

RENNES À TABLE !

6 Ce que révèlent les assiettes rennaises

ASSIETTES ET TERRITOIRE

9 Les Lices, l'incontournable rendez-vous du samedi matin

14 Essai de sociologie aventureuse des marchés rennais

22 Rennes, future cité internationale de la gastronomie ?

27 Lorsque producteurs et consommateurs se « reconnectent »

31 « La poule Coucou fait partie du patrimoine »

INFLUENCES CULINAIRES

35 Les pratiques alimentaires des Rennais à travers les âges

40 L'aventure du cidre rennais

44 Faire ses courses au bas des tours Cuisines du monde : Rennes,

48 Babel de palais ?

53 La bistrologie, une affaire de famille

ACTEURS ET PROJETS

59 Quand les algues révolutionnent l'assiette bretonne

62 Au bord de la ville, les nouveaux paysans retissent des liens

67 Formation : au lycée Louis-Guilloux, la relève est assurée

70 Le Saviez vous ? Détails et anecdotes

72 LeCoq-Gadby, entre tradition et innovation

74 « D'un produit simple, faisons un mets exceptionnel »

77 Sur les pas d'un chef

LE DOSSIER

ALIMENTATION ET PROXIMITÉ

Ce que révèlent les assiettes rennaises

RÉSUMÉ > *Que dit la cuisine d'une ville ? Est-elle d'emblée identifiable ? Se construit-elle en fonction d'une histoire, d'un terroir, de souvenirs, de rencontres ? S'intéresser aux assiettes rennaises, dans leur diversité, c'est aussi interroger le rapport de la ville et des champs, la dimension culturelle et touristique du territoire. Autant de pistes explorées dans ce dossier, à déguster avec gourmandise.*



INTRODUCTION > **XAVIER DEBONTRIDE**

Ce dimanche 5 octobre, sous la halle Martenot, les chefs font saliver l'assistance venue découvrir recettes et tours de main. Dans le cadre du Festival Gourmand, organisé par Destination Rennes et l'Office de tourisme, les démonstrations culinaires se succèdent à un rythme soutenu. La veille, au même endroit comme chaque samedi, les amateurs de bons produits s'étaient déjà donné rendez-vous pour réapprovisionner leur garde-manger et préparer le menu de la semaine. Parmi les premiers arrivés, les chefs – encore eux ! – des grandes tables rennaises avaient soigneusement sélectionné les légumes, viandes, volailles ou produits de la mer qui figureraient quelques heures plus tard sur les cartes de leur établissement. Faut-il déduire de cet engouement pour la cuisine et les bons produits une spécificité rennaise ? Forte fréquentation des marchés, succès des circuits courts, existence d'une famille de bistros à forte identité, présence d'un Centre culinaire contemporain qui s'emploie à casser les codes traditionnels et à encourager l'innovation... Autant d'indices qui laissent à penser que les Rennais entretiennent avec leur alimentation plus qu'une simple relation utilitaire. C'est ce que nous avons cherché à vérifier

à travers ce dossier, en partant à la rencontre des acteurs du « manger rennais », en s'interrogeant sur l'histoire et en imaginant l'avenir. Au risque de décevoir les puristes, nous n'avons pas identifié de « cuisine rennaise » à proprement parler. En revanche, les assiettes rennaises, dans leur diversité, interrogent plus qu'on ne le croit la culture urbaine locale. Et cela, pour au moins quatre raisons.

1

Une recherche d'authenticité

Il s'agit d'une tendance lourde observée un peu partout en France : la recherche d'une alimentation saine s'inscrit en réaction à la « malbouffe » des décennies précédentes. Faire son marché, c'est créer du lien avec le producteur, redécouvrir des recettes oubliées, partager un moment de convivialité simple. En un mot : retrouver une forme d'authenticité. Comment, sinon, expliquer le succès rennais des Amap, des produits bio et autres circuits courts, qui s'inscrivent dans une réelle quête de sens ? Il ne s'agit pas d'être naïf : la grande distribution a encore de beaux jours devant elle, mais elle aussi cherche à séduire une clientèle plus exigeante en soulignant, par exemple, la proximité des fournisseurs, comme un argument commercial.

2

Un fort lien ville-campagne

À l'heure où le lien ville-campagne redessine les paysages urbains, l'agriculture périurbaine redevient attractive. De ce point de vue, le territoire rennais à forte dominante rurale historiquement, présente des singularités intéressantes. Les initiatives menées pour sauver les races oubliées – on pense évidemment à la fameuse poule Coucou de Rennes – rencontrent un écho certain chez des citadins qui n'ont pas tous oublié leurs racines rurales. La culture des pommes à cidre, très développée dans l'ouest du Pays de Rennes, renvoie aussi



RICHARD VOLANTE

Le magasin de vente directe à la ferme des Petits-Chapelais, à Chavagne, près de Rennes.

à cette culture ancienne et désormais de nouveau « tendance ». La prise en compte de l'agriculture périurbaine dans la gestion de la croissance métropolitaine trouve à travers les assiettes rennaises un écho moins technocratique et plus savoureux que les documents d'urbanisme, mais le cœur du sujet est bien le même : comment réussir à concilier attractivité urbaine et maintien d'activités agricoles aux portes des grandes villes ?

3 Une réelle diversité culturelle

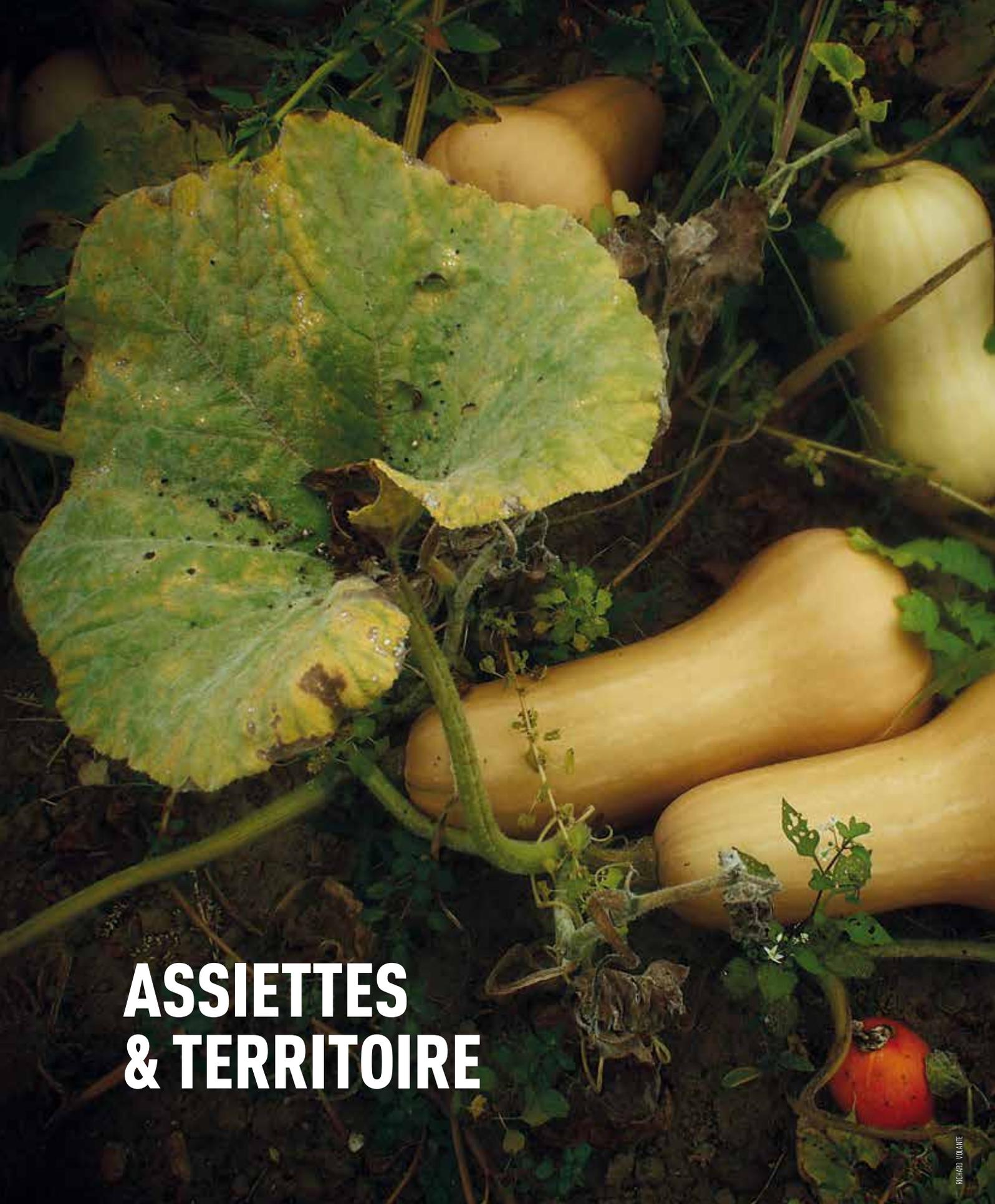
C'est l'un des enseignements de ce dossier : la cuisine est avant tout le reflet des cultures. L'assiette rennaise, en 2014, est métissée de nombreuses influences, comme le prouve notre reportage chez les commerces de bouche dans les quartiers populaires. Les saveurs se conjuguent, les recettes circulent entre communautés, l'inventivité est de mise, à la maison comme au restaurant. À cet égard, l'innovation n'est pas l'apanage des tables étoilées ! À Rennes, une nouvelle catégorie

d'établissements fait son apparition, loin des chaînes désincarnées et aseptisées. Ces bistrottes tenus par des cuisiniers de conviction ne transigent pas avec la qualité, mais se montrent généreux dans le partage et la découverte. Il se pourrait bien que grâce à eux, Rennes se forge une identité culinaire qui lui faisait peut-être défaut jusqu'ici.

4 Un facteur d'attractivité

Et puis, chacun le sait, la cuisine contribue à l'attractivité d'un territoire. À condition d'avoir une personnalité, un parti pris, une signature. À première vue, Rennes ne manque pas d'atouts, grâce à une position géographique « entre terre et mer » qui lui permet de proposer le meilleur de ces deux mondes. L'assiette océanique, rêvée par Freddy Thiburce, l'entrepreneur directeur du Centre culinaire contemporain, deviendra-t-elle demain la marque de fabrique de la gastronomie locale ? Tous les ingrédients sont a priori réunis pour que la capitale bretonne accède au rang de « cité internationale de la gastronomie ». Une telle candidature ne manquerait évidemment pas de panache, à l'heure où la métropole se rêve en destination touristique de premier plan. Encore faut-il que la mobilisation soit au rendez-vous. Les années qui viennent seront décisives pour transformer l'envie en réalité.

Voilà donc quatre raisons qui ont incité *Place Publique* à s'emparer d'un sujet qui pouvait a priori paraître éloigné des préoccupations d'une revue dédiée aux questions urbaines au sens large. Mais c'est précisément parce que l'attention portée à nos assiettes en dit long sur les choix de société qui en découlent, que cette mise en perspective rencontre un réel écho dans la manière de faire et de vivre la ville. Urbanisme, urbanité... tout est lié, tout est lien. Bon appétit ! ■

A photograph of a garden scene. In the foreground, there are several yellow squash (Cucurbita pepo) lying on the ground. To the left, a large, green leaf with prominent veins and some yellowing or damage is visible. In the bottom right corner, a small, round red tomato is partially visible. The background is filled with green foliage and soil.

ASSIETTES & TERRITOIRE

MARCHÉ DES LICES

L'incontournable rendez-vous du samedi matin

RÉSUMÉ > *Sur un site chargé d'histoire, la place des Lices se transforme tous les samedis matin en l'un des plus beaux marchés de France. C'est le rendez-vous incontournable des Rennais en quête de produits authentiques, aussi bons que beaux. Ils sont plus de 10 000 visiteurs à déambuler autour des étals des 300 producteurs, artisans et commerçants venus de toute la région.*



Journaliste rennaise spécialisée dans l'agroalimentaire, ÉVELYNE COHEN MAUREL est l'auteure des ouvrages : *Les Lices et ses coulisses*, publié aux Éditions des Lices en 2009, *Les bonnes recettes des fermes de Bretagne*, publié aux Éditions Ouest-France en 2012.



RÉCIT > **ÉVELYNE COHEN MAUREL**

PHOTOS > **XAVIER HINNEKINT**

Déambuler le samedi matin entre les étals du marché des Lices, c'est aussi faire une plongée dans l'histoire de Rennes. Au Moyen Âge, c'est là, à l'extérieur des fortifications, que se déroulaient tournois, fêtes, exécutions publiques ou expositions au pilori.

En 1622, alors que la peste sévit dans les paroisses voisines, les autorités de la Ville décident d'implanter le marché sur ce vaste champ clos, la lice, à l'extérieur des remparts, afin d'empêcher les marchands de pénétrer dans la cité. Depuis, la place a toujours conservé sa vocation commerciale. Après l'épidémie, un marché au bois s'y installe et, plus tard, en 1705, un marché aux volailles, amenant à la construction d'une « cohue », halle qui disparaît dans les flammes du terrible incendie qui ravage la ville en 1720.



Entre 1868 et 1871, Jean-Baptiste Martenot, architecte de la Ville, fait ériger deux pavillons identiques, les halles Martenot. Leur architecture s'inspire fortement des halles Baltard, alors en construction à Paris. Matériaux anciens, granit et brique peinte, s'associent avec le fer, la fonte et le verre. Ces deux bâtiments accueillent le marché de gros au quotidien, le marché forain le samedi. Une troisième halle, moins grande, est construite en 1907 par Emmanuel Le Ray pour les maraîchers et l'inspection sanitaire, à l'emplacement de l'actuel parvis des poissonniers. Raccordé à la halle Martenot Est en 1913, ce pavillon devient une salle polyvalente qui accueillera jusqu'en 1965 des foires-expositions, des manifestations sportives et politiques ou encore les premières éditions des TransMusicales.

Un lieu de passions

En 1976, ce témoignage de l'architecture métallique du 19^e siècle, travaillé par le poids des ans, n'est plus qu'un amas de rouille. Le maire de Rennes, Henri Fréville, programme son démantèlement et la construction en lieu et place d'un grand parking. C'est la levée des boucliers... Associations de défense du quartier, des pavillons, du marché se constituent. Défenseurs de la préservation des halles et partisans de leur destruction s'affrontent. Le candidat Edmond Hervé, 34 ans alors,



promet de les conserver s'il est élu... Inscrites au patrimoine architectural de Rennes, classées Monuments historiques en 1986, les halles Martenot sont conservées, rénovées à l'identique et inaugurées en juin 1989.

Une nouvelle rébellion pour la défense des Lices éclate en 1997. La Ville demande aux producteurs de la halle de libérer la place pour les événements culturels du samedi... Un tollé général de protestations s'élève. L'histoire se répète... La place des Lices constitue une zone particulièrement sensible de l'espace urbain. On ne touche pas aux Lices !

Dès quatre heures du matin

Dans une ville profondément endormie, les premiers commerçants arrivent vers 4 heures du matin. Ils sont talonnés par les fêtards de la nuit venus déguster la rituelle galette-saucisse matinale et suivis par le camion-grue de la fourrière chargé de dégager les dernières voitures oubliées sur l'aire du marché. Le marché s'installe progressivement...

Les horaires cadrent, le samedi, l'activité de la place. Le stationnement y est formellement interdit de minuit à 16 h 30, les ventes doivent cesser à 13 h 30 et les lieux évacués à 14 h 30.

À 8 heures, un fabuleux spectacle s'offre sur la place bordée d'hôtels particuliers du 17^e siècle. Les étals de fruits et de légumes rivalisent de couleurs et de senteurs, de formes et de tailles : monticules de salades, de blettes aux teintes automnales, de tétragones et d'épinards ; poireaux et asperges rangés en couches superposées ; pyramides d'oranges, de mandarines ou de melons ; cagettes regorgeant de variétés anciennes de tomates ; bottes de radis, navets, betteraves, carottes, oignons nouveaux, soigneusement ficelées ; variétés à foison de cucurbitacées : courgettes, pâtissons, pommes d'or, potimarrons, citrouilles...

Dans la quiétude de ces premières heures, les personnes âgées emplissent leurs cabas à l'abri des foules et des bousculades, les coiffeurs choisissent les plus belles fleurs qui orneront leurs salons, les restaurateurs sillonnent les allées pour dénicher avant tout le monde les produits les plus frais, les plus beaux, les plus insolites.

Puis, s'acheminant par un dédale des petites rues pavées, la vague des chalands fidèles converge vers le marché, empruntant toujours le même trajet. On



ZAVIER HINNEKENT

s'attarde pour discuter avec un commerçant, on s'arrête au hasard des allées pour échanger avec un collègue... Accompagnées de leur papa, les petites têtes blondes, brunes ou rousses salivent devant les fraises et les prunes, picorent les dés de fromage sur les étals des fromagers, grignotent la tranche de saucisson offerte par la femme du boucher... avant d'aller choisir le petit bouquet de fleurs pour maman.

Progressivement, flâneurs, touristes, familles..., envahissent les allées. On vient autant acheter des légumes, qu'acheter le marché, l'ambiance, la discussion avec un voisin, les couleurs, le bruit, les odeurs... Le niveau sonore monte. La marée humaine se densifie, avance à petits pas. ballottée par des flux contraires, elle est pressée, compactée, poussée, les pieds écrasés par les roulettes des poussettes et des cabas.



Le marché fait partie intégrante de la vie de la ville. Il n'est pas rare d'y croiser des musiciens, des enterrements de vie de célibataires, des candidats en période d'élections, des happenings politiques ou des pétitionnaires, des restaurateurs et des chefs de la région... Il est également fréquent de rencontrer des personnes proposant des chatons ou des hamsters, bien que cela soit interdit. Les touristes flânent, des visites du marché leur sont même organisées par l'Office de Tourisme.

Arrive 13 h 30, la foule se disperse doucement laissant place aux glaneurs qui fouillent dans les étals, récupèrent des légumes, des fruits et d'autres denrées invendues.

Aux Lices, tous les profils socioprofessionnels se croisent : les bobos et les bourgeois, les personnes âgées et les étudiants, tout comme les oubliés de la société.

Marc Tizon, « le père des Lices »

Amoureux de la qualité des produits du bassin de Rennes, ils sont un noyau de chefs rennais et des environs à célébrer le marché des Lices, suivant ainsi les traces de leur maître à tous, le regretté Marc Tizon, disparu en 2010. On peut ainsi y croiser au détour des étals Sylvain Guillemot (L'Auberge du Pont d'Acigné), David Etcheverry (Le Saison), Pierre Legrand (Aozen), Jacques Faby (Le Cours des Lices), Christophe Gauchet (L'Arsouille), et bien d'autres encore...

Tirage au sort des emplacements des étals extérieurs, dès l'arrivée des exposants, aux premières heures de la matinée. Un rituel bien rodé !



La plupart échangent les adresses de leurs fournisseurs favoris : Annie Bertin (maraîchère), Marie-Christine Gernigon (productrice d'herbes aromatiques), Gérard Lemeur (producteur de choux-fleurs et d'artichauts), les familles Bocel (maraîchers), Chantal et Paul Simonneaux (producteurs de jus de pomme et de farines), Jean-François Hervé (producteur de pommes), Paul Renault (volailler), Loïc Berthelot (cidrier), Louis Collet (maraîcher), Gildas Macon (maraîcher), Tony Divot (paludier), Valérie Le Dantec (fromagère), Etienne Gouffault (fromager), Sylvie Frelaut (armatrice), Jean-Marc Olivier (boulangier), Sébastien Lorand (horticulteur). Tous produisent et vendent du bon, du beau, de l'authentique.

Marc Tizon était le très connu chef du restaurant Le Palais, situé place du Parlement, avant d'officier aux fourneaux de la maison LeCoq-Gadby. On le surnommait « le père des Lices » : « la fraîcheur des produits des Lices a joué un grand rôle dans ma vision de la cuisine », nous confiait-il. De ses vacances, Marc Tizon revenait les poches pleines de graines. Il arrivait à convaincre les producteurs de les cultiver pour ses recettes. On lui doit également d'avoir contribué au sauvetage de la poule grise de Rennes, la fameuse Coucou (lire page 29 l'interview de Jean-Luc Maillard à ce sujet).

C'est avec Marc Tizon que David Etcheverry – l'étoile au guide Michelin –, alors second en cuisine au Palais, découvre la technique, la pureté en cuisine et l'exigence de la matière première. Sylvain Guillemot (2 étoiles au guide Michelin), du temps de son apprentissage au Palais, s'était fait le serment : « Demain, je veux lui ressembler avec son exigence, son charisme, sa clarté ».

Des produits qui parlent

Pierre Legrand, successeur de Marc Tizon au piano de Lecoq-Gadby en 2008, est encore aujourd'hui impressionné par la qualité et les goûts des produits des marchés de Rennes. « Quand on a la chance d'être directement au contact du producteur, on ne peut que respecter encore mieux le produit. Ici, quand je travaille un produit, je perçois la présence du producteur, de l'artisan, de l'homme ». Il en est de même pour Christophe Gauchet qui se faufile derrière les étals pour se servir lui-même et n'achète que les produits



qui lui « parlent ». De quoi susciter la jalousie des restaurateurs parisiens et d'ailleurs !

Comme beaucoup de marchés, les Lices sont un lieu d'échanges ancré dans l'histoire de l'agriculture et dans l'histoire de la ville. La proximité des producteurs et des consommateurs a la vertu de transformer l'acte d'achat en un moment de convivialité. Pour tous, producteurs, restaurateurs, chaland, le marché est le

gardien du lien avec la société, c'est un lieu de contact, de débats, de remise en question.

Aujourd'hui, certains habitués évoquent avec nostalgie les « anciens » du bas des Lices, les derniers retraités autorisés à vendre sur les marchés. Ceux que les Rennais appelaient affectueusement « l'âme des Lices » ont déserté leurs étals au fil des ans. Avec eux, s'est définitivement tournée une page de l'histoire du marché. ■



Essai de sociologie aventureuse des marchés rennais

*Les marchés de quartier ont chacun
leur identité, leurs vendeurs et leurs clients.
Plongée subjective, sociologique et politique
dans ces concentrés de vie locale, qui en disent
beaucoup sur l'humeur de la ville
et de ses habitants.*

DÉCRYPTAGE > **GILLES CERVERA**

À Sainte-Thérèse, le marché des utilités

Dominique est un transfuge, bizarre, et très gentil de surcroît. Ce monsieur marche sur « trois pieds, en fait », car il est de Sainte-Thérèse où je le croise en conversation avec le vendeur de sacs. Oui, mais c'est au marché de Zagreb qu'il remplit ses cabas, il faut le croire en dépit des apparences. Il n'est là qu'exceptionnellement à Sainte-Thérèse, le panier au bout du bras et la moustache rappelant Brassens. Dominique préfère Zagreb parce qu'il est libre le samedi. Mais il y a les Lices aussi, ce jour-là ! « Pas pareil », répond Dominique, « pas pareil, mais j'y vais aussi ». C'est le casier de cidre qui détermine l'intervalle entre les incursions aux Lices, le cidre Coat-Albret, évidemment !

Pour le reste, les Lices, non, ça ne lui correspond pas. Pas son genre. Il se sent mieux avec toutes les nationalités du Blossne, plus exotique, plus mélangé, calé davantage avec ce que Dominique attend de ce moment.

À Sainte-Thérèse ou à Zagreb « ce n'est pas guindé », voilà la vérité. Et un marché, il ne faut pas qu'il le soit. À Sainte-Thérèse, les gens viennent faire leurs courses, vont chez un tel, repartent, flânent moins. Sainte-Thérèse serait le marché des utilités.

Alexis-Carrel, le marché des beaux quartiers et Betton, celui des flâneurs ? On y entre dans notre article, on sent y poindre l'épistémologie (sans garantie scientifique) du portrait des marchés que l'on veut tirer. Un dimanche de soleil et Betton, « c'est bingo », dit le marchand de paniers, qui attend ces dimanches-là car il sait que le « rendez-vous » sera réussi avec ses clients, qui sont souvent des amoureux.

Au marché, ça parle, ça cause facilement car les gens ont le mot aux lèvres qui n'est pas si loin de l'eau à la bouche. Ainsi celui-ci, il est de Chevaigné, il s'accoude pour acheter mais ne veut pas parler autrement qu'en parlant de ses moutons, de ses agneaux, de son cidre qu'il fait. Pour vendre ? « Pas question dit-il, avec un procès si les gens étaient malades ! Et sans preuves ! » Il repart, sûr de ses produits, sûr de son verger et du jus de pommes qu'il est en train d'essayer, il raconte ses greffes apprises à La Bentinais et ses pommiers encore trop



RICHARD VOLANTE

L'étal aux herbes de Marie.

jeunes pour donner. Le marché est un lieu de vente mais il s'y échange tellement de mots au mètre carré ! Sur la place du souvenir, à Sainte-Thérèse, Dominique est un causeur. De fil en aiguille, il me recommande Marie et son lexique à part, ses mots inventifs et inventés, sa parlure et ses tomates à ce qu'il paraît inouïes.

Le retour d'Henri

Mais avant d'y arriver, chez Marie, un mouvement de foule nous interrompt. Des cris, une haie se forme, que se passe-t-il ? Pas un notable à costume sombre mais un homme portant fier, canne en main et suivie de son épouse, un peu penchée vu l'âge. Qu'on se le dise et tous les marchands de le crier, Henri est revenu ! On comprend en le suivant d'un étal à l'autre que le client n'était pas venu faire son marché depuis début juin, qu'il s'est passé moult hospitalisations dans l'été avec une opération lourde, que ses quatre-vingt-seize automnes ont finalement surmonté ! Oui oui, je vais bien, j'ai de l'appétit, oui oui, Henri est ravi de l'accueil. Le charcutier lui ajoute un beau morceau d'andouilles, « comme vous aimez, Henri ! » Le producteur bio le tutoie et Henri reçoit une grappe de tomates en plus de la poignée de mains. Henri

reprend son chemin, discute avec le marchand de plants, il cause de son jardin où il va moins. Henri repart à pas doux avec son épouse, ils sont tellement contents de ce bon moment, ils ont été reconnus !

