



Jean-Michel Carrette, retour aux sources

Depuis douze ans, il a pris les rênes du restaurant familial Aux Terrasses, à Tournus (71). Depuis, cet éternel gamin creuse son sillon. Sans développer de concept. En adorant simplement « faire à manger ».

AMÉLIE RIBEROLLE

Il se considère, sans qu'on puisse douter de sa sincérité, comme « *un artisan, quelqu'un qui fait à manger* », dont le parcours s'est accéléré ce jour de janvier 2004 où, chef de partie chez Troisgros, il reçoit ce coup de fil lui annonçant le décès de son père Michel. Le retour à Tournus est brutal. Il se retrouve à la tête d'une brigade de 25 personnes, dont Pascal et Victor, toujours en poste aujourd'hui, rejoints depuis par d'autres, comme Anne-Laure, précieuse chef pâtissière. Et bien sûr son épouse Amandine : « *Sans elle, je ne suis rien.* »

Une équipe soudée qui « *se déplace en meute* » sur les salons, et a su poursuivre le travail du père en suivant les fulgurantes inspirations du fils. Aux Terrasses – « *mon père avait gardé le nom alors qu'il n'y en avait même pas, de terrasse !* », s'amuse-t-il –, on peut se régaler d'un pâté en croûte d'anthologie (on est quand même chez le vice-champion du monde de la discipline !) et enchaîner sur une plus iconoclaste noisette de chevreuil piquée au lard de Colonnata, main de Bouddha, céleri, condi-

ment airelle-mandarine. Le chef se dit « *dingue* » d'agrumes, en particulier de ceux de Michel Bachès. Un budget de près de 5 000 euros chaque hiver, avec lequel il tient toute l'année, poussant un peu plus loin le principe érigé par son père : « *Chez Carrette, rien ne se jette.* »

Heureux avec les beaux produits

Alors il saumure, confit, zeste avec zèle. « *Je suis content de ressortir ces agrumes en été !* » Il est comme ça, heureux avec les beaux produits et ceux qui les font, des agneaux de la ferme de Clavisy, qu'il achète sur pied, aux légumes « *bioriginaux* » de Jérôme Gaudillère, en passant par les poissons d'eau douce des pêcheurs de la Saône, et qu'il travaille comme personne.

Il met également en valeur le travail des artisans, comme les céramistes du coin. « *J'aime bien les gens* », explique-t-il tout simplement. Surtout ceux qui aiment ce qu'ils font, comme lui. Une manière aussi de faire rayonner ce territoire où il ne pensait pas construire sa vie. Il le fait pourtant de la plus belle manière, façonnant à son image cet établissement comptant 25 chambres, « *comme si c'était chez nous, parce qu'on aime recevoir* ». Il parle de Tournus comme d'une « *aire d'autoroute géante* ». Il vaut pourtant à lui seul le voyage. ●

Il saumure, confit, zeste avec zèle. Les produits qu'il cuisine, il les achète dans sa région, aux gens qui, comme lui, aiment ce qu'ils font. Une manière de faire rayonner ce territoire où il construit désormais sa vie.