

La bistronomie, passionnément !!

Paris Match | Publié le 28/02/2009 à 23h31
Caroline Tossan



Le Comptoir du relais, Paris VIe. Pierre Javelle Akiko Ida

Ils ont anticipé la crise : lassés des exigences infernales des tables hors de prix, des chefs de grands restaurants se lancent dans le bistrot. Raffinement, convivialité et prix aimables. Les clients accourent.

Lundi 2 mars, le Michelin attribuera une fois de plus ses étoiles aux grands de la gastronomie. Mais, en pleine déroute financière, qui dépense encore 500 euros pour un moment de somptueuse volupté? Pire : dans les entreprises, il n'est plus politiquement correct de s'afficher autour des grandes tables, jugées trop bling-bling. «En période de crise, l'étoile peut agir comme une barrière, car elle est synonyme d'addition élevée, commente Thibault Leclerc, le patron du «Bottin gourmand», qui distribue aussi chaque année ses propres distinctions. «Les cadres dont les sociétés licencient n'osent plus présenter à la compta des additions venant d'établissements trop prestigieux», renchérit Régis Bulot, qui a longtemps dirigé la chaîne Relais & Châteaux. Mais alors, où se tiennent les repas d'affaires? «Au bistrot!» affirme, malicieux, Bulot. Il vient justement de lancer son premier réseau Auberges & bistrot de France qui compte, à ce jour, environ 150 adhérents.

«Le public préfère de loin bien manger que savoir qu'un chef a eu sa troisième étoile»

Le bistrot. Une institution, un Graal. Plus que jamais une bouée de sauvetage contre l'adversité. En France, jamais il n'a eu autant de succès. Sa seule ambition : ouvrir sa porte à tous et bien manger. Pas déjeuner ni dîner : mââanger. Car qu'est-ce qu'un bon bistrot? «Un restaurant détendu, où les plats sont simples, directs, accessibles, pas pédants», explique Alexandre Cammas, l'un des fondateurs du mouvement du Fooding. Née il y a dix ans, cette organisation distingue chaque année plusieurs restaurants, non pas sur les critères du «Michelin» (longueur de nappe, nombre de serveurs, qualité du décor, techniques culinaires de haute volée) mais simplement sur la qualité de l'assiette, de l'accueil et, surtout, du plaisir. «Les bistrotts sont des adresses fortes en gueule, avec un mec dingue de bons produits, qui a envie de raconter sa propre histoire, affirme Cammas. Ce sont des maisons éprises de liberté. Le public préfère de loin bien manger que savoir qu'un chef a eu sa troisième étoile.» Eternelle dualité. Etre le premier de la classe est admirable, certes, mais ne vous rend pas plus sympathique. «Le bistrot est le lieu de la bonne humeur, de la décontraction, de la fête, souligne Thibault Leclerc. Nous vivons un moment où les gens ont besoin de sortir de chez eux pour côtoyer la vie. Dans une société où tout est interdit, ces tables sont déconneuses et canailles. Les bistrotts sont une enclave libertaire.»

Il y a le nerf de la guerre : le prix. Côté consommateur, on a ses barèmes : une entrée à 8 euros, un plat à 16, un dessert à 7 plus un choix «à la carte» de mets plus luxueux (truffe, homard ou foie gras). Soit une addition de 25 à 50

euros, avec des vins «de propriétaire» au meilleur rapport qualité-prix, et pas les bouteilles proposées par les grands négociants et vues partout. Côté restaurateur, on veut des marges honnêtes. «Une nappe, c'est 1 euro par couvert», analyse Thibault Leclerc. Alors, on s'en passe. Idem pour le nombre de serveurs : un par convive dans un restaurant gastronomique, un pour dix au bistrot. On privilégie la convivialité : «Il y a quinze ans, on sortait au restaurant en couple, analyse Régis Bulot. Aujourd'hui, on ne veut plus se séparer des enfants. On veut des lieux de partage où ils ne s'ennuieront pas.»

«J'ai enfin pu taper dans le dos de mes clients et faire l'acteur!»