Les herbes de Marie

La queue est longue et tout sourire devant l'étal herbu de Marie. Que des dames, et une marchande haute en couleurs et qui l'annonce à toutes : pas de monnaie, je garde tout ! Marie est ici mais elle va ailleurs, avec son parasol et ses tréteaux ! Ses herbes la suivent, cives ou basilics, épinards ou mille autres feuilles toutes vertes mais avec des nuances. Marie donne dix conseils à la minute, tout le monde les oublie mais d'une semaine à l'autre, ça finit par rentrer. Chaque client se voit accuser d'avoir du chlore dans l'eau de son robinet, ce qui n'est pas faux. Marie dit donc à toutes et le répète en boucle : « on ne lave rien, on met dans un bocal, on ferme le bocal, on garde mes feuilles dans l'état où je vous les vends, sinon, c'est pas la peine ! ». Marie fait rire, la file d'attente prend son temps, tout sourire. On s'aligne pour ce prénom qui déjà annonce ses saladiers remplis de salades, ses petites pousses qui transforment un repas vite fait en sommité de bouche ! ■



À Jeanne d'Arc, le marché des habitués

Marché Jeanne d'Arc, jeudi matin. Le boulevard Alexis-Carrel s'interrompt, en haut le giratoire du parc de Maurepas, en bas la terrasse quand il fait beau nous dit que c'est jeudi. Les marchands y font une pause, les chalands se retrouvent avant ou après. La typologie des marchés avance d'un cran important avec le marchand de café. Son enseigne est olfactive, on y va les yeux fermés ! Torréfacteur depuis presque trois décennies, il a une vision précise des choses et des gens. Marcel est « un indépendant », pas seulement statutairement parlant, mais de caractère ! Cela qu'il voulait, se mettre à son compte, ne dépendre que de lui, et tant pis pour la retraite dont lui parle la cliente, une coiffeuse honoraire, qui en sait quelque chose des marchands du marché : « c'est dur, dit-elle, le matin de très bonne heure, l'hiver et les jours de froid. Un métier difficile et pour ce que ça rapporte ! »

Marcel ne dit pas cela, c'est que la machine à brûler lui tient chaud et devant lui les habitués : « à Jeanne d'Arc, ça stagne, mais c'est bien comme cela ». L'enquête sociologique avance à grandes enjambées car Marcel va aussi aux Lices, à Sainte-Thérèse et donc ici. Le quartier des habitués. « D'abord, en première heure, les femmes au foyer qui ont conduit les enfants à l'école. Elles ont des maris avec des professions intéressantes mais il n'y a qu'un seul salaire. Ce sont des clientes économes et pour une augmentation de cinq centimes, oui ça râle un peu ». La coiffeuse qui était encore là, dit que les « gens, ils râlent tout le temps, c'est pour ça que le métier est si dur ».

Circuit balisé

Marcel nuance. Il aime « les retraités de dix heures, ils reviennent, ils ont leur méthode, vont d'un marchand à l'autre, savent qu'ils ne se feront pas rouler ». Le marchand de pommes de terre ici, le marchand de fruits là ou d'œufs – mais pas de ces œufs pris chez le grossiste avant d'être vendus par quelques « petits vieux qui ont du succès moins pour leurs produits que pour le folklore de leur bonne tête ». Marcel décrit le circuit que font les gens, balisé, organisé, tant mieux si son café se retrouve sur leur parcours. La coiffeuse est repartie et voilà une cliente, australienne peut-être, américaine sans doute dont l'accent remarquable réclame un peu de chaque,

du Colombie, du Moka, 50 grammes de chaque et mélangé ! Marcel conseille des sacs à part, la cliente oublie sa commande et repart avec 100 grammes. Elle n'a pas dû repérer les tarifs car lui donne beaucoup d'argent, cela coûte peu et il rend sur cinquante !

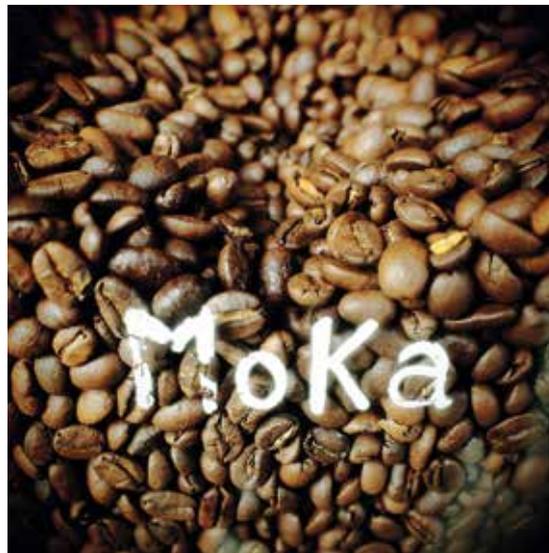
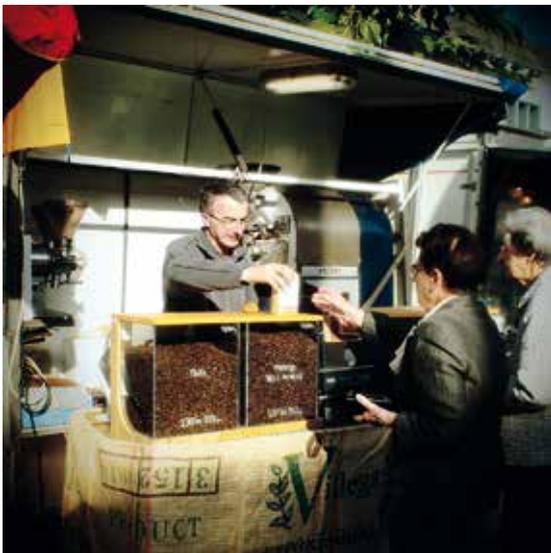
Rituels de marché

Marcel torréfie aussi aux Lices. Il y gare sous l'horloge sa remorque entièrement bricolée maison. Sa troisième, de plus en plus rationnelle, qu'il installe en deux temps trois mouvements, le tour est joué, le barnum monté, moins de cinq cents kilos pour cette brûlerie sur essieu et ses sacs de jute passés par Le Havre. Pas pareil le marché des Lices ! Beaucoup de jeunes, avec une « espérance de vie de chalands » nettement plus importante ! Et en plus les « jeunes ménages et les trentenaires, ça cause » ! Ça fabrique des rituels d'avant marché, d'après marché, il n'y a qu'à voir les terrasses avec les huîtres et le muscadet ! Les trentenaires, le secret de leur secret, c'est qu'ils n'en ont pas et se passent le mot ! D'où vient ton café et ça suit comme une traînée de marc...

Les Lices, pour Marcel, qui se refuse à boboïser la question, « car il se pourrait que j'en sois », sont formidables ! Les gens peuvent y avoir des professions au plafond, des statuts stratosphériques avec les revenus qui vont avec, c'est possible, mais c'est week-end et ils sont détendus ! Du coup Marcel y travaille à la chaîne, le logiciel de sa mémoire précède les gens dans la file, deux mokas pour lui, trois expressos pour elle, le moulin broie et le cerveau mouline. Sainte-Thérèse, c'est une autre paire de manches. Beaucoup plus compliqué de s'y implanter, plus lent de s'y faire une clientèle. Sainte-Thérèse c'est difficile, mais c'est devenu formidable « après la claque de septembre 2013 » ! Les rythmes scolaires ont brutalement influé sur l'affluence !

Sociologie d'observation

Sainte-Thérèse fait la jonction entre la ville « des instits et des éduc », du mercredi, la ville des retraités et celle des quartiers sud, la ville des lointains. Un client turc au début, un seul avec le moulin à mouliner au plus fin, bien entendu. Suit le bouche-à-



Le marché Jeanne d'Arc, boulevard Alexis Carrel, et la brûlerie mobile de Marcel.

oreille et s'ensuivent dix Turcs les semaines d'après, puis les Musulmans grands buveurs de café. Non seulement Marcel torréfie le café, mais aussi réifie-t-il aussi une sociologie d'accueil, une sociologie de conviction et une sociologie d'observation : « l'écolo ne boit pas beaucoup de café et le jardinier en cote bleue des rues de Vern, lui, il ne fait plus le marché ». « Les habitués », c'est ce qu'il appelle « un marché stagnant ». Il aime ça autant que « le renouvellement

perpétuel des Lices ». Nouveaux clients, bouche-à-oreille, crise de 2009 et cours du café qui s'envolent, Marcel algorithmise tout cela et vend, pince-sans-rire, un mot pour chacun, on l'entend à peine, c'est sa force de vente le client qui tend l'oreille ! Car ça rajoute au mystère ! Le moulin à café ou le café qui tourne soufflent, cliquent et couvrent un peu de sa voix. Trente ans de métier et le torréfacteur sonne toujours trois fois : à Sainte Thérèse, aux Lices et à Jeanne d'Arc. ■





À Villejean, le marché tranquille

Villejean, c'est vendredi. Tho et Lucien y ont installé le même parasol bleu qu'à Sainte Thérèse l'avant-veille et au Blosne le lendemain. Les trois marchés où ils vendent leur production de Goven.

Tho et sa famille viennent du Laos. Au pays, ils ont pris le goût des graines et des plantes. Le beau-frère de Tho a bénéficié d'une « petite aide » quand son usine rennaise a fermé. Il ne voulait plus repartir vers La Janais, il a donc pris l'aide et fait chercher par Tho et Lucien les annonces du 35 ou de *Ouest-France*. « Vous savez lire, écrire et compter, vous trouvez un petit terrain et moi je cultive ». Simple répartition des tâches. C'est à Goven que ces Rennais, habitant d'entre Clémenceau et Alma, ont acheté trois puis cinq hectares. Dans cette terre nettoyée comme il faut que profitent les pastèques – 16 kg, celle qui est partie ce matin, « vous ne pourrez pas la prendre en photo ! » – les carottes et tous les autres légumes dont les noms et les variétés ne se disent pas dans notre langue. Son beau-frère a d'abord été regardé en coin, « les Asiatiques sont des voleurs », voilà ce dont se souvient Tho de ce que les gens ont d'abord dit. Puis le président des chasseurs « a acheté cinquante melons d'un coup » et c'est par tous les chasseurs qui les ont trouvés tellement bon que la méfiance à Goven est tombée. Tho rajoutant que son beau-frère a quand même dû construire une petite cabane au beau milieu du champ où il va dormir parce qu'un jour tout a été volé. Une catastrophe pour la famille, et pour la réputation de Goven, que « les Asiatiques y soient volés ».

Courgettes asiatiques

Tho et Lucien vendent leurs récoltes. Quand il n'y a plus rien qui pousse sur les terres de Goven, ils font la pause. Huit mois de commerce et quatre mois d'arrêt en attendant que la terre se réveille, que les germes repoussent et que reviennent les courgettes asiatiques. « Il faut les éplucher mais elles sont meilleures que les françaises parce qu'elles restent fermes. » Durant les quatre mois d'hiver, quand ne resteraient plus que des pommes de terre à vendre, Tho et Lucien arrêtent tout. Tho raconte l'histoire de ses tréteaux et de tous ces gens qui, au fur et à mesure de la conversation, lui réservent



RICHARD VOLANTE

Tho et Lucien cultivent un terrain à Goven où ils font pousser des légumes d'ici et d'Asie.

« quatre poivrons pour la semaine prochaine » ou cette autre dame qui revient sur ses pas : « vous me gardez la botte car je viendrai tard vendredi prochain ». Tho est obligée de noter sur son cahier, stoppée dans son flux de parole, obligée de répondre aux clientes qui réclament telle ou telle feuille qui était là la semaine dernière mais absente aujourd'hui : cliente déçue. Cueillette terminée. Certaines graines proviennent du Laos, la famille de là-bas les envoie. La douane ouvre tout mais accepte les sachets fermés. Par contre, Tho a adressé des graines de salades d'ici à sa sœur en Amérique, ce n'est jamais arrivé. « Depuis les attentats du 11 septembre, dit Tho, ils ont peur de tout ». Le marché de Villejean, elle l'aime bien, « parce qu'il est tranquille » et on peut y parler longtemps, les tours de la Plateforme sont si loin des Twin Towers.

Tho sait la différence entre les tensions du monde, comme entre les trois marchés de Rennes. Dans sa géopolitique des chalands, elle dit que Le Blosne, c'est pour les Africains, les Marocains et les Algériens et Sainte-Thérèse pour les Français mélangés. Notre enquête typologique progresse. Les hypothèses seront à vérifier.

Tho et Lucien retournent bientôt dans la chère famille restée à Luang-Prabang, c'est si bon de parler de cela au beau milieu de Villejean. ■





RICHARD VOLANTE

Sociopolitique des marchés

Ci-dessus, le marché de Zagreb.

On doit croiser, traîner, fureter plusieurs fois pour trouver le client politique. Refus de photo, anonymat garanti, il faut le décrire en floutant les yeux. Elle est grande et svelte, soixante-dix ans aux prunes et une quarantaine d'années de marché avec la toison grise et drue. Militante des causes perdues, elle a été de Villejean, et puis elle est allée au Blosne, a regretté la dalle, y est donc revenue. Elle parle de la centrale de Plogoff comme si c'était encore un problème, de Per-Jakez Hélias et de son Cheval d'orgueil, elle associe avec Notre Dame des Landes dans la même phrase et le même allant. L'insecte qui a fait lanterner l'A 84 du côté d'Alençon ou certaines

salamandres tachetées la font monter dans les tours et lui font serrer les poings. Colette vote vert, elle est belle et son panier se remplit le samedi au marché de Zagreb. C'est simple avec le métro et le mercredi à Sainte Thérèse, arrêt Métropole.

Colette l'idéologue

Colette narre une politique des lieux, c'est ça que l'on voulait. Le sujet en or, anonymat garanti ! Témoignage à la Poivre d'Arvor, pas sûr que Castro soit en face de nous, pas sûr que ce qu'elle nous dit ne raconte pas une belle histoire, bref, une idéologie.

Colette est l'idéologue de la place. Elle vous dit que Villejean, c'est le marché du PSU ! Oui, oui, la gauche alternative, on dit que ça débouche sur Valls, elle ferme les yeux, puis les lève au ciel et montre les belles pêches de vigne d'un paysan de Pacé.

Colette différencie la tendance nouvelle gauche de Villejean, années 70, de la gauche communiste de Sainte-Thérèse « des durs, des cheminots ». « À La Binquenaïs, c'est du rouge. La CGT tractait, c'était d'une autre fibre ». Et aux Lices alors ? « La grande bourgeoisie ». On rappelle que le métro a changé la donne. Elle dit que « c'est vrai et faux ». Les gens peuvent y venir de tous les quartiers mais « le rouge reste au sud et à Villejean ou au Gast, là où le peuple remplit ses filets en faisant attention ». Oui au fait, et à Maurepas ? Nouvelle gauche ? Troisième voie ? CGT ? Elle répond parce qu'elle sait, un peu péremptoire, directe : « CFDT tendance Parti des travailleurs ». Ah, réagit-on, comme à Villejean ? « Pas du tout ».

De gauche à droite

Je suis perdu, elle le voit, parle du temps que les moins de vingt ans... et rebondit sur « le barrage sur le Tarn, un scandale des élus contre tout un pan de la population locale ». Oui mais les marchés... « Bruz, c'est le vendredi. J'y vais quelquefois et avant, c'était pendant mes vacances, début juillet ou fin août. Toute la campagne venait dans le bourg. « Tendance CFDT, dit-elle, quand Citroën puis PSA sont venus, alors c'était pire avec le syndicat maison... » Colette cale, prise en flagrant d'amnésie ! « Vous exagérez, ils ne venaient pas au marché ! » Elle reconnaît en rajouter et, avant de revenir en ville, étape « à Betton, quelquefois, le dimanche, en vélo par le canal. Les marchands le disent qu'il y a toutes les populations, c'est le dimanche qui veut ça ». Et alors, de tenter un autre découpage, catho, pas catho, tala pas tala, elle me dit que « sur le marché, c'est transobédientiel, il n'y a qu'à aller place de Zagreb ». « Là-bas, c'est formidable, s'enthousiasme-t-elle, il y a le monde entier dans les allées, des caravanes poétiques, des rires, des couleurs, des boubous magnifiques ».

C'est à ce moment-là que son regard s'assombrit : « Je me rappelle le jeudi à Jeanne d'Arc quand le FN est arrivé. Il y a eu un blanc. C'était pendant la dernière campagne des municipales. Le marché s'est arrêté net,

tout d'un coup silencieux. Une bande de nerfs vingt pas devant, formant un rang serré devant le candidat et dans leur sillage, des jeunes gens coupés court et des dames tout sourire, tendant des tracts ». Elle se rappelle le refus de certains, d'autres qui enfouissent fissa le feuillet dans le cabas, et les bruits qui reviennent, après, bien après que la caravane soit passée. De là à dire qu'à Jeanne d'Arc, c'est FN ! « Pas du tout, dément Colette, plutôt le contraire. Les marchands comme les chalands, tous étaient sidérés ». Colette a le sens de l'exagération. Elle politise tout. Parle avec aplomb de ses interprétations, assène en vérité ses approximations : c'est exactement ça qu'on voulait !

Un morphotype des marchés : on vous disait de ne pas tout croire ni de tout prendre pour argent comptant mais d'y aller quand même, ne serait-ce que pour faire vos courses ! ■



Marché Sainte-Thérèse.

RICHARD VOLANTE

TRANSCULINAIRE ET CONNECTÉE

Rennes, future cité internationale de la gastronomie ?

RÉSUMÉ > *Située au cœur d'un territoire agroalimentaire qui cultive une cuisine entre terre et mer, Rennes-la-d discrète a de nombreux atouts à faire valoir pour rejoindre Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours dans le classement des Cités internationales de la gastronomie. Seul bémol, elle ne le sait pas encore, explique ici Freddy Thiburce, directeur du Centre culinaire contemporain et fervent défenseur de cette candidature rennaise.*



DÉCRYPTAGE > **FREDDY THIBURCE**

Rennes, métropole transculinnaire ? La référence aux Rencontres Transmusicales mérite d'emblée une explication. À l'image de ce festival, événement majeur de la vie des Rennais depuis 35 ans, la transposition à la cuisine rennaise sonne comme une évidence. Favoriser les créations actuelles en se jouant des frontières et des familles corporatistes. Privilégier les échanges et les rencontres nourricières du changement. C'est vrai pour la musique. Ça l'est également pour la cuisine. Transculinnaire, cela signifie être à la cuisine et aux « filières du manger » ce que les Transmusicales sont aux musiques actuelles et à la réputation de la ville.

La cuisine rennaise est avant tout une cuisine bretonne qui vit au rythme des saisons et des marées. Ses hommes, ses produits, ses recettes, son patrimoine et ses initiatives lui confèrent bien quelques spécificités liées à son territoire. Pour autant, elle prend sa quintessence dans un environnement régional très riche. Son envol pourrait venir de la centralité de Rennes Métropole au cœur du Grand Ouest paysan et marin ainsi que d'une visibilité internationale renforcée.

Dans son ouvrage de référence *Cuisine traditionnelle de Bretagne*, Simone Morand relate qu'au début du 18^e siècle, tous les habitants de l'Ouest consommaient un même type de nourriture. Les bouillies de blé noir et d'avoine, le lard aux choux et pommes de terre ainsi que les galettes de sarrasin constituaient vraisemblablement la base de l'alimentation en Bretagne mais aussi en Anjou, Maine et Normandie. Les produits de la ferme (lait, beurre, volailles, porc, vache, puis bœuf et veau) étaient utilisés avec parcimonie pour les grands repas. La cuisine régionale populaire est à l'époque une cuisine paysanne. Elle s'est améliorée pour devenir une cuisine plus bourgeoise avec les jeunes filles de la campagne devenues cuisinières à la ville. Dans les carnets de cuisine des maîtresses de maison, bourgeois ou commerçants, les recettes de poissons de mer et d'eau douce foisonnent. Les potages de légumes y sont légion. On y découvre encore la charcuterie maison, de délicieux pâtés dont le fameux gros pâté rennais, des recettes de viandes et un assortiment d'entremets et de desserts généreux. Nous pouvons aussi évoquer les savoureuses pommes reinettes d'Armorique, la délicatesse du beurre de la Prévalaye, le secret du Marquis de Nointel, Antinous Béchamel, Rennais à l'origine de la sauce éponyme, la rusticité des poules Coucou de Rennes, la recette des artichauts à la rennaise, de la mitonnée au lait rennaise, du pommé rennais, du maingaux rennais, etc. Les plus curieux dévoreront *L'inventaire du patrimoine culinaire de France* consacré à la Bretagne, ses produits du terroir et recettes traditionnelles. Celui-ci témoigne de l'extraordinaire richesse de notre région et de notre ville.

Pourtant, ce patrimoine n'a pas la réputation qu'il mérite. La réalité contemporaine n'est pas si éloignée de ce constat. Quelques produits locaux et initiatives tirent leur épingle du jeu mais il y a encore beaucoup à faire. La création du Cercle Culinaire de Rennes, école de cui-



FREDDY THIBURCE est le directeur général du Centre culinaire contemporain, à Rennes. www.centreculinaire.com



RICHARD VOLANTE

Élaboration de l'assiette océanique dans les cuisines du Centre culinaire contemporain.

sine pour particuliers initiée en 1994 par l'interprofession laitière, au cœur du premier département laitier français, s'inscrit dans la lignée des écoles agricoles ou de laiteries de la fin du 19^e siècle, devenues pour certaines d'entre elles des écoles ménagères au début du 20^e. Cette initiative a permis l'émergence d'un réseau national d'écoles hôtelières partenaires dans plus d'une cinquantaine de villes : les Cercles Culinaires de France. L'apprentissage à la cuisine pour tous, la connaissance des usages culinaires des produits laitiers mais aussi la transmission des cultures culinaires sont au menu des 200 professeurs de cuisine et de pâtisserie qui animent les cours proposés. Cette activité est à l'origine du Centre culinaire contemporain.

Cuisine entre terre et mer

Rennes, faut-il le rappeler, est avant tout la capitale de la Bretagne ! Première région agricole et première région agroalimentaire, la Bretagne est aussi la première région maritime de France. L'industrie de la viande, les produits laitiers, les fruits et légumes, la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, la transformation du poisson

et les plats cuisinés sont ici des secteurs d'excellence. Ils accordent à la Bretagne une place majeure sur les marchés nationaux et internationaux. Avec une quarantaine de restaurants qualifiés de très belles tables et reconnus par la plupart des guides gastronomiques nationaux, la Bretagne s'affiche comme l'une des premières régions gastronomiques de France. L'association Tables et saveurs de Bretagne est l'ambassadrice de l'excellence bretonne et d'un art de vivre attaché à la vocation maritime de notre territoire. Selon Sylvain Guillemot, son Président, les chefs bretons y défendent, avec passion et engagement, ce « jardin posé sur la mer et le savoir-faire des producteurs, maraîchers, éleveurs, marins-pêcheurs et artisans des métiers de bouche ». Ces belles tables et leurs chefs sont les porte-voix d'une cuisine créative « terre et mer » qui rayonne bien au-delà des limites géographiques de la Bretagne. Entre ces deux univers préalablement exposés, la région détient des atouts majeurs pour l'avenir. Tout est lié ! Le porc et la charcuterie, les produits de la mer et les plats cuisinés, le beurre et la biscuiterie... sans oublier le



talent des cuisiniers amateurs et professionnels de toutes formes de restauration contemporaine afin de s'adapter aux évolutions sociétales, aux styles de vie actuels et aux modes de consommation qui en découlent. Ces divers croisements et alliances démontrent combien la disponibilité de la matière première et l'environnement au sens large influent sur les valorisations en aval. Les développements actuels de la filière algues, de l'aquaculture, de l'agro-écologie, des biotechnologies, des filières alimentation-santé comme Bleu, Blanc, Cœur (autour des Oméga 3 issus de la culture de la graine de lin) démontrent que le sujet est encore plein de promesses et de potentiels pour l'avenir. À une précaution près : repenser les marchés de la « fourchette à la fourche » et non plus l'inverse. Le moyen le plus simple pour y parvenir efficacement est de pratiquer l'innovation par les usages, d'adopter un principe de transparence permanent et d'impliquer très largement les usagers dans un processus de co-création et d'expérimentation ouvert.

Influence océanique et laitière

Quentin Caillot, cofondateur de l'agence de communication culinaire Geek & Food, évoque dans le dernier cahier de tendances culinaires 2014 « Food & restaurants » la « naissance d'une prise de conscience collective de la nécessité d'élargir et raisonner les variétés de poissons consommées en France » (voir le blog : geekandfoof.fr). Il signale que la cuisine des algues et les saveurs bretonnes influenceront cette tendance des « stars de la mer ». Depuis plusieurs années, Rémy Lucas, psychosociologue de l'alimentation, directeur de l'agence Cate Marketing, spécialisé sur les tendances culinaires, analyse et décrypte la cuisine proposée en restauration commerciale. Dès 2005, il soulignait l'émergence d'une tendance autour de la cuisine océanique. Celle-ci est plus que jamais d'actualité en Bretagne où les initiatives « terre et mer » se multiplient. Ce contexte est renforcé par le retour en grâce du beurre. Du Nord-Pas-de-Calais au Poitou-Charentes, en Normandie, en Pays-de-la-Loire comme en Bretagne, la production et la consommation de beurre agissent comme un véritable marqueur culinaire. Pour preuve, plus de 80 % du beurre français y est produit. Rennes y occupe une position centrale. On oublie parfois que cette *milk valley* innovante abrite une technopole laitière de plus

Vive la gastronomie bretonne !

