

# JEAN-MICHEL CARRETTE, LA CUISINE ONE SHOT

À TOURNUS (71), LE CHEF DES TERRASSES, JEAN-MICHEL CARRETTE, PROPOSE UNE CUISINE DE CŒUR BASÉE SUR DES PRODUITS DE QUALITÉ. TOUTES SES ASSIETTES SONT DES ONE SHOT.

**D**ire que Jean-Michel Carrette ne rentre dans aucune case est un euphémisme. Ce chef décontracté, volontiers hors cadre, aime bousculer les codes. D'une assiette à l'autre, les produits de la carte ne sont pas tous travaillés de la même manière. « C'est selon mon imagination et ce que j'ai sous la main », s'amuse-t-il. Une singularité qui rend sa cuisine plus créative, plus étonnante, plus directe. Formé en lycée hôtelier à Poligny puis à Mâcon, Jean-Michel Carrette a toujours vécu dans ce milieu. « Mes parents ont racheté cette affaire en 1979. On vivait au-dessus du restaurant. Je voyais mon père y passer ses journées et ça ne me faisait pas rêver », se souvient-il. Et pourtant, aux contacts de Philippe Chavent (La Tour Rose à Lyon) et de Michel Troisgros, entrecoupés d'expériences variées de Genève à Londres, Jean-Michel Carrette a fini par aimer ce métier. En 2005, son père décède. Il revient à Tournus dans la précipitation. Il réussit à préserver l'étoile Michelin décrochée en



Jean-Michel Carrette propose une cuisine ciselée et surprenante. PHOTO DR

## AUX TERRASSES

18 av. du 23-Janvier  
71700 Tournus  
03.85.51.01.74

1999 avant d'imprimer sa marque en douceur. Dix-sept ans plus tard, son restaurant fait partie des incontournables en Bourgogne du sud. La maison, couronnée par une étoile verte en 2020 défend les produits bios. Le chef aime le végétal, mais aussi les poissons. Il travaille beaucoup les condiments, les consommés, les bouillons, les jus courts. Il fait ses huiles de menthe, d'aneth, fume son sel... Il aime aussi la viticulture, possède 1 ha de vigne, dont il produit un vin nature en biodynamie servi dans ce restaurant sans chichi, prolongé par une vingtaine de chambres labélisées « Les collectionneurs ». Sa cuisine est ciselée et

surprenante, à l'image de cette Saint-Jacques cuite au charbon de bois de chêne blanc servie avec un fenouil farci et pané, agrémenté d'un bouillon japonais, d'éclats de noisettes et de beurre de citron. Ou encore cette écrevisse servie avec des ravioles de radis, de rillette et de fromage frais arrosées d'une vinaigrette. Plus que jamais Jean-Michel Carrette se veut être un artisan cuisinier, modeste et fidèle à la devise de Prosper Montagné : « On ne fait du bon qu'avec du très bon »

JEAN-MARC TOUSSAINT

## EXPOSITION AUTOUR DE LA NATIVITÉ

à Besançon jusqu'au 14 janvier



PHOTO ER/ARNAUD CASTAGNÉ

Après les crèches du monde, les crèches en miniature, les rois mages, la chapelle du centre diocésain propose cette année une exposition consacrée à la Nativité. Parmi les pièces les plus emblématiques, vous découvrirez une Nativité en osier, presque grandeur nature, réalisée par un vannier issu de l'École nationale d'osiericulture et de vannerie de Fayl-Billot (52) ou encore un triptyque représentant le village de Saint-Pal-de-Chalencon (43) animé par une centaine de santons de Provence réalisés par des artistes santonniers. À travers la peinture, le métal, le bois, le verre soufflé ou encore le vitrail, d'autres artistes ont exprimé leur représentation de la Divine Naissance.

Jusqu'au 14 janvier, du mercredi au samedi, de 14 h à 18 h, centre diocésain, 20, rue Mégevand, Besançon. Samedi 24 décembre de 14 h à 16 h. 03.81.25.17.17.

## TRÉSORS DE MERCIÈRE EN LIGNE

COURANT DÉCEMBRE, LA MERCERIE DE LA VIEILLE VILLE À BELFORT (90) A DÉFINITIVEMENT BAISSÉ SON RIDEAU. SA GÉRANTE, FRANCETTE HOSOTTE-LEBRIS, CONTINUERA D'ÉCOULER UNE PARTIE DE SON EXTRAORDINAIRE STOCK EN LIGNE.

Quelques jours après avoir cessé d'accueillir sa clientèle dans son commerce situé rue de la Porte de France dans la vieille ville de Belfort, Francette Hosotte-Lebris s'active au milieu des cartons, dans sa boutique mais aussi dans sa vaste réserve attenante et dans la cave voûtée de ce lieu qui accueillait, avant même de devenir une mercerie en 1876, le commerce d'un apothicaire, ancêtre de nos pharmaciens contemporains. Et elle y découvre nombre de trésors oubliés. Au point d'envoyer un colis de 15 kilos de ses merveilles au siège de DMC à Mulhouse, en Alsace toute proche, qui iront alimenter le musée de l'entreprise.

### ATTENTIONS ET CADEAUX

D'autres resteront en sa possession, comme ce coffret de bois, muni de sa clé, dont elle extrait délicatement des bobines de fil ornées de dentelle de nacre ou un minuscule objet en os ouvrage et dont il s'avère, après inspection, qu'il s'agit d'un mètre de couturière totalement artisanal avec son ruban marqué à la main. Non loin de là, se trouve un ancien exemplaire d'un journal entièrement dédié à la passion des collectionneurs de boutons, encore appelés fibulanophiles...

Les milliers de boutons de Francette, ses centaines de mètres de rubans et biais iront rejoindre son domicile, d'où elle continuera de faire vivre son site internet de vente en ligne et ses réseaux sociaux, dont elle n'avait plus le temps de s'occuper ces derniers mois.

« J'ai repris le commerce en 1988, après ma mère, qui l'avait elle-même tenu depuis 1972 », explique la commerçante, qui avoue avoir été submergée par une vague d'émotions, d'attentions et de cadeaux de la part d'une clientèle pour laquelle elle était une figure appréciée du commerce belfortain, à un point qu'elle n'avait pas soupçonné.



Francette Hosotte-Lebris a retrouvé dans sa réserve un ancien coffret pédagogique présentant la transformation du coton, de la cueillette au fil. PHOTO ER/GWENOLA GUIDÉ

Dans les semaines qui viennent, une fois organisé ce stock impressionnant, il sera possible de dénicher en ligne des boutons anciens. « On ne peut même pas dire vintage », souligne-t-elle, « j'en aurai à vendre qui datent de bien avant les années 60 et 70 ! » Avis aux amateurs de customisation.

GWENOLA GUIDÉ