Paradoxe de l'histoire, les grands chefs sont ceux qui ont donné leurs lettres de noblesse à ces nouvelles auberges. Robuchon, Constant, Guy Savoy se sont frottés à l'exercice, faisant naître, il y a vingt ans, un long flirt entre bistrot et gastronomie. Au point de voir apparaître le terme de «bistronomie» prononcé par le journaliste Sébastien Demorand, lors d'une réunion du jury du Fooding 2004. «La cuisine bistrot est née avec les provinciaux montés en ville, explique Christophe Saintagne, chef exécutif chez Alain Ducasse et responsable, entre autres, des restaurants Aux Lyonnais et Benoît. Les gastronomiques, eux, sont les héritiers de la cuisine bourgeoise.» Le chef Yves Camdeborde explique comment gastro des villes et bistrot des champs se sont acoquinés. Il raconte : «Quand j'ai ouvert mon premier restaurant, La Régalade, on était en 1991, en pleine guerre du Golfe. La crise, un peu comme aujourd'hui. Je voulais faire un gastro, comme mes modèles de l'époque, Constant, Dutournier. Mais avec des additions à 500 francs, ça coïnçait. Alors, j'ai supprimé l'argenterie et la moitié des serveurs. J'ai rajouté de

la chaleur humaine. J'ai enfin pu taper dans le dos de mes clients et faire l'acteur! Dans l'assiette, j'ai fait 50% gastro, 50% bistrot. Le boudin noir, je l'ai réinventé en Tatin. L'amuse-bouche est devenu une terrine, sans assiette, juste la corbeille de pain. La matière première était bistrot : sardine, maquereau, pied de porc... La manière était gastronomique : ordre, rigueur, technique.»

Depuis quatre ans, Camdeborde va plus loin avec son Comptoir du relais. Sa carte compte pas moins de 20 plats et 30 entrées. Une secrétaire déguste, en terrasse, une salade niçoise et un Coca pour 15 euros, alors que son voisin se tape la cloche : œufs sur le plat à la truffe, lièvre à la royale, Châteauneuf-du-Pape.

Le patron a trouvé la formule magique. «Nous sommes des aubergistes. Le café parisien est un endroit ouvert à tous.» Depuis quelques années, les jeunes chefs, formés dans les restaurants étoilés, brillent dans l'exercice. Stéphane Jego (L'Ami Jean), Thierry Breton (Chez Michel) ont ouvert la voie. Aujourd'hui, Jean-François Piège, deux étoiles au Crillon, se lance le défi : associé à Thierry Costes, le fils de Jean-Louis Costes, il vient de racheter Thoumieux, belle endormie rue Saint-Dominique. «Ce n'est pas un bistrot mais une brasserie, ouverte sept jours sur sept», précise-t-il. A la carte, on retrouvera confit, tartare, bouillon, «twistés» par le chef qui ne quitte pas les cuisines du Crillon mais supervise. Rendez-vous en mai. En attendant, il faut découvrir l'une des sensations du moment, Jadis, rue de la Croix-Nivert. Thibault Leclerc ne tarit pas d'éloges : «J'en suis ressorti léger et, pourtant, pour 32 euros, j'en avais dans l'assiette! L'étouffe-chrétien c'est fini.» Après dix ans dans les hautes sphères, Guillaume Delage n'aurait pour rien au monde ouvert une autre sorte

d'établissement. «Je suis tombé amoureux de cette ambiance et de cette liberté.» Et ça marche : certains clients poussent sa porte jusqu'à quatre fois par semaine...

Née dans les années 90, la bistronomie, définie par un trio bons produits, grande technique et convivialité, a profondément participé à l'évolution de la gastronomie. Elle est aujourd'hui devenue un courant majeur de l'art culinaire. Définition d'une tendance qui a dépoussiéré et remis la grande cuisine à portée de tous.

