

RESTAURATION. Jean-Michel Carrette, chef tournusien étoilé, cuisinera pour la bonne cause.

Il a l'œil qui pétille. Plein de malice et de passion. Un œil qui s'embrume un peu lorsqu'il parle de son père. « J'ai dû reprendre l'établissement à la mort de mon père il y a cinq ans. Du jour au lendemain j'ai quitté les cuisines de Troisgros pour maintenir Les Terrasses ouvertes ». Jean-Michel Carrette a alors 26 ans. Il récupère l'établissement tournusien étoilé au Michelin depuis 1999 et arrive, avec son équipe de 23 personnes dont 6 en cuisine, à conserver cette distinction.

Mais voilà, Jean-Michel Carrette est un mec ordinaire. Jeune, dynamique, qui « aime bien déboucher une bouteille avec les copains », et surtout, qui « ne bosse pas pour la gloire ». En témoigne sa participation à l'opération des Ateliers gourmets lancée par la Logis de France (lire par ailleurs), dont les bénéfices seront entièrement reversés à la ligue contre le cancer.

« Je ne suis pas là pour farcir des petits pois, mais pour assurer le choc des saveurs. »

Jean-Michel Carrette

En cuisine, bien sûr, ça ne rigole pas tout le temps, avec 95 couverts servis par jour en moyenne sur une année. Ça bosse, forcément. Les commis courent, les casseroles couinent, et les feux crachent leurs flammes... On s'attend à entendre la voix du chef ressortir du lot, hurler comme il se doit un haut et fort « chaud devant ». Mais pas du tout. Jean-Michel donne des ordres, certes, mais ne hausse pas le ton. « On n'est pas à l'armée, ici, on bosse autour d'une passion », précise-t-il. Peut-être aussi garde-t-il une certaine humilité du fait que certains en cuisine travaillaient déjà aux Terrasses alors que son père était le chef.

Cet héritage, Jean-Michel Carrette le conserve aussi en partie dans sa cuisine. Après



Le Tournusien Jean-Michel Carrette est à 31 ans un chef étoilé au guide Michelin. Photo P.A. Roux

Cuisiner au nom du père

Les Ateliers gourmets au profit de la Ligue contre le cancer

Jusqu'au 10 février, le grand public pourra par le biais du site d'e-commerce eBay.fr acheter une des 100 places disponibles pour les Ateliers gourmets auxquels participent plusieurs grands chefs de France. L'atelier de Jean-Michel Carrette, chef du restaurant les Terrasses à Tournus, aura lieu les lundi 8 et mardi 9 mars. Chaque personne ayant acheté une place participera au séjour culinaire en présence du chef et d'une personnalité. Il s'agit en l'occurrence de Michael Jones, musicien connu pour sa participation au trio Fredericks-Gold-

man-Jones. La star a commandé une recette, ce sera un gigot à la menthe.

La journée qui comprendra un réel cours de cuisine se clôturera par une dégustation conviviale des recettes réalisées en présence de plusieurs producteurs locaux. Le séjour comprendra également une nuitée et un petit-déjeuner sur place. L'ensemble des bénéfices de cette opération seront reversés à la Ligue contre le cancer.

Renseignements : www.eBay.fr ou aux Terrasses au 03 85 51 01 74

un parcours flamboyant, de la Tour rose à Lyon aux Cinq continents à Genève, puis chez Troisgros à Roanne, le jeune chef a dû faire face aux circonstances. Avec cette exigence de conserver la clientèle de son père, tout en imposant bien sûr sa propre patte. Il a donc conservé cinq recettes intactes, des plats traditionnels qui ont fait la renommée de la maison : le pâté en croûte, la volaille de Bresse au vin jaune et morilles, les rognons à la dijonnaise, la mousseline de Sandre (de Seille bien entendu), et le fameux pâté chaud « Michel Carrette ».

Au fur et à mesure, Jean-Michel Carrette a imposé aussi ses recettes, plus sophistiquées, mais sans jamais tomber dans « trop de technique ». « Je ne suis pas là pour farcir des petits pois, plaisant-t-il, mais pour valoriser l'accord ou le choc des saveurs ». Exemple avec l'opération lancée par les Logis de France. Pour ces Ateliers gourmets,

Le chef doit retravailler une recette commandée par Michael Jones.

Jean-Michel Carrette doit retravailler une recette chère à une star people. En l'occurrence, il s'agit du musicien Michael Jones (de Fredericks-Goldman-Jones) qui sera présent le jour des Ateliers.

La recette commandée par la star : un gigot à la menthe. Alors, une petite idée Jean-Michel ? « Il me faudra en parler avec Michael Jones... Mais voilà ce que je compte faire : en fait, j'aimerais travailler une selle d'agneau incisée dans laquelle je mettrai une feuille de menthe fraîche avant de ficeler le tout. J'opérerai à deux cuissons. À côté de ça, je ferai un pistou à la menthe... Avec plusieurs légumes en garniture. » Mmmm... De quoi réveiller la nostalgie d'un vieux blues. Pas vrai Jones ?

PIERRE-ADRIEN ROUX
paroux@lejsl.fr