En 1999, un chef rennais, fraîchement installé dans le restaurant de ses parents, me lance lors d'un entretien pour le journal *L'Hôtellerie* : « on ne peut pas parler de gastronomie rennaise... » Aussitôt paru, l'article fait scandale et provoque l'indignation dans la profession. Les chefs rennais en place obtiennent un droit de réponse d'une page sous le titre : « Quatre chefs défendent la gastronomie rennaise. » Rachel Gesbert et Alain Duhoux, les deux étoilés de l'époque, Jean-Yves Vilboux, représentant syndical du moment et chef du restaurant de l'aéroport, ainsi que le très couru Pascal Piette, alors incontournable dans son Piano Blanc. On sort tout juste de la Guerre du Golfe et de ses effets dévastateurs sur l'économie du secteur. Les repas d'affaires se sont effondrés, deux grandes tables rennaises ont fermé. Les chefs bretons veulent reconquérir leur clientèle, ils font front. Réflexe de défense corporatiste ? Certainement. Car qui pourrait aujourd'hui affirmer qu'il existe une gastronomie rennaise digne de ce nom, même si celle-ci existe, stricto sensu, grâce à ses maisons gastronomiques étoilées (ou pas) de qualité comme Le Saison, L'Auberge du Pont d'Acigné, La Coquerie etc. ?

Sur quoi reposerait une telle gastronomie d'ailleurs ? Des racines paysannes que l'on retrouve dans tant d'autres départements ? Des produits spécifiques comme la Coucou de Rennes que l'on élève aujourd'hui à Langoat comme au Faou etc. ? Des plats bien locaux comme la Frigousse qui n'est plus guère correctement cuisinée, sinon lors d'assemblées de sa confrérie d'un autre âge ? Il n'existe évidemment pas plus de gastronomie rennaise qu'il n'en existe de lorientaise, de vannetaise ou de malouine... Il existe une gastronomie bretonne. Une gastronomie bretonne où le potager se met au service de la mer. Une gastronomie bretonne, de saison, où chaque chef apporte sa personnalité. Qu'a de plus rennais la raviole de foie gras aux petits légumes de Sylvain Guillemot, que la dariole de foie gras coulis de betterave, parfum de framboise et citron vert de Vincent David à Vannes ? Et les grosses langoustines rôties, rhubarbe, citronnelle et vieux rhum de David Etcheverry ne sont pas plus rennaises que les queues de langoustines rôties, œuf cassé, crème de têtes, verveine citronnelle de Patrick Jeffroy ne sont finistériennes ! En revanche, on goûte la Bretagne dans tous ces plats. On se régale des crustacés débarqués dans les ports finistériens. On croque la même qualité de légumes à Pacé avec Bocel qu'à Plérin avec Le Goallec... S'est-on déjà régalé de poisson rennais ? Laissons-les donc tourner dans leurs petits bacs du Thabor ou louvoyer en eau plus profonde de la Vilaine ! Les chefs rennais nous invitent à goûter leur vision d'une gastronomie bretonne, teintée ici de Pays Basque, là d'Asie... Bref, une gastronomie ouverte et curieuse.

OLIVIER MARIE



RICHARD VOLANTE

L'assiette océanique se compose ici d'un dos de merlu, de navets à l'étuvée, et croquants de navets avec gingembre et coriandre, beurre blanc au thym et pancetta.

de trois cent cinquante ingénieurs et technologues. De quoi légitimer de nouveau la cuisine au beurre ! Celle-ci a obtenu ses lettres de noblesse au 17^e siècle avec la cuisine bourgeoise avant d'être décriée au cours du 20^e siècle, qui consacre l'huile d'olive. En ce début de 21^e siècle, elle retrouve des vertus nutritionnelles. Ajoutez à cela la diversité des productions régionales et la science des cuisiniers. Il en découle une opportunité unique : le menu océanique ! Celui-ci pourrait s'imposer comme une alternative crédible au régime méditerranéen et renforcer l'attractivité de notre territoire. L'ex-

traordinaire vivacité culturelle et la diversité d'expressions artistiques pour lesquelles il y a tant à dire, tant à puiser, tellement la source est vive, doivent être mobilisées afin de conforter ces atouts.

Numérique : vers une cuisine connectée

La métropole rennaise affiche son ambition d'une *smart city*¹ européenne, entreprenante et créative, orientée vers l'expérimentation et l'innovation. Elle affirme sa volonté de jouer un rôle de premier plan dans l'anticipation des usages et marchés de demain. Le territoire vise, entre

¹ Concept émergent de « ville intelligente » combinant développement durable et numérique.



² Dossier de presse « Cités de la gastronomie », MFPCA - juin 2013.

³ Assemblée générale du Centre culinaire contemporain - 27 juin 2014.

⁴ DRAAF, Rennes Métropole, Conseil Général 35, Région Bretagne (BDI), CCI Rennes, CRAB, CMA 35, UMIH 35, ABEA, Coop de France Ouest, Agrocampus-Ouest, Valorial.

autres priorités, à stimuler les acteurs de la chaîne alimentaire à s'adapter en permanence aux nouvelles tendances de consommation, à créer davantage de valeur ajoutée et investir les marchés internationaux. Le vieillissement de la population, les éco-activités et le numérique offrent de multiples opportunités de fertilisations croisées synonymes de nouvelles dynamiques de croissance, de nouveaux produits, services ou processus et autant de leviers potentiels d'innovation et de création de valeurs. L'expérimentation, le mode collaboratif, l'accès aux réseaux internationaux traduisent les moyens pour y parvenir. Rennes Métropole est une plaque tournante en matière de créativité numérique et entend le faire savoir. Pour preuve la dernière initiative en date, en octobre dernier, Opportunités digitales qui connecte Rennes au Québec dans les domaines des industries culturelles et créatives, de la santé mais aussi de l'agroalimentaire. Une structure comme l'IRT B-Com témoigne de son ambition « d'innover pour le bien commun en produisant des innovations majeures dans le domaine des réseaux plus agiles et des contenus hypermedia ». Ce ne sera pas sans effet sur l'environnement local. L'apport du numérique est particulièrement prometteur dans l'observation des itinéraires de consommateurs et de professionnels, l'évaluation de la satisfaction client, la co-création d'offres innovantes et l'émergence de nouvelles pratiques dans le domaine du marketing culinaire relationnel multi-canal. La « cuisine connectée » est à l'aube d'une ère nouvelle. Elle devrait rapidement s'imposer comme une interface systémique entre les clients/usagers/citoyens et les acteurs de la chaîne alimentaire au sens large (agriculture, pêche, industries agroalimentaires, restauration hors foyer, distribution, équipementiers...). Les bouleversements ne font que commencer. Chacun voudra savoir d'où ça vient, comment s'est fait, par qui, dans quelles conditions, comment choisir, acheter, se faire livrer, cuisiner, déguster, se régaler, le faire savoir et créer de nouveaux leviers de valeurs mieux partagés.

Cité de la gastronomie

Le repas gastronomique des Français a été inscrit sur les listes de l'Unesco au titre de patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. « Le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature² » caractérisent cette reconnaissance. Le plan de sauvegarde approuvé par l'Unesco prévoit la mise en place d'actions visant à favoriser

la transmission par l'éducation, des travaux de documentation et de recherche, l'intégration d'un volet dédié au repas gastronomique dans de grandes manifestations culturelles. La création du réseau des Cités de la gastronomie en 2013 vise à « promouvoir les métiers, les filières et les savoir-faire, à développer l'offre de formation professionnelle, à encourager la recherche et l'innovation, à stimuler l'éducation au goût et à sensibiliser le plus grand nombre aux bienfaits du bien manger ensemble ». Pierre Sanner, le directeur de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures alimentaires (MFPCA), déclarait en juin dernier que « le réseau de Cités de la gastronomie à vocation à s'élargir pour être représentatif des patrimoines culinaires et des territoires³. » Il rappelait à cette occasion les trois exigences induites par une candidature : « être un lieu de culture et de découverte ; un centre de ressources, de formation et d'information ; un pôle de développement économique et touristique ». Dans ce contexte, difficile d'imaginer que Rennes ne puisse faire acte de candidature.

Pépinière de projets innovants

Le Centre culinaire contemporain pourrait jouer un rôle moteur compatible avec les différents projets engagés par les autres villes et complémentaire en termes de positionnement d'activités. L'essence même de la candidature rennaise réside dans les trois objectifs définis dans le cadre des travaux du Comité d'Orientation Stratégique⁴ de la Plateforme d'ingénierie culinaire. Cette association fédère la centaine de membres et l'écosystème des acteurs qui soutiennent le déploiement des activités du Centre Culinaire et porte un projet de territoire s'articulant autour de trois axes : être facilitateur des convergences territoriales tout particulièrement sur le grand Ouest paysan et marin ; mieux nourrir les enfants, les générations Y-Z et les populations vieillissantes ; être une pépinière de projets innovants pour les acteurs du territoire et plus spécifiquement les TPE et PME.

La candidature rennaise au réseau des Cités de la gastronomie apporte du grain à moudre à la réflexion de Rennes Métropole qui s'attache à mettre en place une politique de marketing territorial en lien avec la Novosphère et la SPL Destination Rennes. D'ici à 2017, Rennes Métropole devrait s'être enrichie d'EuroRennes, de la Cité internationale, du Centre des Congrès, d'un nouvel hôtel haut de gamme et, pourquoi pas, du titre envié de Cité internationale de la gastronomie ! ■

CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

Lorsque producteurs et consommateurs se « reconnectent »

RÉSUMÉ > Avec les marchés de plein-vent, les ventes à la ferme et les paniers paysans, les circuits courts alimentaires connaissent une seconde jeunesse, en reconnectant directement les producteurs aux consommateurs. Les chiffres l'attestent, la demande en ce domaine est supérieure à l'offre. Qu'en est-il dans le bassin rennais ? Trois spécialistes d'Agrocampus Ouest analysent pour Place Publique ce phénomène multiforme, qui dessine de nouvelles relations entre la fourche et la fourchette.



ANALYSE > **CATHERINE DARROT, MARION DIAZ ET GUY DURAND**

Les circuits courts alimentaires sont à la mode, mais ils ne sont pas nouveaux ! Jadis principal moyen de commercialisation des produits agricoles, ils n'ont jamais totalement disparu. Coexistent aujourd'hui des modalités historiques – les marchés de plein-vent, par exemple – et une multitude de formes innovantes liant producteurs et consommateurs dans des réseaux territorialisés. La définition institutionnelle et académique de ces circuits courts ne fait guère consensus : se définissent-ils par la faible distance parcourue par les produits (les 80 km souvent retenus correspondant à la distance en deçà de laquelle la réglementation sanitaire est allégée pour les produits animaux) ? Ou par le faible nombre (zéro ou un) d'intermédiaires séparant le producteur du consommateur¹ ?

¹ C'est ce que proposait la définition adoptée dans le cadre du plan ministériel défini en faveur des circuits courts en 2009, dit « Plan Barnier ».

CATHERINE DARROT, MARION DIAZ et GUY DURAND sont enseignants-chercheurs. Ils travaillent au sein de l'Unité Sciences Humaines et Territoires, UMR CNRS Espaces et Sociétés, de l'Agrocampus Ouest, à Rennes.



Pourtant, ces dernières années le phénomène progresse. Ces initiatives, aussi variées soient-elles, reposent sur un processus commun de « reconnexion » alimentaire. Celui-ci survient après une période de délitement des liens alimentaires durant les Trente Glorieuses et la décennie suivante. Les agriculteurs qui s'étaient lancés dans des productions dédiées à l'industrie s'étaient progressivement privés de toute visibilité sur la destinée finale de leur produit, le lieu de commercialisation et l'identité de leurs consommateurs, ces derniers n'ayant, en retour, que très peu d'informations sur les produits. Trop peu de consistance dans ce lien alimentaire prive d'un lien social pourtant nécessaire, et d'un sentiment d'appartenance à une communauté. Rien d'étonnant alors qu'un nombre croissant de producteurs et de consommateurs ait conjugué leurs efforts pour se rencontrer à nouveau et renouer avec ce lien alimentaire fondateur, entre eux et leur territoire.

Quatre types de producteurs

Les producteurs engagés dans ces circuits courts présentent, et c'est remarquable, des manières très variées de s'insérer dans ces modes de commercialisation. Leurs motivations sont aussi très diverses. Tous, néanmoins, partagent le souci d'une appropriation de la valeur ajoutée. Une enquête réalisée dans cinq Parcs naturels régionaux en 2009² a permis de distinguer quatre types de producteurs en circuits courts de proximité : le « passionné indépendant » motivé par son produit et son outil de travail, « l'alternatif militant » porteur d'un projet de vie collectif et engagé, critique de la société de consommation, « l'entrepreneur opportuniste » à la recherche de plus-value pour sa production, et « l'innovant adaptable » porteur d'un projet d'entreprise avec des produits diversifiés et originaux. Les pratiques environnementales sont très diverses, allant de l'indifférence à l'adoption des pratiques de l'agriculture biologique, jusqu'aux néo-ruraux porteurs d'un projet alternatif dès l'installation. Curieusement, ce qualificatif d'alternatif est rarement assumé par les producteurs, en dépit de l'effet de rupture que constitue la vente en circuits courts, tout au moins en Bretagne.

Confiance retrouvée

De même, de nombreuses enquêtes montrent que les consommateurs des produits en circuits courts, malgré une très grande diversité de profils et de motivations,

ÉVOLUTION DES DISPOSITIFS 2009-2013

DISPOSITIFS	2009	2013
Marchés de plein-vent	34	52
Points de vente collectifs	3	4
Vente à la ferme	80	80
Paniers et AMAP	16	31
Approvisionnement de la restauration collective	1	1
e-commerce	5	10
Restauration commerciale	31	46
Commerçants et boutiques à la ferme	11	14
TOTAL	181	238

Source : Noémie Legrand, FRCIVAM.

se retrouvent systématiquement autour de la notion de fraîcheur des produits, mais aussi et surtout autour d'un lien de confiance intense liant le consommateur au producteur retrouvé. Confiance basée sur le simple principe de la rencontre, ou de la possibilité de s'identifier mutuellement, et de s'identifier ensemble à un lieu partagé. Tous les observateurs s'accordent sur le fait que la demande est supérieure à l'offre. La recherche de sens dans la consommation alimentaire est attestée par les enquêtes plus récentes. Si le facteur déclencheur a pu être les peurs alimentaires du début des années 2000 ou le développement de l'obésité, nos études rejoignent les observations sur les pratiques actuelles de consommation qui accordent une importance accrue au sens. En revanche, le consentement à payer semble élevé, contrairement à ce qu'affirme une étude récente de TNS SOFRES pour le Salon de l'Industrie Agroalimentaire dans laquelle le développement des circuits courts serait à mettre en relation avec les pratiques de « débrouille » et de recherche du meilleur rapport qualité/prix.

Peut-on parler alors de transition alimentaire, c'est-à-dire d'un changement de modèle à l'œuvre ? Si, dans les années quatre-vingt-dix et au début des années 2000, les opinions circulant sur le sujet concluaient plutôt au statut de niche limitée à des groupuscules, la situation et la nature du débat évoluent aujourd'hui assez nettement.

² *Les circuits courts dans les parcs naturels régionaux : des pistes pour des installations durables ?* par Caroline Carette, Fabien Champion et Jean-Baptiste Fumery. Juillet 2010.

L'exploration du cas rennais donne le sentiment d'être au milieu d'un gué. De nombreux arguments plaident en faveur d'une bifurcation territoriale vers un nouveau modèle alimentaire, comme en témoigne la thèse en cours de Marion Diaz dans le cadre du projet européen FarmPath. Toutefois, le processus de transition apparaît encore inachevé.

Pour conclure à une transition, il faut d'abord qu'émergent puis s'alignent sous une direction commune une multitude d'initiatives innovantes et progressivement cohérentes à l'échelle d'un territoire. Il semble que ce soit le cas. Le projet SALT³ (« Systèmes Alimentaires Territorialisés ») procure ainsi des données sur l'évolution de nombreuses modalités de vente en circuits courts : la vente sur les marchés de plein-vent, les points de vente collectifs, la vente à la ferme, les paniers et AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne), la restauration commerciale et les commerçants et enfin l'e-commerce. On mesure la rapidité du changement lorsque l'on sait qu'un recensement rapide en Bretagne en 2005 ne donnait que 21 dispositifs. Le nombre d'emplois induits par ces dispositifs sur le territoire de Rennes Métropole était estimé à 300 en 2009 et autour de 500 en 2014, chiffres à mettre en relation avec les 1 100 actifs agricoles recensés sur le même espace.

Les marchés de plein-vent constituent dans les deux cas la modalité dominante, avec plus de 50 % des ventes et des emplois induits. Viennent ensuite les points de vente collectifs, la restauration collective et la vente à la ferme. Les paniers et AMAP – très médiatisés lorsque l'on parle des circuits courts – n'occupaient qu'une place négligeable en 2009 (entre 2 à 3 % des ventes). Cette dernière modalité connaît la plus forte croissance en nombre de dispositifs entre 2009 et 2014 (+94 %), sans doute grâce à la structuration du mouvement des AMAP au niveau régional. Le nombre de marchés de plein-vent augmente dans la même période de plus de 50 %. Mais ce qui frappe le plus, c'est le développement des marchés d'après-midi (multipliés par 4), témoin d'un changement des pratiques d'achat des consommateurs.

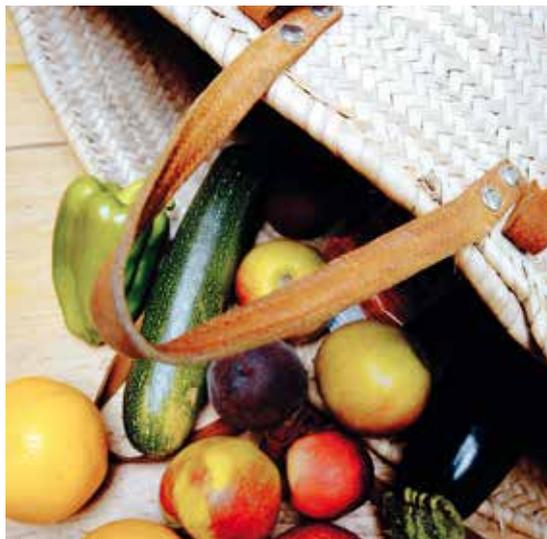
Pour conclure à une transition, il faut ensuite que les institutions locales soient percutées et progressivement transformées pour s'adapter à l'existence de ces innovations. À Rennes, le Schéma de cohérence territoriale (SCOT) témoigne de la place accordée à l'agriculture locale, puisqu'il inclut de longue date la nécessité de

préserver les terres agricoles immédiatement périurbaines, s'appuyant sur le modèle d'urbanisme dit de la « ville archipel », autrement dit des îles urbanisées dans un océan de verdure agricole. En 2010, un Programme local pour l'agriculture pour le Pays de Rennes a été élaboré en collaboration entre – notamment – le conseil d'agglomération et la chambre d'agriculture. L'intérêt et la légitimité des circuits courts y sont mentionnés. À la chambre d'agriculture, plusieurs postes sont aujourd'hui dédiés à ces formes de commercialisations relocalisées des produits agricoles : les programmes d'actions et de formation proposés ont largement intégré cette thématique. De son côté, la FRCIVAM (Fédération Régionale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural) a conquis une légitimité régionale et nationale quant à sa capacité d'expertise publique dans ce domaine : elle est par exemple actuellement financée à l'échelle régionale pour le pilotage de l'évolution de ces circuits courts.

Retard rennais ?

Il faut enfin, pour conclure à une transition territoriale, que les initiatives innovantes s'affichent en nombre suffisant pour conquérir un caractère dominant, représentatif d'une situation renouvelée. De ce point de vue, la transition semble seulement en cours. L'observatoire de l'agriculture du Pays de Rennes dont les travaux sont

³ Mené sur Rennes Métropole conjointement par la FRCIVAM Bretagne (Fédération Régionale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural) et le laboratoire Développement Rural d'Agrocampus Ouest entre 2007 et 2009, le projet Salt est actualisé en 2014 par le mémoire de Master de Noémie Legrand.



publiés par l'Agence d'urbanisme (Audiar), signale qu'en 2011, 10 % des exploitations de ce territoire étaient engagées dans les circuits courts. L'agglomération rennaise est bien en retard par rapport à la moyenne nationale, située plutôt autour de 20 % d'après le recensement général de l'agriculture de 2010. Pas moins de 200 dispositifs de circuits courts sont répertoriés dans le Pays de Rennes. C'est à la fois peu et déjà beaucoup.

Au-delà du nombre, il nous semble également, toujours grâce aux analyses du projet FarmPath, que pour assoier cette transition territoriale vers des systèmes alimentaires relocalisés, il faudrait que toute la chaîne alimentaire soit entrée en transition : producteurs et consommateurs bien sûr, mais également les intermédiaires que sont les industries de transformation (laiteries, abattoirs, meuneries, huileries, conserveries, etc.), ainsi que le secteur de la logistique et de la distribution. Sans une telle évolution, la transition du système alimentaire reste fragile, l'offre alimentaire trop peu structurée et organisée pour faire face à une demande croissante et aujourd'hui bien supérieure à l'offre. Cela suppose que les intermédiaires de la chaîne partagent une perspective commune avec les producteurs et les consommateurs. C'est là que l'on retrouve le processus de reconnexion, c'est-à-dire un lien d'interconnaissance directe, de confiance, de construction d'une relation économique maîtrisée de part et d'autre, et d'une certaine idée du « bon produit » (frais et sain, simple, local).

Défi logistique

Le projet de recherche Interval, porté par la FRCI-VAM, s'intéresse justement au rôle des intermédiaires. Une plate-forme logistique dédiée à la valorisation des produits bios et locaux dans la restauration scolaire du département a vu le jour en Ille-et-Vilaine. Dans les environs, des abattoirs ou des laiteries sont entrées dans cette dynamique et d'autres acteurs (agro-industrie et supermarchés) s'interrogent. Par exemple, depuis peu, certaines coopératives brétilliennes se positionnent sur les marchés locaux dans le cadre de « Coop d'Ici », initiative accompagnée par la Chambre d'agriculture. Leur expertise dans le domaine logistique peut se révéler précieuse pour optimiser la circulation des produits locaux et répondre à une demande croissante qui demande à être structurée. Les grandes surfaces présentent, elles, des caractéristiques de commodités exigées par les consom-

mateurs comme une condition *sine qua non* d'une consommation plus massive de produits locaux : dans ce cas, les enquêtes montrent que la demande en produits locaux à Rennes est assez massive. L'évolution de ces intermédiaires « classiques » devra pourtant se faire, sans quoi leur rendez-vous avec ce processus de reconnexion serait manqué. Un processus qui induit le rétablissement d'un rapport de confiance, de transparence et d'équité tant avec les producteurs qu'avec les consommateurs, en particulier lors de la fixation des prix.

Ces évolutions ne sont bien entendu pas déconnectées du contexte national. Les données récentes montrent une progression significative de ces processus de reconnexion territoriale. En retour, un mouvement de résistance puissant et passablement violent a trouvé une expression récente : la loi d'avenir de l'agriculture votée récemment par le Parlement (sous la pression de la FNSEA⁴), comporte une nouvelle définition du « vrai » agriculteur, manière de barrer la route aux petites exploitations diversifiées orientées vers la vente directe et d'entraver de ce fait le processus de reconnexion. Ce dernier se fonde cependant sur des exploitations plus indépendantes que la moyenne à l'égard des aides publiques, ce qui leur confère une certaine autonomie de trajectoire. Le bras de fer entre deux modèles agricoles et alimentaires est engagé publiquement : signe qu'un processus de transition est incontestablement à l'œuvre, et lutte pour son développement. ■

⁴ Voir à ce propos le billet de Jacques Rémy : « Une loi sous le signe du corporatisme agraire », *Le Monde* du 19 septembre 2014.



Cueillette de haricots verts à la ferme des Petits-Chapelais, à Chavagne, près de Rennes.

JEAN-LUC MAILLARD

« La poule Coucou de Rennes fait partie du patrimoine »

RÉSUMÉ > L'Écomusée du Pays de Rennes est à l'origine du sauvetage de la poule Coucou, il y a 25 ans. Son conservateur en chef, Jean-Luc Maillard, fait partie des pionniers qui ont cru en l'avenir de cette race locale oubliée, saluée par les gastronomes pour la saveur de sa chair. Il livre ici les recettes de la reconquête. Retour sur cette aventure qui a mobilisé de nombreux passionnés.



PROPOS RECUEILLIS PAR > **XAVIER DEBONTRIDE**



DEBONTRIDE / VOLANTE

PLACE PUBLIQUE : Vous avez participé personnellement au sauvetage de la poule Coucou de Rennes, qui, en vingt-cinq ans, est devenue la mascotte de l'Écomusée.

JEAN-LUC MAILLARD : C'est vrai que la Coucou est un peu aujourd'hui la star des races locales ! Elle est vraiment chez elle à l'Écomusée du Pays de Rennes, dans cette ancienne ferme de la Bintinais. Mais au-delà de l'image sympathique véhiculée par cette poule rustique, il y a un vrai sujet qui touche au patrimoine. Vous savez, tout le monde a tendance à revisiter la tradition, la gastronomie, les produits des terroirs, en oubliant parfois de faire le lien avec le passé. C'est difficile de lutter contre des lobbies qui ont des moyens de communication bien plus fort que les nôtres et qui réécrivent parfois un peu rapidement l'histoire.

C'est la raison qui vous a poussé à éditer un livre consacré à la Coucou de Rennes, qui fête ses cent ans en 2014 ?

Exactement ! Ici à l'Écomusée, nous sommes légitimes pour en parler. Mais ce qui me gêne parfois, c'est qu'un certain nombre de restaurateurs qui ont un carnet

d'adresses, qui sont de très bons conteurs, revisitent l'histoire, en oubliant un peu qu'avant eux, il y existait déjà des choses intéressantes ! Face aux éleveurs qui ont parfois tendance à réinventer la poule, et face à la grande distribution qui s'intéresse fortement aux produits du terroir à forte valeur ajoutée, non sans arrière-pensées commerciales, il nous a semblé important de raconter l'histoire réelle. L'ouvrage sur la Coucou de Rennes qui sera publié en janvier 2015 aux Presses Universitaires de Rennes, a été rédigé par l'écrivain François de Beaulieu. Il ne s'agissait pas de rédiger un testament, mais de livrer une histoire rigoureuse, avec un auteur extérieur qui porte un regard distancié sur le sujet. François de Beaulieu est quelqu'un d'engagé, au carrefour des sciences de la vie et des sciences humaines. Il est allé à la rencontre de tous les témoins de cette aventure, avec un souci d'objectivité et un regard d'homme de patrimoine...