La naissance d'une nouvelle catégorie de cuisine



Le Chef Yves Camdeborde

(Source : My Life's a trip)

En 1992, Yves Camdeborde est encore un jeune chef en devenir. Il travaille dans les cuisines du Crillon, le somptueux palace de la place de la Concorde, alors dirigées par le chef Christian Constant. Amoureux de la grande gastronomie, mais fatigué par l'aspect guindé des grandes adresses et les additions mirobolantes, il ouvre La Régalade dans le 14^{ème} arrondissement parisien, à deux pas du périph'. Terrines, œuf au plat, et autres vieilles recettes françaises sont à la carte. Toutes revisitées avec la technique et la rigueur de la cuisine gastronomique et surtout avec des produits frais, simples et bons. Il résume d'ailleurs à Paris Match : « j'ai

supprimé l'argenterie et la moitié des serveurs, j'ai rajouté de la chaleur humaine, j'ai enfin pu taper dans le dos de mes clients et faire l'acteur ! Dans l'assiette, j'ai fait 50% gastro, 50% bistrot.

La matière première était bistrot : sardine, maquereau, pied de porc...

La manière était gastronomique : ordre, rigueur, technique".

Le menu est alors à 120 francs (18 euros), bien loin des menus à 500 francs (75 euros) des plus fameuses adresses parisiennes. La bistronomie est née, de manière assez inattendue, et Sébastien Demorand lui donnera bientôt un nom. Le Chef Camdeborde aurait lui préféré le terme d' « auberges », mais on ne choisit pas toujours.

D'abord taxée de ringarde, et délaissée par la presse spécialisée, l'adresse du Chef Camdeborde acquiert peu à peu son succès en mettant la technique gastronomique à la portée de la plupart des bourses. A l'instar du pont qu'est la « bistronomie » entre la cuisine populaire et la gastronomie, les habitués du quartier comme les célébrités se retrouvent dans cette ode à la bonne chère. Les produits utilisés sont moins prestigieux mais la cuisine est avant tout bonne et surprend avec ses techniques gastronomiques. On y vient pour bien manger et se détendre, et c'est là que la bistronomie prend tout son sens.

Le succès est donc finalement au rendez-vous et la tendance s'inscrit durablement dans le paysage culinaire, jusqu'à devenir majoritaire. Aujourd'hui, même le Fooding ne s'amuse plus à compter le nombre d'adresses bistronomiques sur Paris !

La bistronomie d'aujourd'hui

Au fil des années, comme nombre d'autres mots valises, le terme de bistronomie s'est peu à peu dilué, jusqu'à englober un bon nombre de choses... Tous les grands chefs s'y sont mis, de Joël Robuchon à Guy Savoy. Ces grands chefs ouvrent des adresses plus légères à côté de leurs habituels établissements ornés d'étoiles.

Une nouvelle génération de chef s'inscrit dans cette tendance.

Aujourd'hui la bistronomie est généralement définie par :

- petite salle,
- petite équipe,
- bons produits,
- belles techniques,
- ambiance conviviale et additions à 30 ou 40€ tout au plus.

La bistronomie se veut ainsi simple et loin du Guide Michelin (au moins en apparence...). Malgré cela, sans vraiment le vouloir, de nombreuses adresses bistronomiques s'imposent dans les classements internationaux. Ainsi, pour l'exemple, citons le Chateaubriand du Chef Iñaki Aizpitarte, roi de la néo-bistronomie (néologisme de néologisme qui désigne une bistronomie un peu plus évoluée et souvent plus chère que la moyenne, mais toujours pratiquée dans un cadre simple), qui coiffe souvent les plus grands étoilés au sein de ces sélections. En témoigne sa 9ème place en 2011 au sein des [World's 50 Best Restaurant](#). Et il est loin d'être le seul à y parvenir.



Le Chef Inaki Aizpitarte, au sein de son restaurant, le Chateaubriand (Source : mademoisellejulie.fr)

Les effets de 25 ans de bistronomie sur notre paysage culinaire

Dorénavant aux commandes, la bistronomie a bouleversé l'image de la bonne et grande cuisine.

