

Les Echos

Les toques ne snobent plus les patates

LES ECHOS | LE 29/10/2015

Les nouvelles variétés stimulent les chefs Georges Blanc à Vonnas, Guy Savoy à Paris et Arnaud Faye à Chantilly.

Selon « Le Grand Larousse de la gastronomie », la pomme de terre permet « *la gamme de recettes la plus riche, des apprêts les plus populaires aux plus raffinés* ». Pour les chefs français, le tubercule constitue l'un des fondamentaux de la cuisine contemporaine, alors que, selon une dernière étude du ministère de l'Agriculture, 63 % des Français cuisinent le tubercule une fois par semaine.

Les chefs gardent un œil attentif sur les nouvelles variétés, capables de stimuler leur créativité ou de leur permettre de revisiter une recette. Dans son restaurant trois étoiles de Vonnas (Ain), Georges Blanc a remis au goût du jour les recettes transmises par sa grand-mère, consacrée « meilleure cuisinière du monde » par le célèbre critique Curnonsky. « *Nous avons revu sa crêpe fourrée, que nous proposons désormais en crêpe Parmentier avec saumon et caviar* », indique Georges Blanc. Selon le chef, dont le chiffre d'affaires dépasse les 25 millions d'euros, l'utilisation de la pomme de terre doit être aussi l'occasion de souligner l'origine d'un plat, de donner un éclairage sur un terroir.

« Légume familial »

La pomme de terre madeleine de Proust ? « *C'est le légume familial par excellence* », s'enthousiasme Guy Savoy, à la tête du restaurant du quai Conti, dans le 6^e arrondissement de Paris. Ratte, roseval, charlotte... Le chef trois étoiles se félicite de la diversité des variétés aujourd'hui disponibles, se refusant néanmoins à utiliser les plus originales sans être convaincu de leurs qualités gustatives. « *N'oublions jamais qu'il y a plus de noblesse dans un chou fraîchement arraché que dans un homard breton congelé. Le consommateur doit faire confiance à son instinct. Ce qui compte, c'est le goût !* », martèle Guy Savoy.

Offrant des apparences, des textures et des goûts différents, la pomme

de terre a acquis ses lettres de noblesse. « *On est sortis de la bintje et de la BF 15* », souligne Arnaud Faye, un chef passé par le Ritz et le Relais Bernard Loiseau, avant de prendre la tête de la table du Connétable de Chantilly, une table deux étoiles. Ce cuisinier avoue être attentif aux nouvelles variétés, recherchées par un public toujours en quête de nouveauté. En terres picardes, il met régulièrement à la carte les produits de l'entreprise Bayard Distribution et travaille la juliette de sables, un produit typiquement du terroir, qui permet aussi d'offrir de nouvelles saveurs