Elle remonte à loin, cette aventure ?

Oui, et cette initiative nous a permis de nous replonger dans l'histoire. Nous partons du 19^e siècle, avec l'essor des sociétés savantes d'agronomie et d'agriculture, à l'origine de la sélection des produits et des animaux. Le créateur de la Coucou de Rennes, le docteur Edmond Ramé, était très représentatif de cette époque. La poule Coucou est née dans ce contexte français de notables, mus par une réelle curiosité scientifique. Le Dr Ramé est un propriétaire terrien, il possède plusieurs fermes dans la campagne rennais. Il a ses entrées au Ministère de l'agriculture, ce qui va lui permettre d'obtenir l'officialisation de la race de la Coucou de Rennes, en 1914. Cette poule grise a déjà une bonne réputation locale. Elle va demeurer très populaire sur les marchés jusque dans les années cinquante. Mais comme toutes les races françaises, elle sera évincée par les races américaines et les croisements, qui visent à obtenir un standard de poulets de chair ou de poules pondeuses, au choix, et non plus des races fermières « mixtes ».

Comment retrouvez-vous sa trace ?

À l'Écomusée, on la retrouve en 1988, à l'issue d'une longue et difficile enquête pour identifier les derniers éleveurs. Nous avons lancé des appels dans la presse, mais beaucoup avaient déjà disparu. L'un d'entre eux, installé du côté d'Angers, s'est tout de même manifesté. Il s'agissait d'un ancien maraîcher rennais de Maurepas, qui avait été exproprié lors de l'urbanisation du quartier dans les années soixante, et qui s'était installé au Louroux-Béconnais. Aviculteur amateur, il avait emmené quelques coucous de Rennes, en souvenir de ce terroir. À la lecture de notre appel, il nous contacte pour nous donner quelques sujets. Et surtout, il nous indique des noms de personnes qui lui avaient acheté des poules. Grâce à lui, nous retrouvons quatre ou cinq éleveurs, et nous décidons de créer une association d'éleveurs amateurs, pour multiplier les élevages et assurer ainsi la conservation génétique sans risque de consanguinité.

C'est une décision très importante pour la suite de l'aventure...

Tout à fait. Une décennie plus tard, en 1997, l'éleveur de volailles Paul Renault, bien connu des Rennais avec son étal aux Halles centrales et son stand au marché des Lices, vient nous rejoindre. Il a déjà l'idée de créer une microfilière, dont il deviendra ensuite président. En



RICHARD VOLANTE

1994, était paru un ouvrage important sur le patrimoine culinaire de Bretagne¹, dans lequel nous avons réussi in extremis à publier une notice sur la Coucou de Rennes. L'ouvrage est remarqué par la Chambre d'Agriculture d'Ille-et-Vilaine, qui nous contacte. Ses responsables sont surpris de notre détermination à vouloir sauver cette race locale oubliée. Paul Renault rédige alors un cahier des charges de l'élevage. La chambre d'Agriculture n'y croit pas vraiment, elle ne voit dans la Coucou qu'un poulet de luxe, donc cher. Paul tient bon, et la Chambre finit par se rallier à la cause.

À ce moment-là, l'Écomusée suit toujours le dossier ?

Plus que jamais ! Nous apparaissions en effet comme le garant patrimonial et scientifique de la démarche, car nous sommes adossés à une importante collectivité. Les éleveurs amateurs sont toujours à nos côtés, au sein de leur association. Ce sont eux qui conservent la souche de la poule Coucou, par sécurité. La Chambre d'agriculture, quant à elle, a pleinement joué le jeu, en montant le dossier du cahier des charges et celui des financements, toujours complexes.

¹ L'inventaire du patrimoine culinaire de la France et son tome consacré à la Bretagne (Conseil national des arts culinaires).

Vous évoquez à l'instant l'idée d'une microfilière. De quoi s'agit-il ?

La microfilière, c'est 20 producteurs, qui vendent sur le marché un peu moins de 25 000 Coucous par an ! On recense autour de 400 sujets chez les éleveurs amateurs. C'est un poulet qui s'élève en 150 jours, contre 40 pour un poulet label. Clairement, nous défendons une déontologie, nous refusons que cette race soit galvaudée par des pratiques commerciales non contrôlées.

Mais qu'a-t-elle de si particulier, cette Coucou ?

Tous ceux qui l'ont goûté apprécient sa saveur particulière. Il faut saluer, à ce propos, l'appui déterminant que nous avons reçu de la part des chefs, et notamment de Marc Tizon et Olivier Roellinger. C'est dans le restaurant de Marc Tizon, le Palais, que nous réaliserons la première dégustation à l'aveugle de la Coucou, avec des critiques gastronomiques, des élus rennais... Paul Renault avait apporté du poulet label et de la Coucou, tous deux préparés par Marc Tizon. Eh bien ! Personne ne s'est trompé ! Les spécialistes ont souligné la texture de chair particulière de la Coucou, avec son petit goût de noisette. En s'intéressant à cette race locale, un grand chef reconnu a ainsi confirmé l'intérêt gastronomique d'une volaille traditionnelle. Ce fut le déclic qui a permis de franchir un cap. Tous les spécialistes de la conservation des races de volaille ont souligné que ce qui fait le critère de réussite de la Coucou, c'est la réunion de l'Écomusée, des éleveurs conscientisés – au sens noble du terme –, de la Chambre d'agriculture qui a mis à disposition des professionnels ouverts, et des restaurateurs qui vont promouvoir le produit. Nous ne l'avons pas décrété, nous avons eu de la chance ! La juste intuition, ce fut de dire que les amateurs allaient conserver la souche et que les producteurs sauraient la valoriser. Cela a pris dix ans. Ce qui peut paraître long, mais c'est sans doute un délai indispensable.

Sauvée, la Coucou est devenue très médiatique !

C'est vrai, elle a un nom plutôt drôle, associé à une ville, elle bénéficie du soutien de grands chefs étoilés... Il y a eu des vecteurs de sympathie, et des appuis politiques. L'ancien maire de Rennes Edmond Hervé connaissait bien Paul Renault, il appréciait son côté « paysan militant ». Il a suivi ce dossier de près, apportant même des conseils et des appuis juridiques au lancement de la démarche. Attention, je ne dis pas que nous sommes un modèle ! Mais par

rapport aux autres grands « fermiers » Français, nous avons suivi, je crois, la bonne démarche, dans la durée.

Que cette Coucou soit rennaise, c'est important pour le territoire ?

Oui, je crois que c'est important qu'une ville comme Rennes, qui a des origines rurales mais qui se positionne comme une métropole résolument tertiaire, réaffirme son rapport de solidarité et d'équilibre entre les territoires. La ville et la campagne peuvent se compléter.

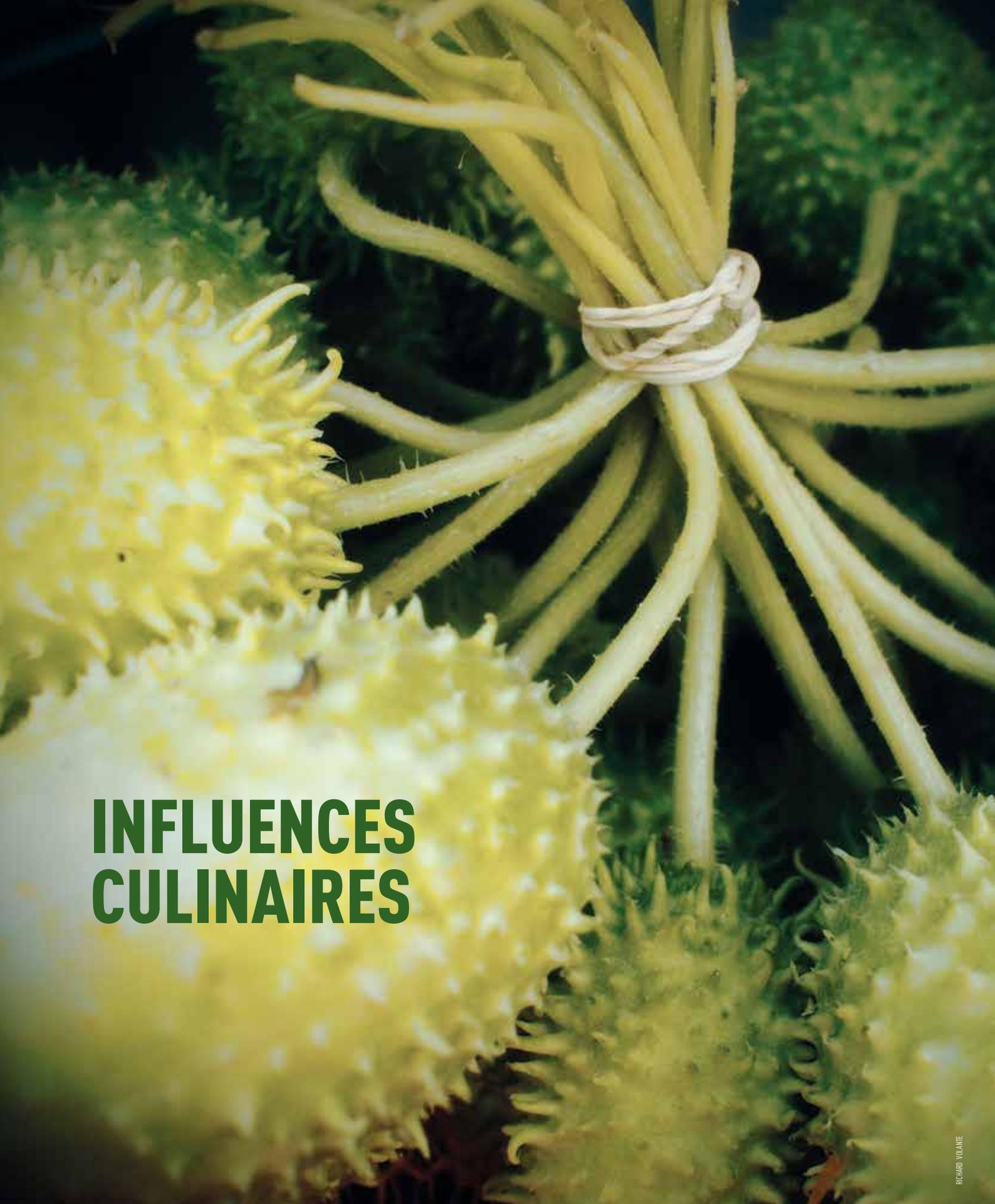
Cela dit, il n'y a pas que la Coucou à l'Écomusée. Vous conservez d'autres éléments du patrimoine gastronomique local.

Oui, et je parlerai à cet égard d'objets de mémoire vive. Prenez la pomme : il y a un intérêt très fort, lié à une mémoire collective très vive pour ce fruit emblématique de nos campagnes, à travers le cidre, le verger... Vous savez, les produits créent le paysage ! Il y a une forme d'attachement à un certain paysage et aux produits qui sont associés. Ici, à la ferme de la Bintaïnais, la première production était, et de loin, le cidre, bien davantage que le lait. Après la guerre de 1914, l'Allemagne était déficitaire en pommes à jus, les terroirs à pommes ont été sollicités pour produire et exporter des pommes douces et sucrées pour ce marché. Les agriculteurs rennais bénéficiaient de ces commandes : au bout de 50 ans de pratiques culturelles, le goût du pommage a été modifié, et c'est sans doute ce qui explique que le cidre rennais soit plus sucré et fruité que ses homologues finistériens ou normands, par exemple.

On ne peut pas terminer cet échange sans évoquer la figure de Simone Morand, qui a beaucoup œuvré pour la reconnaissance de la gastronomie bretonne²...

C'était une grande narratrice, une vraie conteuse ! Elle avait une telle capacité de séduction qu'elle a attiré l'attention sur la cuisine bretonne. Elle a sans doute un peu folklorisé la chose, mais elle a aussi exhumé des éléments intéressants du « vieux fonds ancien », dans les campagnes. Il y a des curiosités, comme la casse rennaise, un plat de viande très riche, très gras, servi dans un plat en terre, avec de la fraise de veau, de la couenne, du pâté, du carré de porc ! Dans un souci de conservation et de transmission, nous avons filmé Simone Morand, en train de raconter ces recettes du pays Gallo, réalisées par Bertrand Denis. Ces films sont accessibles à l'Écomusée, et font aujourd'hui partie du patrimoine local. ■

² Simone Morand (1914-2001) a publié de nombreux ouvrages consacrés à la culture et aux traditions bretonnes, et notamment *La cuisine traditionnelle de Bretagne*, Editions Jean-Paul Gisserot (2001).



**INFLUENCES
CULINAIRES**

HISTOIRE

Les pratiques alimentaires des Rennais à travers les âges

RÉSUMÉ > *Du Moyen Âge à la période contemporaine, comment a évolué l'assiette des Rennais ? Les archives fournissent d'intéressantes informations sur l'évolution des pratiques alimentaires dans la région. Des tendances apparaissent, qui reflètent la réalité agricole du bassin rennais et les modes de l'époque. Plongée dans mille ans de cuisine locale.*



ANALYSE > **KRISTIAN HAMON**



KRISTIAN HAMON, historien, a longtemps travaillé aux Archives municipales de Rennes. Il fut notamment chargé des recherches historiques pour la réalisation de l'exposition et du site internet sur le commerce rennais (quand le commerce se raconte). Il est par ailleurs l'auteur de plusieurs ouvrages sur la seconde guerre mondiale en Bretagne.

Que mangeait-on à Rennes au Moyen Âge ? À cette question, les archives n'apportent guère de réponse précise. Il y a tout lieu de croire que les pratiques alimentaires dans la région rennaise ne diffèrent guère des autres villes du duché de Bretagne. Bouillies de blé noir, d'avoine, et plus tard de froment, ainsi que les galettes de sarrasin constituent probablement la base de l'alimentation des plus pauvres. Cuite sur le feu de bois dans une grande bassine, la bouillie est ensuite déposée sur la table. Un trou est alors creusé au milieu pour y déposer du beurre, chacun se servant avec sa cuillère en bois. Il est bien cultivé des pois, navets, fèves, lentilles et autres panais, mais on consomme très peu de légumes, hormis dans la soupe, appréciée des riches comme des pauvres. Trempée avec des tranches de pain sur lesquelles on verse le bouillon, elle donnera même son nom au dîner du soir. Avec le pain on fait aussi de la panade. Plus tard, la soupe deviendra « potée » avec l'adjonction d'autres légumes, de lard, de saucisse et de morceaux de porc conservés au charnier. Au 19^e siècle, ces soupes seront appelées « potages », les cuisinières des maisons



bourgeoises ayant eu l'idée de « passer » les légumes au presse-purée pour les rendre plus légères et onctueuses. Providence des pays pauvres, associée au blé noir, qui est cultivé sur des terrains identiques, la châtaigne offre un complément alimentaire non négligeable. Les Rennais la consomment encore, fraîche et bouillie, accompagnée de lait ribot.

En cet âge d'or breton, l'heure n'est pas encore aux disettes consécutives des guerres de la Ligue ou aux grandes famines de la fin du 17^e siècle. Alain Bouchart, dans ses *Grandes chroniques de Bretagne* (1514), nous décrit une région où les tables semblent plutôt bien garnies, évoquant « forces terres qui portent très bons bleds, les froments, seigles, avoynes, riz, safran, poix, fèves, aulx, oignons et aultres fruicts ». Les épices sont alors particulièrement recherchées et appréciées. Mais elles sont rares et inaccessibles à la grande majorité des villageois du pays de Rennes.

Circuits courts et spéculation

Sous l'Ancien Régime, l'autoconsommation et les circuits courts prédominent encore largement. L'ordre de grandeur des distances parcourues est toujours le même : 30 à 60 km. C'est la perception quotidienne de l'espace et de la circulation des marchandises, qui s'effectuent au rythme lent des voitures attelées. Ce qui correspond, peu ou prou, au fertile bassin de Rennes, qui fournit l'essentiel des subsistances nécessaires. Hors des remparts, dans la zone périurbaine, on trouve de nombreuses tenures maraîchères ainsi que des vergers. Pas une prairie, située à proximité de la ville, qui ne soit destinée à l'élevage, fournissant ainsi les marchés en lait, beurre ou fromage. Chaque matin, des centaines de charrettes convergent vers les octrois de la ville. Un arrêt défend bien « aux aubergistes, traiteurs, pâtisseries, cabaretiers, bouchers, poulaillers, poissonniers, beurriers, regrattières de paraître par leurs domestiques dans les marchés où autres lieux où se vendent des denrées avant les neuf heures du matin », mais les fraudes sont nombreuses. De toutes ces denrées, c'est le beurre qui fait l'objet de la plus intense spéculation. Celui du pays de Rennes est particulièrement apprécié, le plus réputé étant celui de la Préalaye. Un arrêt du 18 mars 1755 ordonne bien « que le beurre doive être exposé et vendu au Marché public avec interdiction de le tenir caché dans les auberges et de le passer à l'étranger », mais rien n'y fait. Ainsi ce 15 septembre

Les banquets républicains et leurs menus pantagruéliques

Sous la III^e République, toute visite d'un président ou d'un ministre dans la capitale bretonne se termine par un banquet... républicain ! Si les menus sont parfois pantagruéliques, le banquet n'est pas un festin gastronomique. Plus que la qualité de mets, l'important pour les notables rennais est « d'être là ». De lever son verre au moment du dessert, lors des toasts suivis d'interminables allocutions.

Ces banquets sont préparés par les meilleurs traiteurs de la ville, capables de servir plusieurs centaines de convives, spécialité des salons Gaze, installés rue de Penhoët, puis rue Poullain-Duparc. Si les menus sont le reflet des modes alimentaires de l'époque, ils doivent aussi mettre en valeur les produits de la région, à une époque où il fallait faire sans congélateur. À cet égard, ceux servis à Félix Faure, les 11 et 12 août 1896, salle des Pas Perdus du Palais de Justice puis salle des fêtes du Lycée, sont exceptionnels (voir page suivante). En prenant pour référence les menus d'une dizaine de banquets organisés à Rennes en 1893 et 1936, voici un florilège des plats aux « saveurs bretonnes » les plus servis.

Il est d'usage de commencer par un potage, la mode est aux consommés : l'un printanier à la Sévigné, l'autre à la Duguesclin. Suivent en hors-d'œuvre des bouchées : Cancalaises ou à la Duguesclin. Viennent ensuite les poissons avec deux bars : l'un à la tartare, l'autre sauce Gloucester ; deux turbots : l'un sauce Châteaubriand, l'autre en suprêmes à la Cancalaise. Suivent deux truites du Couesnon sauce Vénitienne.

En viandes rôties, les poulardes, chapons et poulets de Janzé, truffés ou à la Conti, sont servis à cinq reprises, suivis de trois gigots de Pré-salé rôtis. Viennent ensuite deux filets : l'un chamoisé à la rennais, l'autre de Charolles à l'armoricaine. On note également un « pâté breton », un salmis de canards de Redon et une galantine de poulardes truffées. Puis c'est l'heure des pièces froides avec deux langoustes de Cancale : l'une à la russe, et l'autre, plus classique, en Bellevue ; deux timbales de homards à l'armoricaine, un turban de homard à la Néva et des buissons d'écrevisses d'Ille-et-Vilaine. Les fromages sont évidemment accompagnés de « beurre fin ».

Le débat est vif aujourd'hui pour savoir si les glaces en fin de repas favorisent ou non la digestion. À l'époque la cause semble entendue : bombe duchesse Anne, bombe Duguesclin, bombe glacée Anne de Bretagne et autres glaces « tutti frutti » sont de tous les menus, accompagnées de gâteaux rennais ou crêpes gavottes.

Les vins sont évidemment remarquables, mais le cidre bouché est présent à six reprises.

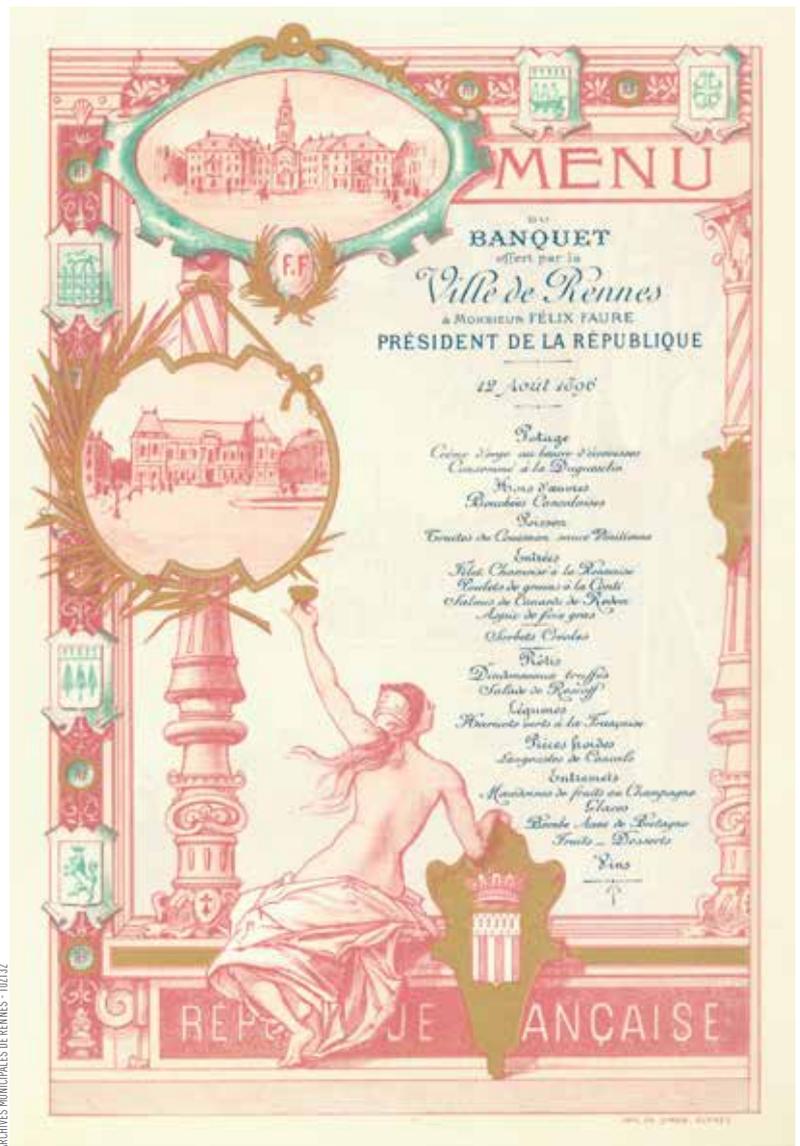
1766, à la barrière Saint-Just, sept barriques de beurre en provenance de Saint-Aubin-du-Cormier et à destination de Marmoutier sont saisies.

Pain et pommes de terre

Pour la plupart des habitants de cette époque, l'aliment de base reste le pain ; la viande n'étant que le companage. Il faudra attendre le siècle suivant, malgré les efforts de La Chalotais, pour que se répande la pomme de terre mettant ainsi fin aux disettes. Nous ne disposons pas de statistiques sur la consommation de la viande. Quoi qu'il en soit, les contraintes religieuses sont telles, avec l'alternance entre jours gras et jours maigres, qu'elle est interdite pratiquement la moitié de l'année ! Le poisson, dont la nature froide interdirait « l'incendie de la luxure », s'impose alors comme la nourriture d'abstinence. Idéalement située au confluent d'un fleuve et d'une rivière, la ville dispose de nombreuses pêcheries qui fournissent des anguilles, carpes et autres poissons d'eau douce. Les monastères et les couvents ont leurs viviers. Les rigueurs du carême sont donc moins dures pour les riches qui peuvent s'offrir ces poissons frais. Les pauvres se contenteront de poisson conservé, comme la morue, séchée ou salée, en provenance de Brest. La sardine prédomine, conditionnée en barriques, mais la qualité laisse souvent à désirer. Le hareng, poisson médiéval par excellence, est très apprécié. Appelés « gendarmes », ces harengs bouffis étaient encore en vente il y a quelques années, suspendus à la porte des épiceries. Cette tradition de jour maigre est encore bien ancrée dans les habitudes alimentaires des Rennais. Les étals des poissonneries sont particulièrement bien gamis le vendredi et les crêpières font chauffer leurs tuiles à galettes.

Du vin blanc rennais

La vigne est alors partout présente. On en trouve intramuros, dans les couvents et monastères, mais aussi dans les paroisses alentour, comme à Bruz ou Saint-Laurent-des-Vignes. Ce vin blanc pétillant, proche du gros-plant, est très apprécié. Les nobles et bourgeois de la ville consomment plutôt des vins de Bordeaux ou des pays de Loire débarqués au port Saint-Louis, appelé « Port-au-Vin ». La vigne entame pourtant son déclin. Le vin se démocratise bien sûr, grâce à l'arrivée du chemin de fer en 1857, qui permet au négoce de se développer, mais la boisson la plus populaire est sans conteste le cidre, dont la



ARCHIVES MUNICIPALES DE RENNES - 10232

consommation ne cesse de croître. Dans son enquête sur l'utilité des octrois, l'ancien maire Ange de Léon indique qu'elle est passée de 220 litres par Rennais en 1856, à 342 litres en 1869 : « Progression magnifique, lumineux symptôme de l'aisance et de la propriété publique. » Encore un peu de patience et le Rennais épongera ses 500 litres à la fin du siècle ! Ce cidre fournit également une eau-de-vie qui permet d'arroser le café, le fameux « mic », qui est bu à toute heure du jour.

Banquet républicain offert par la Ville de Rennes au président Félix Faure, les 11 et 12 août 1896, salle des Pas Perdus du Palais de Justice.