- Elle a d'abord remis le bon produit au cœur de l'assiette. En montrant que la grande cuisine n'était pas nécessairement dépendante de produits prestigieux. Souvent locavore, elle s'est appliquée à faire la part belle aux petits producteurs et aux morceaux.
- Elle a su démocratiser la gastronomie, son amour du goût et ses techniques, avec des prix enfin accessibles et dans des lieux communs.
- Elle a inspiré les grandes adresses étoilées, en les poussant à mettre en valeur des produits simples à la carte.

D'une manière plus globale, la bistronomie semble avoir accompagné le regain d'amour des français pour leur patrimoine gastronomique, observé depuis le début des années 2000. Une gastronomie, qui enfin, ne se cache plus uniquement dans les cuisines des grands restaurants.

Seul point noir au tableau soulevé par de nombreux chefs, encore aujourd'hui, autour de cette tendance: une uniformisation progressive de la cuisine autour de mêmes produits et de mêmes techniques. Pendant longtemps, la bistronomie s'est confrontée à ses limites en ayant des difficultés à se renouveler.

La solution qui se dessine ? Une internationalisation de la cuisine, de ses techniques et de ses produits qui permet, de plus en plus, une vraie pluralité dans les assiettes.

La bistronomie sur La Belle Assiette



Création du Chef La Belle Assiette
Martin Davies

La bistronomie tient toute sa place sur La Belle Assiette et est pratiquée par de nombreux chefs au sein de notre service Chef à domicile notamment. Vous la retrouvez notamment dans nos trois premières gammes de menus : Convivial, Tentation et Epicure.

Pour terminer, on vous propose de découvrir le bel hommage à la bistronomie du chef Fabrice Bloch avec son Grand Pot Au Feu et 7 plats bistronomiques en un menu ! Pas forcément idéal pour l'été... Mais à découvrir absolument quand les températures seront plus fraîches.

Description du service

Le chef vient avec le nécessaire à la préparation du repas à l'heure convenue. Il prépare le repas dans

vos cuisines, sert les convives à table et nettoie la cuisine avant de partir.

De Dodin Bouffant

Ce pot au feu hors norme est une légende ! Servi par Dodin-Bouffant pour impressionner le prince d'Eurasie, dans le roman de Marcel Rouff de 1924, il a inspiré nombre de chefs ! Je vous en livre mon interprétation personnelle (il n'y a pas de recette écrite, ce plat étant une fiction), pour un repas convivial et étonnant pour gourmets avertis ! Attention, pour apprécier ce pot au feu, il faut être au moins 6 convives et le commander minimum 10 jours à l'avance. Il faut du temps au cuisinier pour se préparer psychologiquement à affronter ce marathon culinaire et trouver les produits adéquats ! Et du temps aux convives pour affûter leur estomac !

Amuse-Bouche

Quelques gougères pour ouvrir l'appétit

1er service

L'os à moëlle, sel composé aux herbes

2e service

Aiguillettes de boeuf et lard de colonnata, consommé clair à l'estragon, légumes émincés façon pickles

3e service

Judrus (gros saucisson lyonnais) et pommes de terre fondantes, bouillon thym et cerfeuil

4e service

La queue de boeuf en cromesquis, chapelure japonaise croustillante

5e service

Jarret de veau massé à la menthe et au serpolet, bouquetière de légumes glacés

6e service

Poularde du Patis contisée au foie gras et pochée au vin jaune. Purée soubise

7e service

Filet de bœuf à la ficelle, sauce façon Rossini, royale de champignons

Dessert

Salade fraîche d'agrumes et fruit de la passion, granité d'agrumes.

Note

Les proportions de chaque service seront adaptées aux estomacs contemporains, cependant, mieux vaut prévoir quelque temps devant soit pour dérouler le repas, et une activité somme toute réduite les heures qui suivront ! Le grand pot au feu s'accompagne traditionnellement d'un Chambolle Musigny ou d'un Gevrey Chambertin

Source :

<https://labelleassiette.fr/blog/la-revolution-bistronomie/>