reste relativement abordable (10 €). Aussi L'Originel, de Simon Busser en Cahors. Un type qui travaille sur un tout petit domaine sans moyens. Le type de vigneron qu'on a très envie de défendre.

Un vin pour cet été ? Un seul ?

Comme je ne suis pas très rosé, un rouge, l'Antidote de Jean-Christophe Comor, dans le Var. Une macération carbonique de carignan, très suave sans être putassier, avec une acidité qui porte un joli fruit. Un vin facile, qui n'appelle pas forcément le repas. À l'apéro c'est délicieux.

Propos recueillis par OLIVIER BERTRAND

Si belle la vigne,
36, cours Julien 13 006
Marseille, tél. : 04 91 63 11 91.
www.sibellelavigne.com



Le tartare de bœuf et œuf parfait.

► assauts mesurés d'oignons blancs picklés. Définitivement marin, il excelle dans la cuisson d'un merlu de ligne s'effeuillant sous une salade de fenouils croquants. Et comme l'acidité, le coup de poing n'est jamais loin avec lui, le pamplemousse se libère pour mieux relancer la bouchée suivante.

Derrière son comptoir ouvert, Gelbart reste concentré au côté de l'ami Steph'. Lui aussi a fait le voyage du Tarn pour venir l'aider. Tout comme Émilie, l'amoureuse et muse, donne de ses soirées pour tenir le service. « Je voudrais tellement que ce soit un lieu d'amis et de vie ! Et si l'on peut inviter des chefs de province comme mon pote Benjamin Toursel de Moirax ou Guillaume Salvan qui, lui, est resté au pays et fait encore ce travail de persuasion, alors ce sera formidable. J'ai

trop galéré, moi, pour laisser les autres dans la mouise. » À Paris, Gelbart, l'impétueux humaniste, remplira, c'est certain, son Youpi & Voilà. À 25 euros, l'entrée-plat-dessert avec des produits hors pair et un chef en pleine maturité, le mangeur serait stupide de s'en passer, comme il l'a fait trop souvent à Salles. Ni nostalgique ni aigri, le chef ne peut tout de même s'empêcher de penser à cet article, envoyé par un pote le jour même où il signait son prêt : « La Place des Marronniers pleure l'Auberge du Cérou », titrait le quotidien. Mais il n'y a pas de place à Paris pour le chagrin. ●

Youpi & Voilà, 8 rue Vicq D'Azir, Paris X^e ; www.youpietvoila.fr ; fermé dimanche et lundi ; carte : 16-35 €.

un plat/une ville

LE PANCAKE ET MONTRÉAL

Le pancake. Ou plutôt « les » pancakes tant le genre pour désigner cette galette toute ronde est rarement singulier, surtout au petit-déjeuner, en Amérique du Nord. La ration de pancakes quotidienne fait l'écolier heureux du matin – et un brin obèse, il faut bien l'avouer. Cause à effet : le grumeau est l'ami du pancake. Signe que la pâte de farine/levure/œuf/lait fermenté (de préférence) a été peu remuée et qu'elle donnera par conséquent un pancake bien aéré et donc fondant en bouche. Ne pas trop touiller la pâte à pancake est d'ailleurs le conseil que donne Gita Seaton, la chef américaine du Nouveau Palais à Montréal. Ses pancakes/cheddar/bacon and eggs du petit matin sont les plus aboutis qu'on ait mangés. Mon royaume pour un grumeau !

www.nouveaupalais.com