La viande en vedette

Ces chiffres de l'octroi sont de précieux indicateurs pour connaître les tendances alimentaires des Rennais. D'après une statistique établie par le ministère du commerce en 1841, la consommation moyenne annuelle de viande par habitant est, en France, de 20 kg, y compris environ 9 kg de porc et 6,76 de bœuf et vache. À Paris, elle est de 53,75 kg, dont près de 30 kg de viande bovine. Là encore, et les chiffres de l'octroi le confirment, Rennes se distingue par une consommation moyenne de 73,33 kg de viande. C'est une des plus fortes de France. On serait tenté d'expliquer ce record par une surconsommation de viande de porc. Il n'en est rien. En poids de viande nette, il est en effet consommé : 830 000 kg de veau ; 576 000 kg de bœuf ; 468 000 kg de vache, 429 000 kg de mouton et 252 000 kg de porc. 376 000 têtes de volailles diverses sont passées à la rôtissoire en 1853. Le poisson frais arrive également l'octroi, mais il est rare et à plus d'une journée de transport hippomobile. Poissons fumés, salés ou d'eau douce prédominent donc encore largement.

Sous le Second Empire, où la misère du prolétariat est si grande, cette forte consommation de viande ne manque pas d'intriguer. Ne serait-elle pas révélatrice d'une ville encore très bourgeoise, avec ses nombreux commerçants, fonctionnaires, ecclésiastiques et militaires ?

Le train modifie les assiettes

En ce début du 20^e siècle, le département pourvoit à sa consommation pour tous les produits agricoles. Il exporte même du froment et du seigle. L'arrivée du chemin de fer permet au négoce de connaître un développement considérable en profitant de délais de livraisons plus courts et d'une réduction des coûts. En élargissant l'aire d'approvisionnement, le train permet une diversification des denrées alimentaires – 80 tonnes d'oranges et citrons à l'octroi en 1901 – et une démocratisation de produits jusque-là réservés à la bourgeoisie. C'est ainsi que le poisson frais en provenance des ports de la côte est plus abondant, mais son transport souffre de l'absence de wagons frigorifiques.

On assiste également à un changement des pratiques alimentaires. La consommation de viande bovine diminue. Elle est pratiquement la même en 1901 qu'en 1841, alors que la population a doublé. Cette diminution est compensée par la viande de porc, dont la consommation passe de 252 000 kg en 1841, à 660 800 kg en 1901 ; à

laquelle il convient d'ajouter 110 477 kg de charcuterie et 74 364 kg de lard salé. La viande blanche est de plus en plus présente lors des repas du dimanche : la fameuse « casse » avec sa fraise de veau et le « gros pâté » à la couenne de porc ; la rouelle de veau aux pruneaux ; le poulet de grain de Janzé ou la poule Coucou.

Restrictions de guerre

La première guerre mondiale fait aussi sentir ses effets sur l'alimentation des Rennais. Cette ville de l'arrière – voir le dossier de *Place Publique* n°30 (juillet-août 2014) – est en état de siège et « L'œuvre du ravitaillement gratuit » sert 3 000 soupes par jour aux réfugiés. Des bons de repas et de lait sont distribués aux familles nécessiteuses. Conséquence de l'inflation, le prix des denrées augmente, obligeant la Municipalité Janvier à prendre des mesures pour enrayer cette hausse. On autorise ainsi le colportage du poisson, des fruits et des légumes, sur la voie publique. La criée municipale a été rétablie avec obligation de mettre en vente une certaine quantité de poisson. Le pain, la viande et le beurre voient leurs prix maxima fixés par la Mairie. Le 3 février 1919, il sera même décidé de créer une beurrerie municipale ouverte au public tous les matins. Plusieurs produits viennent à manquer. La consommation de lait a baissé d'un 1/3 sur la ville, et de nombreuses personnes en ont abandonné l'usage. Certaines familles aisées, adoptant la manière anglaise, mélangent une petite quantité de lait avec une plus grande de thé et affirment s'en trouver fort bien. Le 1er mai 1918, les cartes d'alimentation font leur apparition.

Auberges et guinguettes

Avec la fin du conflit, les Rennais retrouvent le goût des loisirs. En flânant sur le halage du canal d'Ille-et-Rance, on peut rejoindre le faubourg de la Robiquette et son auberge, réputée pour sa charcuterie et ses galettes-saucisses, que l'on déguste sous les tonnelles, accompagnées de bolées de cidre. Celles de l'auberge de Mi-Forêt, accessible par les TIV, sont également très prisées. Les amateurs de gastéropodes préféreront les guinguettes de Cesson-Sévigné, très appréciées pour leurs savoureux « Petits-Gris », à ne pas confondre avec leurs homonymes cucurbitacées du pays de Rennes !

Jusqu'alors, les modes de distribution alimentaire n'ont pas réellement changé. Les ménagères s'approvi-

L'arrivée du chemin de fer permet au négoce de connaître un développement considérable.



ARCHIVES MUNICIPALES DE RENNES.

sionnent sur les marchés qui se tiennent chaque jour sur la voie publique ou dans la toute nouvelle halle centrale. C'est encore le règne de la boutique et de l'épicier. Pourtant, on assiste à un véritable bouleversement avec l'arrivée des premiers magasins à succursales multiples de l'emblématique société rennaise « L'Économique », qui a eu l'idée de grouper un certain nombre d'épiceries et de les transformer toutes sur le même modèle. Ces grossistes-succursalistes ne se contentent pas de stocker puis de distribuer les marchandises. Ils conditionnent également de nombreux produits d'épicerie, souvent sous leur propre marque. On peut désormais faire ses courses en « libre-service » au Prisunic du quai Lamartine. Prémices des nouvelles habitudes alimentaires des « Trente Glorieuses » d'après-guerre.

Privations et malnutrition

Mais en 1940, Rennes replonge dans la pénurie. Une nouvelle fois en effet, la ville doit faire face à un afflux massif de réfugiés, 26 000 en juillet 1940. Les cartes d'alimentation sont distribuées en septembre. Commence la litanie des « jours sans ». Il faut s'inscrire chez son détaillant pour obtenir des œufs, du fromage, des pommes de terre, de l'huile, etc. Au mois d'avril 1941, les Rennais subissent une véritable disette de viande rouge, avec une ration de 400 grammes par mois et par personne ! Toutefois, sur présentation d'un certificat délivré par le prêtre, un supplément de 2 kg sera attribué aux familles

ayant un enfant faisant sa première communion solennelle... À toutes fins utiles, il est bien précisé que cette mesure ne s'appliquera pas pour la 2^e communion ou la confirmation !

Comme beaucoup de citoyens de l'époque, les Rennais, notamment les adolescents, ont souffert de malnutrition et de privations de toutes sortes. Signe de l'extrême pénurie, le 17 octobre 1942, les enfants des écoles sont invités à amener leur récolte de châtaignes au centre de stockage ouvert par la mairie rue de Viarmes. Le beurre est introuvable, sauf au marché noir. De 9 francs le kg en 1940, il passe à 74 francs en 1944 ! Dans ces conditions, suspicion et délation vont bon train. Beaucoup de Rennais ont le sentiment – trop souvent justifié – que certains commerçants profitent de la situation pour s'enrichir sur leur dos.

Pour qui n'a pas vécu l'Occupation allemande, cela peut paraître choquant. Mais, comparée à d'autres villes occupées, Rennes n'a pourtant pas été la plus mal ravitaillée. Privés d'automobiles, les Rennais ont en effet renoué avec les bons vieux TIV. Tombés en désuétude, ceux-ci n'ont jamais connu une telle affluence de citoyens soucieux d'aller se rappeler au bon souvenir de quelques lointains parents paysans...

L'essor du libre-service

Après la Seconde Guerre mondiale, les bouleversements s'accroissent. Les octrois de la ville sont supprimés, permettant ainsi la libre circulation des marchandises. Les grossistes-succursalistes introduisent les meubles réfrigérés dans leurs points de vente, ce qui constitue un progrès considérable en matière de conservation des denrées qui deviennent moins périssables. Les habitudes alimentaires se modifient, les produits frais industriels font leur apparition dans les premiers magasins en libre-service. Face à l'essor démographique de la ville, les supérettes de quartier remplacent progressivement les Alimentations générales. Dans les années soixante, les vieilles rues populaires de Saint-Malo, de Nantes ou de Brest sont détruites. Avec elles disparaissent les boucheries, charcuteries, triperies, restaurants ouvriers et cafés servant encore le cidre à la pompe.

Signe des temps, il y aura bientôt 30 ans, le 8 juillet 1986, le premier Mc Donald's ouvrait au centre commercial Colombier. Comme un symbole de l'uniformisation croissante des pratiques alimentaires, de New York à Singapour, en passant par Rennes ! ■

Durant l'Occupation, la pénurie s'installe. Le beurre est introuvable, sauf au marché noir.

BOISSON SYMBOLE

L'aventure du cidre rennais

RÉSUMÉ > *Le pays de Rennes cultive une longue tradition cidrière, qui a connu son apogée au début du 20^e siècle. Depuis une vingtaine d'années, la boisson populaire bretonne retrouve des couleurs. Artisan-cidrier à Bédée, Loïc Berthelot est intarissable sur l'histoire du breuvage aux pommes et il croit en son avenir. Le fondateur de la cidrerie Coat-Albret évoque le cidre comme on parle d'un bon vin. Rencontre avec un passionné.*



RÉCIT > **XAVIER DEBONTRIDE**

Loïc Berthelot a le sens de l'étiquette et sait se faire mousser. Sur les bouteilles de cidre Coat-Albret, le bonhomme barbu qui trinque en rigolant sous son bonnet, c'est lui ! Ancien crêpier, passé par la maçonnerie et le travail social, il a fondé la cidrerie Coat-Albret à Pleumeleuc, près de Bédée, en 1983, pour mettre en pratique le slogan « vivre et travailler au pays ». « À l'époque, le cidre était en perte de vitesse, les banquiers n'y croyaient guère ! », raconte ce militant breton, qui revendique le beau titre d'artisan-cidrier. Une trentaine d'années plus tard, son cidre s'est fait une place de choix sur les cartes des crêperies bretonnes et chez les amateurs, d'ici et d'ailleurs. Et celui qui fut durant une quinzaine d'années le président du syndicat des cidriers de Bretagne n'a pas son pareil pour raconter l'épopée du cidre du Pays de Rennes. « Savez-vous que Rennes est sans doute la ville au monde où l'on consommait le plus de cidre au début du 20^e siècle ? », lâche-t-il, sûr de son effet. « Selon les chiffres officiels de l'octroi, on recensait 304 litres de boisson taxée par personne et par an. Or la consommation



RICHARD VOLANTE

réelle était certainement supérieure, si l'on tient compte des volumes non déclarés ! À titre de comparaison, à la même époque, la consommation de cidre à Cherbourg était inférieure à 50 litres ! », souligne Loïc Berthelot (lire à ce sujet l'article de Kristian Hamon sur les habitudes alimentaires des Rennais, page 35).

Comment expliquer ce record rennais ? Sans doute tient-il à la taille de la ville, et peut-être également au fait qu'à l'époque, certains médecins hygiénistes préconisaient de boire du cidre en milieu urbain plutôt qu'une eau non potable, source de nombreuses maladies. Il s'agissait souvent de cidres un peu rallongés, et donc faiblement alcoolisés.

Le vin et de la bière en embuscade

Toutefois, cette tradition populaire n'a pas échappé aux évolutions culturelles et sociales. « Ainsi, au retour de la guerre de 1914, les Poilus, abreuvés au pinard dans les tranchées, rapportent le vin rouge sur les tables familiales », raconte Loïc Berthelot. Le vin fait ainsi son

entrée dans les villes et les villages. Jusqu'en 1945, le cidre demeure toutefois la boisson principale dans le pays rennais. Mais un autre conflit va bousculer les habitudes : « durant la guerre d'Algérie, les conscrits découvrent la bière. Au début des années soixante, elle déboule dans les bars bretons, et les cidriers, alors très atomisés, ne réagissent pas. Ils ne parviennent pas à contrer l'offensive marketing et commerciale des brasseurs », précise encore Loïc Berthelot. Quelques années plus tard, un autre phénomène, administratif celui-là, va pénaliser encore un peu plus les producteurs. La fin de l'alcool d'État sonne le glas de nombreux vergers locaux. On désignait ainsi l'alcool de pommes acheté par l'État à des fins industrielles, dans le cadre de la fabrication très réglementée de la poudre à canon. Mais les procédés technologiques ont changé, et cette manne publique a disparu. « En contrepartie, des primes ont été versées pour financer l'arrachage des pommiers destinés à l'alcool d'État, mais certains en ont profité pour arracher aussi les pommes à cidre », déplore Loïc Berthelot. Et



Ci-contre, de haut en bas et de gauche à droite :

Livraison des pommes à cidre par un producteur local.

Lavage et tri des pommes.

Transfert au pressoir pour produire le jus.

Pressage mécanique des pommes.



RICHARD VOLANTE

voilà comment, en quelques années, une bonne partie de la ressource a disparu. « Dans les années soixante-dix, l'argent des pommiers arrachés servait à moderniser les installations agricoles, à construire des hangars », se souvient le cidrier, qui mentionne également un autre facteur négatif, psychologique, celui-là : « Avec l'exode rural, les Bretons partis à Paris ne voulaient pas traîner derrière eux l'image d'une boisson de ploucs, et ils se sont détournés du cidre. »

Offensives marketing

Dans pareil contexte, on imagine sans peine que la reconquête a été longue pour redonner au cidre ses lettres de noblesse et le transformer en boisson « tendance ». À cet égard, Loïc Berthelot reconnaît que les offensives marketing menées ces dernières années par la marque Loïc Raison ont porté leurs fruits et ont permis de rajeunir l'image de la boisson. Cette ancienne cidrerie familiale de Domagné avait été rachetée par

le géant Pernod-Ricard dans les années quatre-vingt, avant de tomber en 2003 dans l'escarcelle du numéro 1 français, la coopérative Agrial (propriétaire des marques Écusson, Raison, Kerisac...). La publicité pour la marque a également bénéficié à l'ensemble des producteurs, en « déringardisant » la boisson.

Contrairement à d'autres régions cidricoles, le pays de Rennes a finalement plutôt bien résisté aux difficultés. Berceau traditionnel de la pomme à cidre, on y trouve des variétés locales appréciées des connaisseurs. Ironie de l'histoire, certains de ces vergers ont peut-être été sauvés par l'ancien ennemi héréditaire, l'Allemagne ! « Confrontés à des difficultés d'approvisionnement, les fabricants allemands de jus de pommes étaient d'importants acheteurs de pommes à cidre rennaises : ils les payaient plus cher pour en garantir la qualité », explique Loïc Berthelot. Autour de Rennes, les gares situées sur des grandes lignes facilitaient les expéditions par le train... Ainsi, la gare de Montfort possédait un quai spécial pour



RICHARD VOLANTE

le chargement des pommes. À L'Hermitage, la cidrerie Tillon était directement raccordée au rail. Cette situation explique que de nombreux petits vergers organisés aient subsisté dans la campagne rennaise, à Parthenay, Clays, Montfort, Breteil, contrairement au sud du département, où ils ont pratiquement tous disparu.

Producteurs de proximité

Lorsqu'il a créé sa cidrerie en 1983, Loïc Berthelot a souhaité s'appuyer sur un réseau de producteurs de proximité et c'est ce qui l'a poussé à s'installer à Pleumeleuc, près de Bédée et de Montfort-sur-Meu. Aujourd'hui, Coat-Albret s'approvisionne auprès de 110 fournisseurs de pommes, situé dans un rayon de 15 kilomètres autour de Bédée, de L'Hermitage à Plélan-le-Grand. « Cela permet de bénéficier d'une réelle cohérence dans l'approvisionnement, avec des crus de pommes bien identifiés, comme la Bedan, très fréquente dans l'est de la Bretagne, le Locard-vert, le Pied-long. Cette dernière variété était

en voie de disparition, nous l'avons sauvée, c'est une variété tardive qui résiste bien au gel », précise Loïc Berthelot. Il faut l'écouter parler de ses crus comme d'un bon vin : « Le cidre, ça se déguste ! J'ai mis des noms sur les sensations : certains crus ont un goût « garçon coiffeur », vous savez, cette odeur caractéristique de cheveux mouillés, ou encore de géranium ! », s'amuse Loïc Berthelot, qui défend la « signature » Coat-Albret, grâce à la régularité de ses approvisionnements.

Cet ancrage local ne l'empêche pas de voir loin : même si la moitié de sa production (350 000 bouteilles par an) est vendue dans un rayon de 150 kilomètres, sans passer par la grande distribution – mais il est présent chaque samedi matin au Lices –, on retrouve son cidre ailleurs en France et même à l'export, jusqu'à Toronto, par l'intermédiaire d'un crêpier d'origine bretonne ! Et la relève paraît assurée : sa fille Morgane se prépare à reprendre la cidrerie. Un beau signe de confiance dans un produit à forte identité qui ne demande qu'à pétiller encore longtemps. ■

Loïc Berthelot et sa fille Morgane, qui s'apprête à reprendre la cidrerie familiale.

QUARTIERS POPULAIRES

Faire ses courses au bas des tours

RÉSUMÉ > *Pour faire ses courses alimentaires au Blosne ou à Maurepas, il y a les supermarchés, bien sûr. Mais aussi les petits commerces de proximité. Boulangeries, boucheries, épiceries... Installées au cœur de ces quartiers populaires rennais, ces boutiques à forte identité ne désemploient pas. Elles en disent beaucoup sur les rapports entre les habitants et l'alimentation, sur fonds de mixité culturelle et religieuse.*



REPORTAGE > **AMÉLIE CANO**



AMÉLIE CANO est journaliste indépendante et membre du collectif YouPress. Elle est membre du comité de rédaction de *Place Publique Rennes*.

À Maurepas et au Blosne – comme à Villejean ou aux Champs Manceaux – le modèle est toujours le même : un petit centre commercial datant des années soixante où se déploient autour d'une place ou d'un parking, un supermarché, une pharmacie, un cordonnier... et des commerces de bouche. Boulangerie, boucherie et épicerie : tel est le triptyque immuable de ces lieux de vie. Situés au cœur de ces quartiers populaires, ils composent avec une réalité sociale complexe.

La boulangerie, le rendez-vous de tous

Catherine Vauchel et son mari ont quitté leur boulangerie de la rue de Châteaugiron pour celle du centre commercial Italie il y a quatre ans. Pourquoi ce pari de s'installer dans un quartier populaire ? « Et pourquoi pas ? », rétorque avec malice la propriétaire. « C'est notre troisième affaire, ce n'est pas plus difficile ici qu'ailleurs. Nous n'avons aucun regret », assure-t-elle. À voir l'affluence continue au comptoir, on comprend. Ici, tout est fabriqué sur place. Farines, pommes et galettes



RICARD VOLANTE

Catherine Vauchel, boulangère au centre commercial Italie.

viennent de Bretagne, le reste de grossistes régionaux. Près de la caisse, un garçonnet et sa sœur tergiversent, l'air grave, devant l'étal de bonbons. La scène fait sourire deux femmes dans la file, l'une voilée, l'autre pas. De l'Afrique à l'Asie, le quartier abrite nombre de cultures et de religions. Mais toutes semblent se retrouver sans distinction à la boulangerie. « Peu importe les communautés, le pain, tout le monde en mange. J'ai des clients qui achètent du pain turc à la boucherie d'à côté et qui prennent une baguette en plus ici », explique la boulangère. Toujours le sourire aux lèvres, Catherine Vauchel n'est pas du style à concevoir cette mixité comme une difficulté. « Les gens se sont adaptés à nous, et nous à eux. On évite de mettre de l'alcool dans les pâtisseries et on a remplacé la gélatine de porc par de la gélatine de poisson. Mais ce sont des détails. On vend les mêmes produits que dans notre ancienne boulangerie. Oui, on propose toujours des sandwiches jambon-beurre », détaille-t-elle, en réponse à notre question. Et la crainte de certains habitants d'une montée du communautarisme ? « Je ne

suis pas inquiète », assure la commerçante. « Certains clients nous ont dit qu'ils ne viendraient plus car ils sont effrayés par les groupes d'hommes qui se réunissent parfois sur le trottoir. Mais on les voit quand même revenir. Tant que ce ne sont que des paroles... »

Gourmandise sans frontières

Un sujet dont nous aurions aimé discuter avec le boulanger du Gros-Chêne, à Maurepas, dont la boutique s'affiche halal. Mais celui-ci nous oppose un refus poli. « Je suis débordé, je n'ai plus de vendeuse, je ne peux vraiment pas vous parler », s'excuse-t-il en enfournant ses baguettes, tandis qu'une cliente patiente au comptoir. À quelques rues de là, Catherine se félicite d'avoir repris la boulangerie du Gast il y a six ans. Ici aussi, tout est préparé sur place. La farine est achetée à des meuniers près de Rennes – « on n'a aucun mal à se fournir localement » – le reste à de grossistes bretons. Elle non plus ne note pas de difficultés liées à la mixité ethnique des lieux. Pain, viennoiseries, gâteaux... La gourmandise n'a pas de frontières.



« Certains clients nous achètent de la levure boulangère pour fabriquer leur propre pain. Ça, on l'a découvert ici. Les anciens propriétaires proposaient ce service, on a continué », détaille la boulangère. Elle note en revanche que le pouvoir d'achat a baissé. « On l'a ressenti surtout cette année ». Mais la grande affaire, ici, c'est la reconstruction du centre commercial avec l'arrivée du métro en 2019. « On doit emménager dans notre nouvelle cellule en septembre 2016. C'est une bonne nouvelle car ce centre se fait vieux. On a vu beaucoup de commerces fermer depuis notre arrivée. Le métro et les nouveaux logements vont redynamiser les lieux ».

La boucherie, un monde en mutation

Installée au Gast depuis une décennie, la boucherie de Serge Tuffin ne déménagera pas en 2016. « Je serai presque à la retraite, je ne vais pas réinvestir », argue-t-il. Dans sa boutique, bavettes et paupiettes côtoient la salade piémontaise et le cassoulet. Ici, on aime la tradition et la gastronomie française. La viande vient de l'Ouest, de la Normandie au Poitou-Charentes. Ses clients ? Des habitants du quartier, notamment des zones pavillonnaires

Le Blosne et Maurepas, représentatifs des quartiers populaires rennais

Classés comme zones urbaines sensibles, ils partagent une même situation sociale : un logement social dominant – 4 ménages sur 5 à Maurepas en 2012 selon l'Insee – et un chômage au-dessus de la moyenne rennaise. Ils abritent aussi une plus forte proportion de population ayant une nationalité étrangère que le reste de la ville : 12,3 % des habitants du Blosne en 2007 selon l'Insee, contre 5,4 % en moyenne à Rennes. Une situation qui amène parfois des tensions. *Le Mensuel de Rennes* relatait, l'an dernier, le départ de l'ancien boucher du centre commercial Italie suite à des menaces liées à la vente de porc, menaces exercées également contre l'épicier halal pour des bouteilles d'alcool en rayon.

des alentours. « Les gens mangent de moins en moins de viande mais on s'en sort quand même », assure le boucher, « ils achètent surtout pour le week-end ». En milieu de journée, on croise surtout des retraités. Quant aux habitants des tours HLM voisines, « certains viennent, ceux qui ont du travail ». « Ils achètent surtout du bœuf. Les Africains prennent du plat de côte, ils l'arrangent à leur façon », détaille l'artisan. La boucherie française serait-elle en perte de vitesse dans ces quartiers populaires ? Dans les 5 zones urbaines sensibles de Rennes, la moitié des boucheries sont aujourd'hui halal. « C'est dommage, cette disparition. Qu'il y en ait quelques-unes, oui. Mais là, il y en a beaucoup quand même », constate Serge Tuffin. Au sud de Maurepas, ce ne sont pas moins de deux boucheries halal qui se partagent la clientèle du Gros-Chêne. La boutique Istanbul s'y est installée en 2009, Kardesler Market en 2011. Situé face au Super U, ce dernier dit ne pas craindre la concurrence du supermarché. « On vend de la viande fraîche, découpée ici. Pas du sous-vide », s'enorgueillit Elhossane Elghemamy, responsable du rayon boucherie. L'origine du produit est affichée dès la porte d'entrée : l'abattoir 100 % halal Sovialim de Montmorillon, dans la Vienne. « Les animaux viennent d'un rayon de 150 kilomètres autour de l'abattoir. La viande est française, le bœuf est de race limousine. C'est un peu plus cher mais la qualité est meilleure », assure le boucher, qui fustige les échoppes vendant de la viande polonaise ou roumaine. Il exerce ce métier depuis 13 ans. « Il y a des abattoirs halal dans la région, mais c'est plus cher et moins bon ».

Steaks et escalopes imposants

Nous le rencontrons deux semaines avant l'Aïd-El-Kebir, la plus importante fête musulmane, celle du sacrifice du mouton. Ici aussi, la crise joue les trouble-fête. La bête entière est vendue 160 €. « On a des commandes, mais c'est calme », note le boucher. Même son de cloche chez Istanbul. « L'Aïd tombe après la rentrée et en même temps que les impôts. Les gens dépensent moins », explique Christophe Ozdemir. Nous le rencontrons dans sa deuxième boucherie, celle du centre commercial Italie reprise l'an dernier à un boucher traditionnel (voir encadré). Lui aussi déplore le peu de choix proposé par les abattoirs halal locaux. Il achète sa viande en région parisienne et sa volaille en Belgique ou ailleurs en Europe. Du matin au soir, son commerce ne désemplit pas. Son argument de vente ?



RECHARD VOLANTE

La boucherie halal du centre commercial Italie et son étal de produits d'épicerie très bien achalandé.

