

Les pépites du coin

GASTRONOMIE | BALADES | DÉCOUVERTE | PATRIMOINE

PAR RÉMI DECHAMBRE ET LISA DELILLE.



JEAN-MICHEL CARRETTE : « Tournus, c'est un peu la Bourgogne sur un plateau »

fromages. C'était le modèle typique des fermes d'antan dans la région. On pouvait presque vivre en autarcie.

Quelles saveurs avez-vous gardées de cette époque ?

Mon péché mignon reste les escargots en persillade. Ceux que l'on trouve dans le commerce viennent en général d'Europe de l'Est. Heureusement, nous avons ici quelques producteurs, comme Sylvain Peyrot, à Etrigny. Dans mon restaurant, je les cuisine de manière plus actuelle, piqués à l'ail des ours et servis avec un consommé de bœuf infusé à l'anguille fumée.

Vous aimez mettre en valeur les incontournables de ce territoire.

Même si mon inspiration puise parfois ses racines plus loin, j'aime cette région de Tournus. Ici, c'est un peu la Bourgogne sur un plateau. Impossible de passer à côté du bœuf charolais ou de la pêche de rivière, à l'image de la traditionnelle petite friture d'ablettes, en provenance directe de la Saône toute proche. Grâce à cette terre d'élevage, nous avons aussi une incroyable diversité de fromages. Parmi les plus connus, l'époisses, le soumaintrain et les chèvres du Mâconnais figurent en bonne place. En ce qui concerne les vins, nos crus du sud du terroir recèlent de petits joyaux, tels ceux de

la côte chalonnaise ou du Mâconnais, à des prix souvent plus accessibles que dans le reste du vignoble.

L'ancrage régional reste donc pour vous une valeur forte...

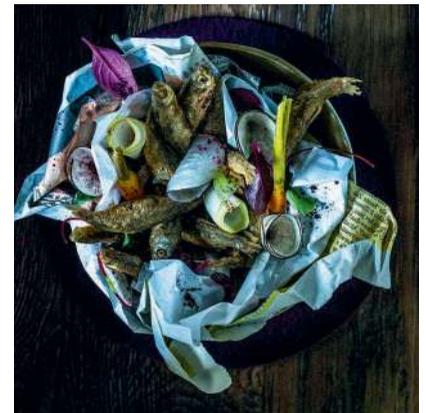
C'est une démarche globale en faveur de l'économie locale. Par exemple, cela fait dix ans que je n'ai pas acheté une assiette ailleurs que chez des artisans du coin. Je suis fan du collectif de céramistes Les Communs, que l'on peut visiter à Cormatin, ou encore des créations de Corinne Betton à Peronne.

Où ? Aux Terrasses, 18 avenue du 23-Janvier, Tournus (Saône-et-Loire). Tél. : 03 85 51 01 74.
Quand ? Au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi.
Combien ? En semaine, menus à 28 et 35 € au déjeuner, et à 70 et 105 € à tous les services.
Avec qui ? Des compagnons de voyage gourmands et curieux.

Soucieux de proposer des produits locaux au menu de sa table familiale et étoilée, le chef Jean-Michel Carrette nous invite à découvrir l'une des régions les plus gourmandes de France depuis son fief de Tournus.

Aujourd'hui, on parle beaucoup du lien direct entre le producteur et l'assiette mais, pour vous, cela semble avoir toujours été évident...

Oui car, enfant, je passais beaucoup de temps chez mes grands-parents, dans leur ferme, pas loin de Tournus. Ils cultivaient des céréales, il y avait une basse-cour, un ou deux cochons, des vaches et même un peu de vigne. Ma grand-mère faisait aussi des



La friture d'ablettes, en direct de la Saône.