Les prix bas. Outre l'absence de porc, la différence la plus notable avec une boucherie classique vient de la taille des portions. Escalopes et steaks sont imposants. Les clients profitent des remises offertes sur des lots de 3 ou 5 kg. « Les Français mangent moins de viande. Chez nous, on en consomme beaucoup et il faut qu'il y en ait dans l'assiette ! », plaisante le boucher turc. Il déplore la mauvaise image qui colle parfois à la boucherie halal. « Ce qui change, c'est la façon de tuer la bête. Mais la viande est la même, on la découpe de la même manière que dans les boucheries françaises. Et comme on saigne l'animal, la viande est plus tendre », assure-t-il. Le fait qu'il ait succédé à une boucherie traditionnelle gêne-t-il certains ? « On n'a jamais reçu de menaces ou de paroles désagréables », explique le commerçant.

L'épicerie, « manger comme au pays »

Ces boucheries ne s'en sortiraient sans doute pas aussi bien sans leurs rayons épicerie. La star des étals ? Les produits turcs – biscuits, boissons, épices – appréciés

bien au-delà de cette communauté. Mais aussi les farines de manioc, de mil, le gombo... Des produits venus d'Afrique et introuvables en supermarché. « On vient acheter la nourriture du pays. Je passais par ici, je suis venu prendre ce qui manquait à la maison », explique ce client congolais, croisé dans la petite épicerie africaine du centre commercial Torigné, au Blosne. Dans son sac : du poisson surgelé, du piment et du manioc. « Pour le reste, on va au supermarché ». Des boutiques qui offrent aussi un supplément d'âme unique : emballer ses courses dans les mêmes sacs plastiques qu'en Afrique, discuter en lingala ou en turc avec le marchand. Un marché porteur, au vu des kilomètres parcourus par les clients. Ceux de l'épicerie africaine viennent du Blosne ou de Noyal-sur-Vilaine. Les boucheries du Gros-Chêne, elles, attirent jusqu'à Saint-Brieuc et Saint-Malo. « Les gens viennent faire leurs courses du mois », détaille le boucher de Kardesler Market. Preuve du succès des affaires, le patron d'Istanbul prévoit déjà une troisième ouverture à Rennes. ■

CUISINE DU MONDE

Rennes, Babel de palais ?

RÉSUMÉ > *La cuisine rennaise s'est enrichie au fil des siècles des influences étrangères, liées aux flux migratoires et au développement des échanges commerciaux. Des épices de la Compagnie des Indes aux recettes des immigrants espagnols et marocains, en passant par les produits exotiques introduits sur les marchés par les réfugiés d'Asie dans les années quatre-vingt : petit tour de table des saveurs venues d'ailleurs qui pimentent désormais l'assiette rennaise...*



RÉCIT ET PHOTOS > **CHRISTINE BARBEDET**



CHRISTINE BARBEDET
est journaliste
et plasticienne.
Elle est membre du comité
de rédaction de *Place
Publique Rennes*.

Questionner les métissages qui ont, au fil des temps, enrichi l'assiette rennaise, est une gageure. Rares sont les études qui mettent l'eau à la bouche. Hubert Delorme étudie l'alimentation des bénédictines de l'abbaye royale Saint-Sulpice-la-Forêt, de 1685 à 1792, à partir du livre de comptes. En période festive, les habitudes culinaires, reflet des tablées les mieux nanties du bassin rennais, révèlent des saveurs venues d'ailleurs. Le rôle du poisson dans l'alimentation est fondamental et la proximité du port de Saint-Malo, à deux heures de cheval, offre du poisson de mer conservé par salage, fumage ou séchage. Au premier rang, la morue des Terre-Neuvas. Le port de Saint-Malo est alors le plus important port morutier du royaume. Plus étonnant, par le biais d'un bail d'un fermage signé en 1587, les sieurs de Châteauneuf s'engagent à remettre à l'abbaye, le jour de la Saint-Michel, un pain de sucre de 8 livres et 10 livres de baleine. Dans le verre des religieuses, est servi du vin de bordeaux qui transite par le port de Nantes, mais aussi du vin blanc d'Alicante. À l'abbaye, on apprécie la cassonade des Antilles et les épices débarquées dans les ports malouins ou nantais : le poivre, les clous de girofle, la muscade et la cannelle. Cette dernière parfume le riz, au lait, importé d'Espagne tout comme le sont les agrumes.



La famille Lopez vend des glaces à Rennes depuis 1933.

En 1708, la première expédition malouine pour Moka au Yémen, lance la vogue du café, accessible au plus grand nombre dès 1755. Plus de 5 millions de livres débarquent à Saint-Malo, entre 1709 et 1719. La Bretagne devient la première consommatrice, les religieuses de Saint-Sulpice l'adoptent.

Des « sauvages » au frisson exotique

Que connaît-on des habitudes culinaires étrangères dans les foyers ? Dans l'ouvrage anonyme *Trésor de la santé, ou mesnage de la vie humaine*, publié en 1607, sont présentées quelques recettes européennes et évoquées celles « des sauvages du nouveau monde ». Il est fait mention d'un pain de racines au Pérou ou d'une bière particulière en Éthiopie. C'est à partir de 1890, que des revues telles *Le cordon-bleu* et *Le pot-au-feu* évoquent les habitudes culinaires des peuples colonisés. Un regard qui navigue entre attirance et dégoût comme l'explique Lauren Janès, historienne des sens. « Le plus puissant consistant à susciter une forme de dégoût chez le lecteur, fondant ainsi un sentiment de supériorité vis-à-vis de la population pressentie comme primitive, car mangeant du chien, des insectes ou des aliments avariés. » Quelques

plats à tonalité coloniale adaptés à la cuisine française sont introduits. Citons le gâteau à la noix de coco, le Dakar, ou les escalopes à la créole et la langouste à l'orientale. Consommer des fruits tropicaux et des plats au curry est à la mode dans la bourgeoisie. « Un frisson exotique qui est de bon ton. »

C'est d'ailleurs au 19^e siècle qu'un pharmacien lorientais met au point un curry breton inspiré de la Compagnie des Indes orientales : le kari Gosse, du nom de son auteur. « C'est une épice très fine utilisée par les cuisiniers, plus spécialement avec le poisson », explique Soizic Rescamp, chef cuisinier et chef de projets au Centre culinaire contemporain. Lorient fut le premier port en France, dès le 16^e siècle, à commercialiser le curry.

Discrètes notes européennes

Et à Rennes ? Quelles influences ont eu les étrangers de passage avant les migrations ? Difficile à mesurer ! En 1851, la Bretagne compte moins de 2000 étrangers, soit 0,08 % de la population totale. Ce sont en grande majorité des Britanniques, puis des Suisses, des Allemands, des Belges et des Italiens. En 1891, les Suisses sont une trentaine dans la capitale régionale, les Anglais



plus de 70 ainsi que les Belges. On retrouve une cuisine espagnole et une autre, Suisse, dans le faubourg de la rue de Paris, ainsi qu'un brasseur allemand et un cafetier espagnol. En 1896, ce sont près d'une centaine d'Italiens présents à Rennes, principalement des musiciens, en lien avec l'Opéra, des religieuses, mais aussi des ressortissants du Frioul embauchés par la famille de mosaïstes Odorico. En dix ans, les Italiens constituent la première population étrangère en Bretagne, leur effectif ayant progressé de 60 %.

En 1930, André Lopez, originaire de la région de Santander, s'installe à Rennes, raconte son petit-fils. « Mon grand-père est arrivé de Paris en 1920. Par un concours de circonstance, il a repris place de la mairie le chariot d'un marchand de glaces, espagnol, qui se faisait vieux. C'était une spécialité de notre région ». Il propose alors un parfum unique qu'il fabrique : la glace à la vanille. Depuis trois générations, la famille Lopez, qui ne les fabrique plus, vend des glaces à Rennes.

En 1936, la guerre civile éclate en Espagne. Un an plus tard, des Basques, des Catalans, des Aragonais... se réfugient à Rennes, logés dans des camps. Certains s'installent définitivement dans la ville, apportant via le cercle espagnol de nouvelles traditions culinaires.

Du soleil dans les assiettes

Une autre arrivée réveille les papilles rennaises. Lucienne, septuagénaire rencontrée au marché du Blossne se souvient : « Rennes-la-bourgeoise a longtemps regardé les pauvres avec condescendance ! L'ambiance a changé avec l'arrivée des Pieds-Noirs. Ils avaient le sens de la fête. » Pour rappel, la guerre d'Algérie s'achève à l'été 1962. En trois mois, plus de 500 000 Français d'Algérie sont rapatriés. Rennes est la plaque tournante pour le Grand Ouest avec plus de 3 000 entrées. La France est décrite par les rapatriés comme « sale, attardée, sans espace », à l'opposé de ce qu'ils connaissaient – « une ambiance orientale et méditerranéenne, avec des odeurs d'épice... » À terme, quelque 600 familles adoptent la capitale bretonne, partageant de nouvelles traditions culinaires. Dans les quartiers rennais, les aînés se souviennent des « méchouis » et des « merguez ». Parmi les expatriés d'Algérie, sur les registres de Rennes est mentionné un « boucher spécialisé dans la cuisine maghrébine ».

À partir de 1950, le nombre d'étrangers est en augmentation constante. Au cours des années 60 et 70,

les Marocains sont près de 200 et les Portugais, près de 300. « Mon mari est arrivé à Rennes en mars 1969 pour construire les immeubles de la ZUP-Sud », se souvient Maria Fernanda Inacio. Elle le rejoindra à l'automne, « avec un passeport de lapin ! », de façon clandestine. Un temps femme de ménage, elle ouvre au cours des années 90, une épicerie à l'entrée de Saint-Jacques-de-la-Lande. « Les Français apprécient les vins, le porto et la charcuterie et les Portugais, la morue ! ».

À la mode asiatique

Au cours des années 80, les migrations se diversifient : Turcs, Iraniens, Afghans, Indiens, Chiliens, Argentins, Angolais, Zaïrois... Entre 1975 et 1980, une centaine de réfugiés d'Asie du Sud-Est sont accueillis en Ille-et-Vilaine. En 1976, Bruno Tran quitte le Cambodge en guerre. « Je suis arrivé à Paris en plein hiver ! ». Après deux années passées comme employé dans un garage automobile, il s'installe en tant que marchand ambulant, livrant des produits asiatiques aux restaurateurs. « Il y avait des besoins dans ce domaine. Je venais régulièrement à Rennes pour fournir les traiteurs et les restaurateurs asiatiques. » Fin 1978, il s'installe rue de Saint-Malo : « C'était une petite boutique d'alimentation où je proposais des plats cuisinés. » Pour faire face à la demande, il s'installe rue de Dinan. En 1999, l'enseigne Belasie déménage dans la zone industrielle de Saint-Grégoire. Bruno Tran est désormais à la tête d'une entreprise de seize employés. Le directeur a vu les habitudes alimentaires des Rennais évoluer : « Ils ont découvert les plats sucrés, moins sucrés que chez nous et moins pimentés. Ils ne connaissaient pas non plus l'emploi des cacahuètes dans les recettes ». Désormais pour leurs buffets, les associations rennaises sont friandes de nems, de beignets de crevette... À ses débuts, Bruno Tran se souvient qu'il y avait cinq ou six traiteurs et trois restaurants à Rennes. À présent, ils sont six traiteurs et autant de restaurants. Et surtout, la nouveauté : six autres restaurateurs ont ouvert des « buffets à volonté ». Aujourd'hui, les étudiants chinois, indiens... affluent, mais aussi des ressortissants d'origine africaine. « C'est un phénomène récent. Ils achètent du poisson tilapia, des ailes de poulet, des bananes vertes et de l'igname pour les desserts. » Depuis les années 2000, de nouvelles populations d'Afrique noire arrivent au titre de l'asile. Par ailleurs, un nouveau phénomène apparaît. Si les ateliers culinaires traditionnels



De gauche à droite,
et de haut en bas :

Bruno Tran est le fournisseur
des traiteurs et restaurateurs
asiatiques. Il fondait Belasie,
fin 1978, rue de Saint-Malo.

Sur le marché du Blosne,
Serdar vend les pains turcs
de son cousin Erkan Kobulan,
fournisseur des kebabs
rennais.

Tcha Mi est Hmong et vend
les légumes asiatiques qu'elle
cultive.

Gwendal Tippu, traiteur,
cuisine les couleurs du monde.



et contemporains font recette, les cuisiniers du monde partagent eux aussi leur savoir-faire. « Nous avons de plus en plus de petites annonces proposant des cours de cuisine cambodgienne, thaïlandaise ou japonaise », constate Bruno Tran.

L'enseigne Belasie a joué un rôle important à Rennes, confirme Soizic Rescamp, chef cuisinier. « Après les Lices, j'y croisais souvent Olivier Roellinger. Ce dernier a lui aussi joué un rôle majeur dans l'apport des épices

dans la cuisine. Au cours des années 90, il a ouvert la voie à ceux qui cherchaient l'originalité. Il m'a pris sous son aile et j'ai été très influencée par son approche. Nous souhaitions être créatifs et casser les codes. La gastronomie bretonne n'était pas reconnue. » Une appétence pour une cuisine « fusion Bretagne » qu'elle partage désormais en cours au Cercle culinaire. « Le premier livre de cuisine que j'ai acheté, vers 1980, était dédié à la cuisine chinoise impériale, marquée par l'expérience de ma sœur



en Chine. Depuis, je me suis aussi beaucoup intéressée à la cuisine japonaise. J'aime leurs produits et leur façon de voir. Les chefs japonais que j'ai rencontrés restent authentiques et ancrés dans leur art ». Soizic Rescamp souligne le rôle joué par la démocratisation des voyages lointains, sans oublier l'influence discrète des migrations dans l'agriculture locale. « Le gombo est un des légumes les plus travaillés. Des producteurs comme Annie Bertin se sont lancés. Elle cultive désormais des herbes chinoises ». Des produits que cette dernière vend aux particuliers sur les marchés, témoins de nouvelles appétences.

Marchés et ambassadeurs de bouche

Au Blossne, comme toutes les semaines, Serdar vend à Marie-Thérèse un pain rond au sésame, le pide. « Par curiosité, j'ai voulu goûter et je n'achète plus que celui-là », explique la cliente. Depuis 2003, Erkan Kobulan, dirigeant de la SARL Ali, vend son pain sur les marchés du Blossne et de Sainte-Thérèse. « J'avais 20 ans quand je me suis lancé. À l'époque, il y avait à Rennes trois kebabs. J'ai fait mon calcul : avec chacun environ deux cents personnes par jour, il fallait six cents pains. J'ai commencé de cette façon et fait revivre le savoir-faire de mon père, boulanger à Istanbul ». Depuis, six personnes travaillent avec Erkan. Celui-ci livre près d'une trentaine d'enseignes à Rennes et dans un rayon de 30 km. Le kebab, ou viande grillée, qualifie le type de restauration rapide où on mange sur le pouce des lamelles de viande de mouton ou de veau cuites à la broche horizontale : le Döner kebab. « Ouvrir un kebab ne demande pas de connaître un métier. Tout est préparé d'avance et c'est moins dur que de travailler dans le bâtiment, explique Erkan, Il suffit de faire une étude de marché... »

À deux pas du stand d'Erkan, Tcha Mi vend les légumes bien connus des Asiatiques qu'elle cultive dans son jardin, en préparant elle-même ses graines : feuilles de patate douce, tiges de citrouille, liseron d'eau... Louise, Costarmoricaine, vit à Rennes depuis la fin des années 70 : « Rennes a bien changé. Les gens n'étaient pas très ouverts. De nouvelles populations sont arrivées avec de nouvelles variétés de légumes que je ne connaissais pas. J'ai goûté et adopté. Je mange régulièrement des chayottes. Cela ressemble au chou. Je les prépare à ma manière : crus avec un filet de citron et des morceaux de pomme. » Brigitte, une voisine, fait aussi quelques emplettes : « Les courges

et les concombres ont des goûts bien différents. J'ai découvert que le basilic avait plus de saveur que le nôtre. Il est citronné ! Je ne suis pas initiée à la cuisine thaïe, mais à chaque fois on m'explique et je fais à ma façon ».

80 restaurants du monde

Aujourd'hui à Rennes, il est possible de varier les plaisirs en mettant la main à la pâte ou les pieds sous la table : mezza et falafels libanais ; mafé sénégalais ; thé au beurre tibétain ; tortillas mexicaines ; sushis ou makis japonais ; pollo au mole dominicain ; poutine québécoise... Plus de quatre-vingts restaurants de cuisine du monde ont pignon sur rue. Pourtant, peu osent le brassage des traditions culinaires. Gwendal Tippu, depuis six ans sur le marché des Lices, joue la carte du monde. « On dit de moi que je suis né dans un sac d'épices ». Avec pour racines familiales le Rajasthan et le Pakistan, migrant de deuxième génération, le jeune homme suit en premier lieu des études de marketing à New-Delhi. Il rencontre des étudiants venus du monde entier avec lesquels ils partagent sa passion pour la cuisine. « Ma mère cuisinait à la bonne franquette des plats que je ne mangeais jamais ailleurs. » L'idée germe : « faire découvrir la gastronomie indienne et celle des cinq continents ». En 1992, Gwendal débarque à Rennes : « J'ai vu la ville se transformer ». Une métamorphose qui le conduit à franchir le pas. Il y a huit ans, en dépit des réticences des financeurs, il crée La fleur d'oranger. « J'explique toujours la composition de mes plats aux clients, mais je ne dis jamais quels mélanges d'épices j'utilise. C'est mon secret de fabrication. » Paella de Valenciennes, couscous marocain aux trois viandes, rougaille de saucisses, Indian poulet curry « devenu plat national anglais », Gwendal affirme aussi la mixité culinaire. Dernière recette en date : « un colombo de fruits de mer à la crème fraîche normande, avec des coquilles Saint-Jacques revenues dans du beurre. » Aux Lices, au vu de la file d'attente, les gourmets ont adopté la cuisine mé-tissée de ce traiteur qui sait remuer les préjugés gustatifs.

Que ce soit avec d'autres couleurs régionales tels les succulents melons de Touraine de Philippe Brisset, venu spécialement de Richelieu pour vendre sa production, en passant par les aromates et les tisanes cultivées et préparées par Emmanuelle Deraeve de Corps-Nuds ou les légumes et herbes rares d'Annie Bertin... toutes les régions du monde savent s'unir sous la même langue des palais curieux ! ■



OLIVIER MARIE

De gauche à droite :
les patrons Paul Béranger
(Chez Paul), Anthony Martin
(L'Entonnoir), Christophe
Gaucher (L'Arsouille)
et Marianne Gelineau
(Le Tire-Bouchon).

TENDANCES CULINAIRES

La bistrotologie rennaise, une affaire de famille

RÉSUMÉ > *En matière de gastronomie, on compte souvent plusieurs familles de restauration. La gastronomique justement, qui regroupe généralement les étoilés, la semi-gastronomique, la brasserie, le bistrot... À Rennes, la bistrotologie, bistrots alliant assiette et vin de qualité, s'est fait une place toute particulière dans ce paysage gourmand. Cette famille, plus soudée que les autres, est à l'image de sa ville. Elle est aujourd'hui reconnue et respectée.*

Le dernier dîner secret nantais organisé dans le cadre du Voyage à Nantes se tient ce lundi soir au cœur des vignes du muscadet. Surplombant Nantes, une tablée de 200 convives, joliment nappée et éclairée d'une guirlande multicolore, serpente entre les ceps des vignes du Domaine Luneau-Papin. Ce soir, deux chefs étoilés sont à la baguette, Éric Guérin et Hervé Bourdon. Au moment du plat, un échange s'engage, sur la cuisine et les vins, entre vigneron nantais et organisateurs. Et voilà que s'immisce dans la discussion, non pas un sujet sur le vin nantais, pas plus qu'une théorie sur la gastronomie au beurre blanc, mais un dialogue passionné sur le bistrot rennais !

OLIVIER MARIE est un journaliste culinaire qui vit à Rennes et suit depuis dix ans la cuisine bretonne. Il édite notamment le blog *Goûts d'Ouest*. www.gouestdouest.com



DÉCRYPTAGE > OLIVIER MARIE



L'un se met à décortiquer son repas pris un soir à l'Ar-souille, l'autre à narrer un vin bu et découvert au Tire-Bouchon, un dernier à évoquer la tête de veau sauce gribiche de Chez Paul... Le bistrot rennais s'invitait ce soir-là dans le grand monde des vignes et de la gastronomie nantaise. Comme une reconnaissance, comme une évidence. Car oui, le bistrot rennais est désormais connu, apprécié et réputé bien au-delà de ses frontières. On parle même, en son sein, de « la famille ».

Mais quelle est-elle donc, cette famille ? Pour le savoir, direction l'un des nombreux marchés de la ville. On pourrait choisir le samedi matin et son célèbre marché des Lices. Trop facile, même si l'on y croise de nombreux membres de cette famille justement. Non, dirigeons-nous vers le sud. Chaque mercredi s'y tient l'excellent marché Sainte-Thérèse. Place du Souvenir, derrière l'étal du maraîcher Vincent Bocel, les restaurateurs fouillent les cagettes. Ils reniflent, soulèvent, choisissent les lots de légumes. Il y a là Christophe Gaucher dit Chris, le patron de L'Ar-souille rue Paul Bert dans le centre de Rennes. Christophe Ligeron caviste et restaurateur d'Un Midi

dans les Vignes planté dans le haut de la rue de Paris. On y croise une autre caviste, itinérante celle-ci, Aurélie Denais. Dans la même famille, je demande l'un des cuisiniers ambulants, et voilà Mickaël Gloaguen. Tout ce petit monde se connaît et s'apprécie. Non pas qu'ils fassent partie de la grande confrérie des cuisiniers rennais – on a remarqué parmi eux des cavistes. Non, ce qui les unit est plus fort encore. « C'est clairement une éthique, une philosophie de vie, du produit frais et sain, du circuit court et du vin en adéquation avec cette philosophie, c'est-à-dire un vin respectueux des hommes et de son environnement. Nous ne sommes pas dans la bistronomie, mais dans la bistrologie », ose Chris. Et même s'ils ne restent pas bavarder longtemps accoudés sur les étals de carottes, ils s'embrassent pour se saluer, se chambrent gentiment, se moquent de la soirée d'un tel qui a déjà fait le tour du lanterneau bistrotier rennais... La famille, quoi !

Généalogie bistrotière

À ceux précédemment cités, on peut aussi accrocher à l'arbre généalogique bistrotier rennais Marianne et Dary du Tire-Bouchon, Paul Béranger de Chez Paul, Cyril Jambu et Vincent Riezou du food-truck Cook-Cook, Jérôme Jouadet du Bruit qui Court (dites BQC en langage familial). Autour de cette galaxie, gravitent des cavistes comme Olivier Cochard, Éric Macé ou Aurélie Daunais, des producteurs comme Vincent et Jean-Paul Bocel, des lieux comme le Café du Port... Et puis il y a ceux qui se sont éloignés de la famille tout en conservant des liens forts comme Loïc Pasco ou Anthony Cointre. Il existe aussi des filiations entre les uns et les autres. Certains se sont succédé en qualité de chefs, sont passés par les mêmes établissements... Paul Béranger, le chef propriétaire de Chez Paul, a œuvré 10 ans au Tire-Bouchon et notamment en qualité de chef de cuisine. Mickaël Gloaguen, Cuisinier Ambulant, et Cyril Jambu, de Cook-Cook, ont tous deux été les chefs de feu l'Entonnoir d'un certain Anthony Martin lui-même passé par... le Tire-Bouchon ! Et si l'on ajoute que Tanguy Nicol, deuxième Cuisinier Ambulant, est aussi passé en salle par le Tire-Bouchon, on comprend que ce dernier bistrot tient une place particulière au cœur de la famille. Marianne, mère nourricière du bistrot rennais, nous n'en sommes pas loin... L'histoire du bistrot rennais débute en 1993 avec l'ouverture du Tire-Bouchon place Sainte-Anne, à l'époque – il y restera jusqu'en 1997 avant de descendre place du Calvaire.

Ces Malouins, cousins germains

Cette famille de bon goût et cette spécificité du bistrot que l'on observe à Rennes sont uniques en Bretagne, de par sa qualité et sa quantité. On trouve quelques bonnes adresses du même acabit gourmand notamment à Brest – Le Globule Rouge – et surtout dans la région malouine où de plus en plus de bistrots ouvrent en proposant des produits de qualité associés à des vins adéquats. Pionniers du genre avec le Yacht-Club, Thomas Martin et David Leray sont désormais installés au Minihic-sur-Rance, dans cette Cale Gourmande qui n'est autre qu'une « boucherie charcuterie traiteur bio, épicerie de village et caviste ». Un joli programme où l'on retrouve quelques belles références de vins nature associés à des produits bios en boucherie. La restauration malouine n'est pas en reste avec notamment deux maisons : Le Bistrot du Rocher, où l'on retrouve un ancien Rennais aux commandes, et Texture. Patron de ce dernier, Emmanuel Perron reconnaît avoir découvert « les vins nature assez récemment, grâce à des caves spécifiques sur le coin. Nous allons poser les choses gentiment, nous faire une place dans ce monde du vin nature pour pouvoir proposer des références intéressantes. Et pour l'assiette, nous commençons avec une ferme bio, le reste suivra bientôt. » Une démarche raisonnée qui fait écho à celle des Rennais. C'est la branche malouine de la famille rennaise !



De gauche à droite
et de haut en bas :

Christophe Gauchet
de L'Arsouille.

Une terrine de porc
en préparation.

Un boudin blanc à base
de volaille.

Isabelle et Christophe Ligeron
d'Un Midi dans les Vignes.



OLIVIER MARIE

« Je sortais de chez Alain Passard, après être passé chez Alain Chapel dans cet établissement lyonnais où j'ai découvert les vins sans soufre de Marcel Lapierre notamment. À Paris, après les services, on filait dans les bistrot à vins, raconte le sommelier Christophe Boisselier. C'est ce que nous avons envie de faire à Rennes en ouvrant le Tire-Bouchon avec Marianne et Dary. Des petits plats à base de productions locales et des vins que l'on ne nommait pas encore naturels à l'époque ! » Ils sont les premiers à travailler par exemple le cochon d'André Denoual qui est désormais un incontournable du bistrot rennais. « Nous avons lancé les tartines et lorsque je suis parti, Marianne a développé les plats du jour. »

Des convictions affirmées

Voilà pour les noms et l'origine de la Sainte famille. Qu'en est-il des ardoises, des menus, des cartes des vins, des ambiances ? Outre les produits frais des producteurs locaux, quels sont les points communs de ce bistrot rennais ? Même si chacun conserve, heureusement,

sa propre identité, les gourmands habitués de ces lieux peuvent noter quelques ressemblances, à commencer par le superficiel, l'habit. À l'exception peut-être du BQC ou d'Un Midi dans les Vignes, les clients attablés dans l'un des bistrot rennais remarquent immédiatement ce cachet si caractéristique du bistrot français. Faïence, comptoir, petites tables, sets en papier, proximité, cuisine ouverte... On ne se prend pas au sérieux avec du nappage et un service tiré à quatre épingles. Et là encore, l'essence même de cette ambiance se retrouve dans la petite salle si vivante du Tire-Bouchon, attablé au comptoir derrière lequel Marianne aime plaisanter avec ses clients. Ce même besoin d'échange qui pousse les fidèles clients à aller saluer Chris ou Paul en cuisine.

Est-ce à dire que tout le monde s'y sent bien accueilli ? Oui... mais ici, le client peut ne pas être tout à fait roi. On n'y fait jamais semblant et J.P. Gené, le chroniqueur gastronomique de *M, le Magazine du Monde*, en sait quelque chose lui qui a consacré, cet été 2014, une chronique entière au Tire-Bouchon (intitulée « Service non





Foie de lotte basse
température aux câpres
e Sicile.

compris ») où l'un des serveurs lui a bien fait comprendre que le « s'il vous plaît » était de rigueur. On touche là à l'une des principales spécificités du bistrot rennais, son parti pris, son naturel, sa conviction. Comme le souligne joliment Christophe Gaucher de l'Arsouille, « il y a tellement de restaurants qui ne servent à rien ! Depuis plus de 10 ans, nous avons essayé d'imposer un style, un goût. Certains comprennent, d'autres pas, ce n'est pas grave, j'ai arrêté de me battre. Mais, ici, les Saint-Jacques frétilent lorsqu'on les propose en carpaccio, les viandes sont mûrées et servies saignantes, les poissons nacrés, les terrines sont cuites à 60 °C... Et cela me met de mauvaise humeur lorsque l'on me dit que ce n'est pas cuit ou que l'on me demande une viande bien cuite ! » Plus qu'ailleurs, il existe dans ces bistrots rennais un authentique respect du produit qui se vérifie d'ailleurs sur les ardoises, toujours courtes, signe de fraîcheur du produit et évidemment de saison. Le soir, l'Arsouille ne propose que deux choix de plats, tout comme chez Un Midi dans les Vignes le midi. « Et même si l'on peut recuire une viande, on essaie quand même d'abord de la proposer comme nous pensons qu'elle doit l'être », ajoute Isabelle Ligeron d'Un Midi dans les Vignes. Il en va de même pour les légumes, souvent croquants, jamais trop cuits et conservant alors toutes leurs propriétés. C'est la simplicité qui règne dans l'assiette avec un produit et des légumes, le tout lié par un jus court, un bouillon... La pauvre feuille de salade, la tomate décorative en toute saison ou le trait de balsamique serpentant dans l'assiette n'y ont pas droit de cité. Car évidemment, le respect du bon produit ne fait pas tout, ces hommes et ces femmes possèdent un joli savoir-faire teinté de créativité et d'ouverture sur le monde.

Une famille qui grandit et s'adapte

Partout des assiettes goûtées, franches et justes, mais également des vins à l'avenant. Et c'est vraiment ce qui fait aussi la spécificité de cette bistrologie rennaise. « Même si nos cartes des vins ne sont pas toutes composées à 100 % de vins dits naturels, elles leur font une très large place », note Christophe Ligeron. Et si ce ne sont pas des vins strictement naturels (tous ne sont pas sans soufre), ce sont des vins travaillés en bio ou en biodynamie. « Quoi qu'il en soit, sans aucun produit chimique de synthèse. » Au-delà de la qualité intrinsèque du vin, ce qui compte aussi et surtout c'est bel et bien l'humain, l'histoire. Là encore, du caractère dans les verres...



Un hamburger de chez Cook-Cook.

Et ce lien au vin naturel est si intense que certains bistrots ont d'ailleurs accolé à leur activité gourmande celle de caviste comme L'Arsouille, Un Midi dans les Vignes ou encore le tout nouveau La Tonnelle à Vin, boulevard de Verdun. Des « petits » d'Isabelle et Christophe Ligeron chez qui Guy Melia et Gabrielle Oge ont été « formés ». Ces nouveaux arrivants reconnaissent d'ailleurs qu'il existe sur la ville « un fourmillement de bonnes adresses qui sont dans cette veine des produits de qualité et des vins nature. » Une de plus désormais.

Cet esprit du bistrot rennais n'est évidemment pas figé. Il sort des murs et prend d'autres formes comme celle des Cuisiniers ambulants. Avec eux, le traiteur prend une claque et les tempuras de légumes, les langoustines justes snackées, le foie gras au citron, les fricassées de citron vert et copeaux de foie gras crus... s'invitent avec leur sélection (proposée) de vins naturels dans les mariages ou sur les tournages. Partageant les mêmes cuisines, le food truck Cook-Cook, tenu par un ancien de l'Entonnoir et de l'Arsouille, fait quant à lui la différence dans les rues de Rennes en garnissant ses burgers de bœuf de béarnaises d'artichauts, d'algues, de fromages Bordier, de pestos de fanes de carottes... Sans oublier les plats du jour toujours détonnants.

Ce bistrot rennais du manger et boire bon, propre et juste comme le clame le mouvement Slow Food, est en fait à l'image de sa ville. Une ville d'accueil paysan, de marchés. Une ville jeune, moderne, à visage humain teintée de rock'n'roll. Transposé dans l'assiette, cela donne cet esprit du bistrot rennais. Lorsqu'ils viennent à Rennes, deux personnalités amoureuses du bistrot français aiment venir s'attabler à l'Arsouille. Yves Camdeborde et François Hadji Lazzaro, le chanteur de Pigalle. Bel hommage. ■

ACTEURS & PROJETS



INNOVATION CULINAIRE

Quand les algues révolutionnent l'assiette bretonne

RÉSUMÉ > *À quoi ressemble concrètement l'innovation en cuisine ? Pour répondre à cette interrogation, Fabrice Clochard, sociologue au Centre culinaire contemporain de Rennes, propose ici une visite guidée autour du thème de l'algue. Imaginées à partir de ses observations sur le terrain, les situations décrites dans ce récit oscillent entre une réalité vécue et un avenir souhaité. Plongée dans un futur gustatif très probable.*



RÉCIT > **FABRICE CLOCHARD**

« Semaine des algues à la conquête des casseroles » : une banderole annonce la couleur sur la façade du Centre culinaire contemporain. Une forte odeur iodée émane du plateau technique habituellement destiné à accueillir des formations professionnelles en cuisine et gastronomie. Aujourd'hui, l'espace est exceptionnellement investi par trois binômes de chefs constitués chacun d'un cuisinier expérimenté et d'un jeune étudiant en école hôtelière. Ils se défient – amicalement – en cuisine. L'atmosphère est électrique et les chefs s'activent aux fourneaux. Ils ont deux heures pour concevoir deux recettes à partir d'un panier contenant un petit florilège d'algues bretonnes. L'un des participants explique qu'il s'inspire d'une recette traditionnelle du Japon. Ce cuisinier passionné est parti sur une base de soupe miso¹ à laquelle il a intégré différents assaisonnements japonais, puis des algues « pour les couleurs et le côté iodé », du tofu² « bien taillé en cube », et des « produits bien de chez nous », comme de l'oignon et de la ciboulette. Côté assaisonnement, il privilégie le yuzu³ : « Ça va adoucir et

¹ Mets traditionnel japonais, à base de pâte de haricots soja fermentée et salée.

² Fromage issu du lait de soja.

³ Agrume asiatique, entre le citron et la mandarine.

FABRICE CLOCHARD est sociologue et directeur de recherche au Centre culinaire contemporain à Rennes.



surtout apporter du goût au tofu. Le tofu, c'est un produit extra parce qu'on peut le travailler un peu n'importe comment. Quand on le goûte cru, il n'a pas de goût. Mais on va pouvoir l'aromatiser à notre convenance. Il a l'avantage d'être un produit neutre avec un atout nutritionnel et une texture particulière. » En parallèle, il prépare une tartine sur laquelle il dispose une « croûte d'algues ». Elle est constituée à partir d'un beurre composé avec des algues séchées – dulse⁴, wakamé⁵ et laitue de mer –, de la fleur de sel de Guérande « pour relever le goût », ainsi que du panko, « une chapelure japonaise qui a un effet très croustillant » mis à gratiner au four. En surface, le cuisinier étale une couche d'algues constituée de wakamé frais et de wakamé frit. L'algue fraîche est finement ciselée et assaisonnée d'un vinaigre de riz, de sésame et d'une sauce soja. Quant au wakamé frit, « on va le travailler pour avoir du croustillant dans la salade. C'est très intéressant quand c'est frit. On croque dans quelque chose et 15 secondes après, on n'a plus rien dans la bouche. » Il « snacke » ensuite des huîtres qu'il a préalablement « fait mariner 30 secondes » dans du vinaigre de riz. « Aller-retour dans une poêle très chaude », puis les huîtres sont « montées sur la tartine ». Sur la soupe, le chef ajoute une mousse onctueuse et légère obtenue « tout simplement » à partir de l'eau des huîtres qu'il émulsionne avec un blanc d'œuf.

À l'heure de la dégustation, le convive découvrira un plat particulièrement complexe : « il offre plusieurs textures, le moelleux de l'huître, la mousse, le croquant de la chips, le croquant moelleux des algues en salade, encore plein de croustillant... Et la soupe miso, avec une recette traditionnelle. » C'est déjà toute une histoire !

Le binôme concurrent vient du Sud de la France et travaille les algues avec du Pélardon, un fromage des Cévennes... À chacun son interprétation de l'algue en cuisine. Leurs commentaires sont enregistrés et feront l'objet d'un décryptage par une équipe pluridisciplinaire de chercheurs.

Impressions sur tablettes

À présent, cap sur le comptoir d'essai. Cette fois, c'est la brigade du Centre Culinaire qui a phosphoré pour proposer aux convives différentes formules-déjeuner autour de l'algue. Quiche, wraps⁶, verrines, salades, tout est « alguifié ». Une tablette numérique permet de noter les impressions de dégustation : l'expérience est à la fois amu-

sante et surprenante. Peu après, des boulangers d'un jour expliquent qu'ils suivent un cours de cuisine avec l'école Gault & Millau et qu'ils confectionnent des ficelles aux algues. Décidément ! Cette fois, la vedette est le wakamé séché : « Pour réaliser le pain en lui-même, explique alors le professeur à son parterre d'élèves en tablier, on ne peut pas utiliser de l'algue fraîche. Imaginez, c'est comme si vous incorporiez des tomates fraîches au moment du frasage pour faire du pain à la tomate. Et l'incorporation, ça ne va pas bien se passer parce que la tomate, c'est 90 % d'eau. L'algue, c'est plus ou moins pareil ! ». Et les élèves de remettre la main à la pâte avant l'heureux moment de la dégustation et du partage.

Mais la découverte de l'innovation ne s'arrête pas là. Le premier étage du centre culinaire est également investi par les expériences. À droite, une salle d'analyse sensorielle accueille un groupe d'experts qui dégustent à l'aveugle – et chacun dans son box – une série d'échantillons d'algues vertes, rouges, brunes... De l'autre côté, dans le studio, un photographe professionnel immortalise le plat confectionné par son collègue cuisinier-auteur. L'écriture culinaire raconte l'histoire d'un mariage terre et mer. L'artiste est emballé par la proposition et shoote avec minutie. Il vient de photographier d'étonnants effets de transparence. Plus loin, dans une salle de réunion, un groupe fait un point d'étape sur un projet d'étude mutualisé centré sur la thématique des algues en cuisine. Ils en sont à modéliser les visions d'une dizaine de restaurateurs et d'experts interviewés dans le cadre d'une enquête sociologique.

Décrypter l'imaginaire

Deuxième étage, enfin. La galerie. Un psychosociologue s'apprête à animer un focus group avec l'idée de décrypter – auprès d'un petit groupe de 8 consommateurs – l'imaginaire associé aux algues en cuisine. « Si on devait imaginer une personne qui adore cuisiner les algues, elle serait comment ? Quel est son style ? Comment s'habille-t-elle ? Quel est son caractère ?... » Passage dans l'amphi. Un expert des tendances culinaires expose sa vision des algues en restauration à un auditoire captivé. Il souligne que « les plantes aquatiques du type cresson, algues ou salicornes émergent de façon significative sur les cartes de restaurant ». Un chercheur du CEVA (Centre d'études et de valorisation des algues) prend le relais et précise au public que « les Japonais mangent de 7 à 9 kg d'algue fraîche par an et par habitant, soit une quantité supérieure à notre

⁴ Algue rouge comestible, riche en protéines.

⁵ Algue verte comestible, populaire dans la cuisine japonaise et coréenne.

⁶ Sandwich à base de galette de maïs, de blé ou de pain pita.



consommation de salade, estimée à 7,3 kg/an/personne en France ». Certains acteurs du territoire – invités pour l'occasion – y voient un levier de développement économique et culturel prometteur. Dans deux heures, tout ce petit monde sera invité à gagner le restaurant d'essai pour déguster un menu bistrannique entièrement dédié aux algues. Et dans quelques jours, une nouvelle résidence créative s'engagera sur la thématique du beurre ; puis une autre est prévue sur la cuisine mixée ; une autre encore sur la cuisine et les enfants...

Croisement des regards

Ce petit échantillon de vie illustre l'ambition du Centre culinaire contemporain, le nouveau laboratoire d'usages innovants en cuisine et gastronomie. Un outil façonné à Rennes, dans un esprit bien rennais. Car l'enjeu, derrière chaque projet ou événement, c'est de faciliter le croisement des regards. Celui de tous les experts qui fréquentent quotidiennement ou occasionnellement le Centre Culinaire : chefs cuisiniers, sociologues, experts en analyse sensorielle, designers, graphistes, experts en Recherche & Développement, marketeurs, spécialistes du digital, formateurs, photographes culinaires... Le croisement de regards des nombreux partenaires du

Centre Culinaire ensuite : petites et grandes entreprises de l'agroalimentaire, restaurateurs, producteurs, distributeurs, équipementiers, interprofessions, associations... À chacun sa vision. Mais pour tous, l'obligation – ou tout au moins l'encouragement – de la partager pour innover. Le croisement du monde des entreprises et de la sphère publique, aussi. Les acteurs des territoires ont bien leur place au Centre Culinaire. Ils y co-construisent des projets d'intérêt général et sont même invités à investir les lieux pour mieux exploiter l'activité permanente au bénéfice des citoyens. Le croisement du monde des entreprises, toujours, et du monde académique, cette fois. Le Centre culinaire contemporain met actuellement en place un laboratoire inter-écoles. Y interagissent des formations d'horizons différents pour la résolution de problématiques communes. Une question posée, puis les réponses croisées d'une école d'art, d'une école d'agro, d'une école de commerce, d'une école de design, d'une école hôtelière, d'une université...

Le croisement de la sphère professionnelle et du grand public, surtout. Au Centre culinaire contemporain, le consommateur, usager, citoyen est invité à prendre part au débat, à donner son avis, à concevoir de nouvelles expériences culinaires, et à partager de bons moments en cuisine comme à table. Avis aux amateurs ! ■

AGRICULTURE PÉRIURBAINE

Au bord de la ville, les nouveaux paysans retissent des liens

RÉSUMÉ > *Une autre agriculture est possible. Propre à réconcilier les fruits de la terre avec notre appétit de saveurs et de valeurs. Bio, durable, circuit court... toutes ces aspirations sont d'autant plus réalisables que l'on est portes de la ville. C'est le cas de Gilles Simonneaux qui exploite la ferme des Petits-Chapelais à Chavagne, à quelques encablures de Rennes. Rencontre avec un paysan tout à la fois atypique et représentatif d'un courant prometteur.*



REPORTAGE > **GEORGES GUITTON**



GEORGES GUITTON est journaliste, membre du comité de rédaction de *Place Publique Rennes*.

Venant de Rennes, on arrive aux Petits-Chapelais en longeant la Vilaine en aval de la ville. Au-delà des étangs d'Apigné, la route trace à travers de plates prairies. Un panneau « magasin, vente directe » « bio » – nombreux autour de Rennes –, nous y sommes. De vastes bâtiments d'exploitation. Rapide inventaire avec le maître des lieux Gilles Simonneaux, 42 ans : au fond une stabulation avec 75 vaches laitières, en face une grosse unité de séchage de foin « en grange », à gauche une grande parcelle de légumes. « Sur un hectare comme celui-là, on peut faire vivre une personne de son travail », affirme Gilles. Au-delà, un hangar neuf avec un immense toit de panneaux photovoltaïques, à droite, des anciennes étables : dans l'une ronronne le moulin à farine, dans l'autre Johan, le boulanger, s'affaire autour du four à pain. Le bâtiment abrite aussi le magasin de vente directe, ouvert deux après-midi par semaine.



RICHARD VOLANTE

Un côté « expérimentateur »

Ce puzzle agricole composé d'activités et de productions diverses s'est construit par étapes. Il évoluera encore. Gilles Simonneaux assume son côté expérimentateur, le fait d'avancer à coups d'essais-erreurs. L'essentiel étant d'avancer. Mais toujours à partir d'une réflexion sur le « sens que cela a » de nourrir les gens, d'être agriculteur.

Son histoire vient de loin. Gilles appartient à la quatrième génération fixée sur la terre des Petits-Chapelais. Pour autant, il n'avait pas vocation à devenir agriculteur. Bac scientifique en poche, Gilles avait entamé des études de sciences-éco, quand son père rencontra des problèmes cardiaques. « Mes quatre frères et sœurs étaient partis. J'étais le plus jeune, j'ai décidé de changer de cap et de faire des études agricoles. » Après un BTS et un séjour de six mois en Australie, il est prêt à prendre la suite des parents aux Petits-Chapelais « avec l'idée de passer au

bio ». Car Gilles est nourri depuis longtemps de sensibilité écologique, notamment par sa mère « très ouverte sur ces questions », alors même que la ferme de Chavagne reste « une exploitation laitière conventionnelle ».

Certifié bio depuis 1998

Nous sommes en 1996, en pleine crise de la vache folle et « à cette époque, le bio était devenu un discours positif ». Le jeune homme rachète donc la ferme de 75 hectares. Aujourd'hui, elle en fait une centaine. Il comprend que les contraintes du site sont une aubaine. « Les terres se trouvent en zone inondable et à 700 mètres de la piste de l'aérodrome de Saint-Jacques. » Eh bien, justement, « j'ai senti que c'était une chance car cela nous protégerait à jamais de l'urbanisation. À 5 km du périphérique, nous serions toujours tout près de la ville, mais jamais englobés par elle. »

Gilles Simonneaux et son fils, au milieu de ses vaches laitières.





Cueillette de navets, dans la grande parcelle de légumes.

RICHAUD VOLANTE

Au bout de deux ans, Gilles obtient la certification bio. L'aventure va se poursuivre selon un axe, une idée, un sens que le jeune paysan résume en trois mots : « retrouver le lien ».

« Retrouver le lien »

D'abord le lien avec autrui. « Jusque-là, j'avais une vie sans relation avec le milieu agricole : j'étais étudiant, habitué à voyager, à avoir des vacances, une vie sociale active. La ferme, par contraste, c'est l'isolement et ce peut être très dur. Quand vous vous retrouvez, jeune célibataire, dans une grande maison avec tout autour des bâtiments inutilisés... »

Donc premier objectif, « revaloriser les bâtiments », « mettre du monde dans la ferme » notamment par la colocation. Objectif largement réalisé depuis : chaque bâtiment a retrouvé une vocation, tandis que la ferme « grouille » de monde. Non seulement l'épouse de Gilles – institutrice à Rennes – et leurs quatre enfants, mais aussi les six ou sept personnes qui travaillent sur place.

Cinq d'entre elles avec le statut d'associé au sein d'une Earl (Exploitation agricole à responsabilité limitée).

« Il y a de moi dans la carotte »

Le lien, c'est aussi autre chose. C'est celui qui relie la terre avec les fruits que l'on en tire, puis le lien entre ces produits et les gens qui les achètent pour les manger. « Pour moi, suivre le produit, garder le lien avec, c'est essentiel. Notre société a tué l'harmonie, coupé le lien. Pour le retrouver, il faut avoir une réflexion sur la façon de produire, d'où l'idée de faire de la vente directe. Pour parler d'une manière idéalisée, je dirais qu'il y a un peu de nous dans la carotte que nous produisons. En la suivant jusqu'au consommateur final, on sait que c'est la même carotte, je sais où elle va et lui, sait d'où elle vient. C'est cela, le lien. »

Blé panifiable et pain pour les cantines

La plus belle illustration de cette démarche qui implique par principe « de diversifier et complexifier le

¹ Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.



De gauche à droite,
et de haut en bas :

Gilles Simonneaux et son fils.

Le boulanger Johan, produit
750 kg de pain par semaine.

Cueillette de haricots verts.

Le magasin de vente directe.



RICHARD VOLANTE

système », ce fut pour Gilles de se lancer dans la culture de blé panifiable et de faire son pain lui-même. Savoir où va le blé, ce qu'il devient, « c'est presque une question de morale ». « Les vaches, c'est très bien car elles consomment de la prairie et cette dernière enrichit le sol. Cette prairie naturelle favorise ensuite la culture de céréales bio tel que le blé. » Celui des Petits-Chapelais est transformé sur place en farine grâce à un moulin électrique.

Au départ, Gilles faisait son pain et le vendait aux Amap¹ très demandeuses de ce produit. Vitesse supérieure : recruter un boulanger (aujourd'hui associé). Mais pour lui dégager un salaire à plein-temps, il fallait trouver d'autres débouchés. Ce seront les cantines de la Ville de Rennes dont Gilles obtient le marché via le GIE « Manger Bio 35 ». Aujourd'hui, « c'est une réussite », au point qu'il cherche un second boulanger. Les Petits-Chapelais produisent 750 kg de pain par semaine (du pain bio au levain intégral). Les deux-tiers vont aux cantines, dix pour cent sont vendus dans le magasin sur place, le reste va aux Amap.

Une question centrale, celle de l'énergie

Toute la ferme tend vers le modèle idéal du circuit court mais il reste difficile à généraliser pour l'instant. Ainsi les 500 000 litres de lait produits annuellement partent à 95 % dans les camions de Lactalis. Seuls les 5 % restants sont transformés sur place, vendus aux Amap et à un fromager de Chavagne.

À côté ou plutôt au-dessus du mode de production et de consommation, la question-clé reste celle de l'énergie. « Ne pas consommer d'énergie est pour moi le plus important, dit Gilles Simonneaux. On est dans un système de pouvoir descendant, si bien que toute notre électricité dépend de quelques centrales, toujours faillibles. Il faudrait que la production d'énergie parte du bas. » Ce que le fermier a mis en pratique en réalisant un projet photovoltaïque avec 700 m² de panneaux produisant 250 000 kWh par an. Ce courant, vendu à EDF, correspond à peu près au volume de consommation annuel en fioul et électricité de la ferme. Cela donne à l'affaire un parfum d'autonomie énergétique. « Mais ce n'est qu'une première marche.



Il va falloir expérimenter d'autres systèmes. Quand on songe que, sous serre, il faut un demi-litre de gas-oil pour faire pousser un kilo de légume ! »

Le maraîchage, solution pour le périurbain

Lait, pain, électricité, Les Petits-Chapelais produisent aussi des légumes. Gilles pense que l'avenir des terres périurbaines est dans le maraîchage : « D'abord, cette culture n'a pas besoin de beaucoup de terre. Ensuite, elle est peu consommatrice d'énergie (hors serre). De plus, elle donne des produits de qualité. Enfin elle a besoin de main-d'œuvre ». Autour des villes, la main-d'œuvre est à deux pas. Même si l'on n'y gagne pas des mille et des cents « c'est quand même mieux que de payer les gens à ne rien faire. La terre, c'est un travail qui a un sens pour reconstruire les gens ». Cette question de l'emploi lié au sol fait partie de la réflexion que Gilles conduit avec ses amis de « Semons l'espoir », un groupe d'agriculteurs bio de la vallée de la Vilaine : on y parle partage du marché, installation des jeunes, avenir de l'agriculture périurbaine.

Fort de ses acquis, l'agriculteur des Petits-Chapelais ne veut pas en rester là. Il fourmille de projets pour la ferme : faire passer son magasin en magasin collectif, mettre en place un système de commandes par Internet, installer un paysan-boucher, monter un petit élevage de cochon pour valoriser les déchets de laiterie, créer un atelier pour valoriser les légumes en surplus, et surtout, surtout, « s'affranchir de l'énergie ».

La Prévalaye, une page blanche idéale

Son rêve serait de créer collectivement quelque chose de neuf sur la vaste « page blanche » de la Prévalaye. Sur cette zone de 3 500 hectares, Rennes Métropole a lancé le projet « Vilaine-Aval » visant à aménager un grand « parc-nature ». L'agriculture doit y trouver sa place. Gilles y est déjà locataire d'un terrain de la ville. Et voudrait, avec d'autres, expérimenter un programme lié à la situation exceptionnelle de l'endroit qu'il juge idéale : à la fois proche de la ville et écologiquement préservé dans la mesure où la terre est en repos depuis des décennies. « Il s'agirait de produire des aliments pour les gens de la ville, d'offrir du travail à des personnes qui sont en rupture en leur faisant retrouver un lien avec la terre et les animaux, de favoriser par le biais de cette activité l'éducation des enfants, ce serait formidable ».

Ce serait l'endroit aussi pour tester des semences anciennes. Ce travail est déjà bien avancé sous l'impulsion de Véronique Chable, une chercheuse de l'Inra reconnue internationalement dans ce domaine. Depuis plusieurs années, son laboratoire teste des semences paysannes sur des parcelles de Gilles, et aussi sur un terrain de la ville où l'on a semé du sarrasin, vedette fin septembre d'une « fête du sarrasin ».

Oui aux petites unités de production

Tous ces projets se discutent notamment au sein de l'Université foraine de Patrick Bouchain dont l'objectif est de donner une destination à des lieux inemployés (fac Pasteur, Moulin d'Apigné, Prévalaye). Pour faire avancer ces projets, il faut convaincre les politiques de donner une impulsion financière au démarrage. « Pour l'instant, on a un bon écho du côté des décideurs », reconnaît Gilles Simonneaux. Avec ses amis, il est prêt à mettre son savoir-faire au service de la collectivité, tout en précisant : « je n'ai pas d'ambition personnelle, simplement le souhait de développer un système différent. » Sans gigantisme. Car, loin des « structures à gros volume de l'agriculture majoritaire », lui croit aux « petites unités de production ». Elles sont prometteuses en termes de création d'emplois et sont capables de répondre à la vocation d'une « bonne agriculture ». Laquelle consiste tout simplement « à nourrir la population » avec « des produits riches du point de vue nutritionnel ». ■



RICHAUD VOLANTE



GILLES CERVERA

FORMATION PROFESSIONNELLE

Au lycée Louis-Guilloux, la relève est assurée

RÉSUMÉ > *Le Lycée professionnel Louis-Guilloux, niché dans le quartier des télécoms de Beaulieu et de Rennes Atalante, forme chaque année quelque six cents élèves dans trois métiers : la mode, le tertiaire et l'hôtelier. Rencontre avec les élèves en formation hôtelière, côté cuisine ou bien en salle, qui ont déjà une idée très précise de la fonction qu'ils souhaitent exercer.*

Côté fourneaux comme en salle, la relève paraît assurée lorsqu'on discute avec les élèves qui préparent un bac professionnel, option cuisine ou service, au lycée Louis-Guilloux de Rennes. Une relève lucide et dynamique, qui articule la tradition et l'inventivité. De la seconde à la terminale, ils maîtrisent déjà le vocabulaire technique et savent que l'expérience sera la leçon quotidienne.

Quentin et Antoine se tiennent côté cuisine. Les seuls de leur promotion à avoir choisi l'uniforme noir, ils ignorent pourquoi, « c'est moins salissant » dit l'un, « sauf

Antoine et Quentin préparent un bac professionnel option cuisine au Lycée Louis-Guilloux à Rennes.



REPORTAGE > **GILLES CERVERA**



Lucas, élève en seconde,
option service.

pour la farine » dit l'autre. Ils portent beau, ils ont de l'allant et de l'allure. Dix-sept ans, l'âge des possibles mais ils savent où ça aura lieu et ce qui les a conduits au lycée hôtelier Louis-Guilloux sur la colline Atalante de Rennes.

Antoine vit à Orgères. C'est dans le jardin de ses parents qu'il a senti le goût des produits, leur point de départ, leur couleur et leur teneur au naturel. Et cette « évidence depuis tout petit. J'inventais des recettes. Je mélangeais la farine et le lait, des fois c'était bon. Je ne lisais pas encore, ni les albums ni les livres de recettes, je touchais à tout ». L'enfance d'un chef entre les allées du jardin parental. Les légumes, les fleurs, tout cela qui entrera dans l'assiette. Savoureusement. Antoine a senti cela « dès la sixième ».

Quentin vient de Paris mais il le dit si vite qu'on entend que la suite, que « son grand-père était chef chez LeCoq Gadby ». Son sourire monte au ciel, ses yeux pétillent. Interrogé s'il est allé sous la célèbre enseigne de la rue d'Antrain en stage, il répond qu'il ne peut imaginer y revenir en tant que « commis ». Il part de là, du saut générationnel, et il vit à Saint-Gilles. C'est là que sa grand-mère habite, là que le flambeau éclaire.

L'enfance des chefs ! Long apprentissage, périlleux, constamment remis en question. Ils savent que dans cette « cuisine, au premier pas qu'on y pose, on se fait engueuler » et, déjà experts, ils disent que « c'est comme ça ». L'un et l'autre à l'unisson. Ils se toisent, sourient, sont d'accord. La cuisine ce sera dur, c'est de la « passion » qu'il leur faut, ils l'ont. Ils ont les mots des anciens entre leurs lèvres si jeunes, ils disent que ce métier de chef, « on sait dans quoi on s'engage ». Ils reviennent à cette ambiance militaire, à la hiérarchie nécessaire, aux ordres qui fusent. Ils disent savoir qu'ils se feront « tout le temps crier dessus » et ajoutent « on aime ça », en vérifiant bien que c'est de la cuisine qu'ils parlent, des assiettes à composer, pas des rodomontades !

Métier d'artiste

Toujours par nombre impair, les produits dans l'assiette, pour l'équilibre et « jamais plus de trois couleurs ». Ils énoncent des règles plus qu'ils ne les récitent et aussi celles qu'ils transgressent par gourmandise. Pas sérieux



RICHARD VOLANTE

quand on a dix-sept ans et que déjà pointe l'esprit créatif : « ils crient et on fait quand même ».

Les deux jeunes hommes savent qu'ils feront des saisons, tourneront pour acquérir l'expérience. « Il y aura des ratages », dit l'un, mais tellement de plaisir quand « avec un petit truc, le changement de goût est là ».

Même après « cinquante ans de métier », ils disent qu'il y aura « à apprendre ». La cuisine est un métier d'artiste, « ce n'est pas recopier » même si « on connaît les accords ». Ils parlent comme des musiciens par moments et à d'autres comme des peintres : « dessiner une assiette, c'est artistique ». Ils sont là, dans leur élément, et c'est la cuisine entièrement refaite de Louis-Guilloux qui les a conquis. Ils ont vu pas mal d'abandons autour d'eux durant les trois années, ils évoquent des noms, ils se regardent encore, « on n'est là pas par dépit mais par choix ».

Ils évoquent « les cartouches » qu'ils se sont prises dans les premiers retours au restaurant d'application. Leurs collègues attablés sont des clients exigeants, et, au démarrage la lenteur est leur lot, avec les plats qui arrivent tièdes ou pas assez chauds. Antoine et Quentin plaident pour les « habitudes à prendre », et se souviennent des premiers plats à responsabilité dont on les a chargés, en stage, grandeur nature dans une cuisine pas pour du beurre : rillettes de saumon pour l'un, fond blanc pour les sauces pour l'autre. Ils se lèvent, repartent en cuisine, toque en papier sur la tête, disciplinés. Ils avouent que « c'est dur, au



RICHARD VOLANTE



RICHARD VOLANTE

Lesly et Ludovic, en seconde, débutent leur formation côté salle.

départ, presque militaire ». Mais ils réalisent que dans quelques minutes, ce sera déjà l'heure de la pause, et les voilà qui partent d'un grand rire espiègle.

La salle, côté scène

Lesly, Lucas et Ludovic seront côté service. Dans ce théâtre du restaurant, il y aurait la cuisine où le texte est préparé, les tirades harmonisées et il y aurait la scène où le décor compte pour les convives, les assiettes présentées et la cloche qu'on soulève dans une chorégraphie parfaite.

Lesly, Lucas et Ludovic sont jeunes, quinze et seize ans. Ils entrent en seconde et leur inexpérience est d'abord une insécurité. Ils sont intimidés y compris par leur propre tenue d'apparat. Les costumes un peu larges, les cravates mal assurées, leur uniforme sombre semble encore leur peser. À peine quatre semaines de formation et ils attendent fébrilement leur entrée en scène au restaurant d'application, le 3 octobre. Le grand jour. Lesly voulait faire autre chose mais une petite erreur de codage dans l'orientation l'a conduite au lycée Louis-Guilloux, et « par contre, ça me plaît ». D'autant qu'elle souhaitait avant tout se retrouver dans un « un lycée professionnel, c'est-à-dire où il n'y a plus de généralités ». Lesly a le sourire comme Ludovic qui « voulait faire barman depuis longtemps, depuis la cinquième » car il avait aidé ses parents « dans des associations à tenir le bar lors de fêtes ». Voilà sa jeune expérience et le trait qu'il tire entre hier et aujourd'hui.

Il s'y voit « derrière un bar », comme Lucas dont la motivation s'est confirmée « lors d'un stage en troisième, dans un restaurant. « L'ambiance m'a plu. » Et le voilà parti sur cette piste qu'il voudra confirmer en devenant « sommelier ». Son père en connaît un rayon sur les vins, il lui en parle et « le fils initié pourra en faire métier ».

Les trois sont encore gauches, tout jeunes dans les codes, les postures et dans l'aventure qui s'annonce. Ils seront de ce métier en apprenant le redoutable sens du mot « servir ». « À la base, je n'aime pas ça », dit l'un, « personne n'aime servir », surenchérit l'autre, c'est « s'abaisser » pense Lesly qui juge aussi que ce ne le sera bientôt plus « avec le temps ».

« Faut s'y faire, c'est le métier qui veut ça. » La cuisine côté cour ou côté jardin met en péril et attire ces jeunes comme la table intéresse tout un chacun. Les lycées hôteliers ne sont pas si nombreux. « Petite communauté », dit le Proviseur, mais ce sont des vitrines. La cuisine concerne toutes les bouches et chaque palais en rêve. Elle invente des lendemains d'assiettes et de petits plats, des émulsions et des usages renouvelés.

Les cinq jeunes de Louis-Guilloux le savent, les deux cuistots sûrs de « s'éclater devant leurs fourneaux » et la relève des serveurs, plus vacillante en début de seconde, qui vont trouver leur voie, se glissant entre les tables ou attendant, fiers et debout « comme des poteaux », le signe discret d'un convive. ■

Le saviez-vous ?

L'histoire de l'assiette rennaise se nourrit d'anecdotes ou de spécialités méconnues. Du beurre à la farine, en passant par le melon et le craquelin, en voici quelques-unes, sans souci d'exhaustivité.

SÉLECTION > CHRISTINE BARBEDET

Une perle sur un lit de fumier

Rennes a longtemps abrité de nombreuses unités de cavalerie. Ces dernières fournissaient à foison les maraîchers du pays en fumier de cheval. Ces couches chaudes firent le lit d'une variété de cucurbitacée à la chair délicatement parfumée, cousine germaine du melon noir de Carnes, nommé Cucumis melo et communément appelé « petit-gris rennais ». Sa présence est attestée dès 1636 par l'écrivain Dubuisson-Aubenay qui le remarqua dans le jardin de l'évêque de Rennes. Sa culture connaîtra son heure de gloire vers 1925, avant un coup d'arrêt fatidique lié à l'avènement, au début des années soixante, des premières serres chauffées. Ce légume-fruit, à récolter dans sa pleine maturité, demande à être manié avec précaution et ne supporte ni le conditionnement industriel ni les longs transports. Avec l'appui de Paul Bocel, maraîcher grand spécialiste de cette variété, et l'engagement des producteurs de ce melon à la chair délicate, la Cessonnaise Marie-Thérèse Rescan, aujourd'hui à la retraite, a eu l'idée de créer le syndicat des producteurs de petits-gris rennais, au cours des années quatre-vingt-dix. Un flambeau repris par Éric Bocel, maraîcher à Pacé. Cette prise de conscience a été salvatrice : la perle rennaise a depuis fait son entrée chez les grainetiers avertis et peut désormais continuer son chemin de table... ■

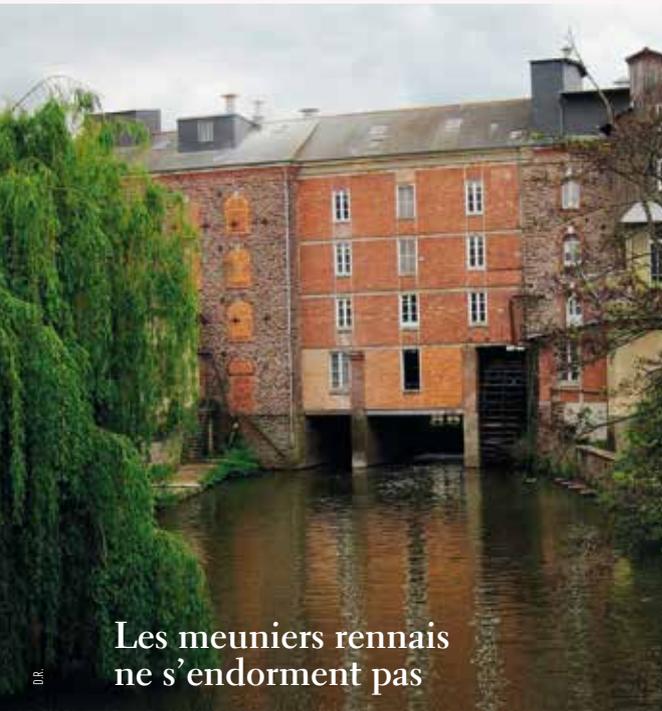
Le beurre de la Prévalaye à la table des rois

Au 17^e siècle, dans ses lettres, la marquise de Sévigné mentionnait son ravissement pour le beurre de La Prévalaye, fabriqué à l'ouest de Rennes et servi jusqu'à la cour du Roi de France. En 1821, Pierre-Louis de Rigaud Vaudreuil écrivait : « Dans tout ce que j'ai parcouru de la Bretagne, je n'ai point aperçu qu'on fit aucune espèce de fromage. C'est la seule province du royaume ce me semble qui soit dans ce cas (...) Les Bretons ne s'occupent que du beurre ». La réputation du beurre de la Prévalaye dépasse largement les frontières locales, et durant tout le 19^e siècle et le début du 20^e, il figure en bonne place dans les guides touristiques parmi les spécialités rennaises incontournables. Avec la laiterie de Bouillant, créée en 1906 à Vern-sur-Seiche, la laiterie-beurrerie de L'Hermitage est l'une des premières du bassin rennais. Cette dernière est fondée en 1911, par l'Union des beurreries de France. En 1927, l'entreprise est vendue à la biscuiterie LU. Près de 80 personnes y travaillent alors. En 1966, la maison Bridel rachète l'entreprise qui fait désormais partie du groupe Lactalis. ■

L'ALIMENTATION RENNAISE EN CHIFFRES

Avec près de 300 commerces alimentaires, la ville de Rennes est-elle une ville de bouche ? Elle compte 90 boulangeries-pâtisseries soit 1 boulangerie pour 2 300 habitants ; 8 pâtisseries-salons de thé ; 8 viennoiseries ; 4 confiseries ; 9 chocolatiers. Le nombre de boucheries-charcuteries est de 33, soit une boucherie pour plus de 6 000 habitants. Le nombre de charcuteries, traiteurs et rôtisseries est de 12. Le nombre de poissonniers est de 5, autant pour les primeurs. Les cavistes sont au nombre de 23. Il existe par ailleurs, 4 magasins de surgelés ; 39 magasins d'alimentation spécialisée ; 38, magasins d'alimentation générale ; 16 supérettes ; 9 Hard Discount ; 12 supermarchés et 4 hypermarchés. Enfin, pour se mettre les pieds sous la table, il n'y a que l'embarras du choix avec : 101 restaurants avec bar ; 204 restaurants ; 11 hôtels avec restaurants ; 60 cafétéria et fast-food ; 78 traiteurs pour des plats à emporter.

Source : Rennes Métropole, chiffres 2011.



Les meuniers rennais ne s'endorment pas

Depuis trois générations, les Grands moulins de Rennes tenus par la famille Logeais fabriquent leur farine au cœur de la ville, juste derrière le Théâtre national de Bretagne, rue Duhamel. Ils sont les cofondateurs de Banette, une farine haut de gamme autant qu'un processus de fabrication. Le plus puissant des moulins après celui de Rennes est le moulin d'Acigné, qui appartient à la famille Desguées. Il fournit les maîtres boulangers, proposant des mélanges de farines avec différents types de graines (lin, pavot, millet, sésame, tournesol, etc.). Le moulin de Champcors, à Bruz, dans la famille Pivan depuis trois générations, fabrique des farines artisanales non traitées et non ionisées, à partir de blés de terroir issus de l'agriculture raisonnée. Les farines destinées aux artisans boulangers sont également disponibles sur commande pour les particuliers. Stéphanie Labordère, minotière au moulin d'Épron à Nouvoitou fabrique, depuis sept ans, des farines biologiques à destination des artisans-boulangers. Le moulin de Brécé propose sa farine aux boulangers uniquement et le moulin de Charbonnière à Saint-Grégoire est depuis 1923, spécialisé en farine de blé noir ou sarrasin. Une véritable culture minotière rennaise, relativement méconnue du grand public. ■

Le gâteau de la Jégado... sans arsenic !

Il fallait oser... Brigitte Roussel, de la chocolaterie Durand, a fait de la célèbre recette de l'empoisonneuse Hélène Jégado, une spécialité rennaise ! Farine, beurre, œufs sucrés, angélique confite, raisins secs, amandes et rhum... Sans arsenic, ce délicieux gâteau donne encore bien des frissons, de plaisir cette fois. Traduite devant la Cour d'assises d'Ille-et-Vilaine le 6 décembre 1851, accusée d'empoisonnements et de vols qualifiés, Hélène Jégado fut guillotinée à 48 ans, le 26 février 1852 sur le champ-de-Mars. Elle était entrée au service du sieur Bidard, professeur à la faculté de droit de Rennes. Le 7 novembre 1850, Rose Texier, autre domestique, « expira dans de cruelles souffrances ». Ce fut le dernier d'une série d'une trentaine de meurtres commis entre Auray, Plumeret, Pontivy, Hennebont... par celle que la presse de l'époque présentait comme « une erreur de la nature ou un fléau de Dieu ». Ce gâteau rennais découvert par hasard a aiguisé l'appétit de l'écrivain Jean Teulé, qui raconte l'histoire de la Jégado dans son livre *Fleur de Tonnerre*, publié en 2013 aux éditions Julliard. ■

Saint-Malo craque pour le craquelin

Désigné sous de multiples noms en gallo selon le lieu où il est consommé, le craquelin est une spécialité de Haute-Bretagne. La première recette connue est publiée en 1607. Les craquelins sont fabriqués par « échaudage », cuisson par trempage dans l'eau bouillante avant le passage au four, ce qui permet d'obtenir de petits pains soufflés qui se conservent parfaitement. Lors de leurs campagnes de pêche à Terre-Neuve, les marins-pêcheurs embarquaient des sacs remplis de craquelins dans les soutes. Si le craquelin a peu à peu disparu des boulangeries citadines, il a succombé à son tour aux sirènes du marketing. On le retrouve notamment en version apéritive, à la manière des « Mini Malo », ces petits toasts à garnir proposés par la société malouine Les Craquelins de Saint-Malo, fondée en 1923 et désormais labellisée « Entreprise du patrimoine vivant » par l'État. Ses 32 salariés fabriquent quotidiennement 100 000 craquelins, en version petit-déjeuner, apéritif ou grignotage. ■



RICHARD VOLANT

INSTITUTION RENNAISE

LeCoq-Gadby, entre tradition et innovation

RÉSUMÉ > *Fondée en 1903, la maison LeCoq-Gadby accompagne depuis plus d'un siècle les évolutions de la gastronomie rennaise. Cette institution familiale cherche aujourd'hui à moderniser son image auprès d'un public rajeuni.*



TEXTE > **XAVIER DEBONTRIDE**

Longtemps, les salons LeCoq-Gadby, rue d'Antrain à Rennes, ont accueilli les fêtes familiales de la bonne bourgeoisie rennaise, ainsi que les réceptions officielles qui rythment la vie politique et économique de la capitale bretonne. C'est aussi dans les salons de l'Auberge

des trois marches (sa dénomination de l'époque), que se réunissaient les dreyfusards rennais autour de Victor Basch (voir *Place Publique* N° 29, page 128). Aujourd'hui, sans renier ce riche passé, la « Maison » comme aiment à l'appeler ses propriétaires, Véronique et Jacques Bréjeon, entend pleinement participer à l'innovation culinaire locale. C'est le travail mené par le jeune chef étoilé Julien Lemarié, qui revisite les recettes traditionnelles, en mariant valeurs bretonnes et saveurs plus exotiques (il a notamment exercé ses talents au Japon). Sa carte inventive privilégie l'ultra-frais et le local. Une tradition ici, rappelle Véronique Bréjeon, petite-fille des fondateurs de l'établissement, créé en 1903 par son grand-père.



RICHARD VOLANTE

« La notion de saison, qui revient en force à juste titre, n'a jamais été oubliée chez nous. Enfant, je me souviens que nous fêtons l'arrivée des fraises et des cerises au printemps, du gibier à l'automne ! », raconte celle qui incarne l'âme de LeCoq-Gadby.

Afin de renforcer le lien entre les convives et l'assiette, l'établissement rennais propose régulièrement à ses hôtes (il compte également un hôtel quatre étoiles en ses murs), des cours de cuisine et des dégustations. Les clients matinaux peuvent même accompagner le chef au marché des Lices avant de revenir assister à la préparation des plats. « Nous lançons également nos ateliers de démonstration, chaque deuxième mardi du mois. Tout est préparé devant les convives », explique Véronique Bréjeon. L'occasion de découvrir en direct l'art du désossage d'un cochon, par exemple !

Langouste en bellevue

Ces initiatives visent au rajeunissement d'une clientèle ouverte à de nouvelles expériences culinaires. Mais les « vieux Rennais » redécouvrent à leur tour l'établissement

centenaire. « Nous avons eu le plaisir d'accueillir plusieurs couples venus fêter leur anniversaire de mariage en demandant le menu qui leur avait été servi chez nous ce jour-là ! C'est ainsi que nous remettons au goût du jour la langouste en bellevue, un plat spectaculaire et emblématique de la maison », s'amuse la propriétaire des lieux. D'autres projets sont sur le feu : une offre « bocaux », très tendance, est en préparation, ainsi que des expériences originales comme l'ouverture d'un restaurant éphémère à l'occasion d'un événement, ou des préparations à 6 mains, avec trois chefs ! Et côté innovation, l'équipe du restaurant suit de près les recherches sur les algues alimentaires, avec l'idée de créer une plateforme de valorisation avec une entreprise bretonne spécialisée.

Que les tenants de la tradition se rassurent, toutefois : LeCoq-Gadby ne renie pas ses racines. En novembre, la maison s'apprête à accueillir la traditionnelle fabrication de pommé, une pâte à base de pommes redécouverte grâce aux fameuses recettes de Simone Morand. Une sorte de pesto rennais qui pourrait bien trouver une seconde jeunesse sur les tables branchées de la région. ■



SYLVAIN GUILLEMOT

« D'un produit simple, faisons un mets exceptionnel »

RÉSUMÉ > *Gouailleur et volubile, le chef de l'Auberge du Pont d'Acigné est un ardent promoteur du terroir rennais. Ce restaurateur doublement étoilé défend une relation directe et exigeante à la terre et aux producteurs locaux.*



PROPOS RECUEILLIS PAR > **AMÉLIE CANO**

PLACE PUBLIQUE : Lorsqu'on évoque la relation entre producteurs et chefs, votre nom vient immédiatement à l'esprit. D'où vient ce lien fort ?

SYLVAIN GUILLEMOT : De mes origines. Je suis petit-fils de paysans des Côtes d'Armor. Quand, en vieillissant, on accepte de reconnaître que l'on n'est pas tout-puissant face à la nature, on l'écoute davantage. Cet état de fait, le producteur en a conscience. Malheureusement, on a donné au cuisinier cette toute-puissance de pouvoir se réinventer avec du matériel de haut niveau, des techniques, du personnel qualifié. Si on écoute certains de mes confrères, la qualité de leur travail tient en grande partie à leur philosophie, à une espèce de sur-moi. Mais là, l'éleveur ou le maraîcher, en quoi est-il valorisé ? Alors que ce cuisinier vient se fournir chez eux, pas chez leur voisin. Quand j'ai démarré les démonstrations de cuisine, je m'apercevais que les gens idéalisaient la partie technique de notre métier. Or si l'on veut donner du sens au verbe « se nourrir », cet aspect ne va pas nous aider. Ce qui ramène du sens, en revanche, c'est que nos aliments sont le fruit du travail des hommes. Lorsqu'on prélève des produits dans la nature ou qu'on donne la mort à un animal, ça ne se fait pas tout seul. On doit s'interroger sur

l'origine de nos produits. Là où il faudra se réinventer, pour l'avenir de notre planète, c'est sur la nourriture : moins carnée, plus tournée vers le végétal... En acceptant une saisonnalité locale – et non nationale – dans mon restaurant, je réduis mon bilan carbone mais je suis aussi un soutien pour le paysan, le pêcheur et je me rapproche de leurs problématiques. Je suis alors encore plus au fait que cette année n'est pas exceptionnelle pour la tomate mais superbe pour la rhubarbe. Ce n'est pas du détail. Ça ramène le cuisinier à son obligation de cuisiner, de réinventer. On a ainsi légion de recettes avec un carré d'agneau : mais avec 16 côtes, on ne nourrit que quatre personnes. Que fait-on du reste de l'animal ? On le laisse courir dans le pré ? Alors qu'on peut travailler aussi le foie, proposer de l'épaule confite, etc. On doit redevenir des transformateurs : d'un produit simple, faisons un mets exceptionnel.

Dans quel périmètre choisissez-vous vos fournisseurs ?

Ils sont tous dans un rayon d'une demi-heure de route autour du restaurant, et jusqu'à Saint-Brieuc pour la pêche. Je choisis des gens qui ont ce souci, comme moi, de faire partie d'une chaîne alimentaire.

Quels rapports ont-ils avec les chefs ?

Tantôt ils nous sollicitent, tantôt ils nous freinent. L'an dernier, un des maraîchers avec qui je travaille n'avait que des carottes énormes. Alors qu'en cuisine, on n'a en tête que le joli petit légume. Ma réaction a été de lui dire, « mais que veux-tu que j'en fasse ? ». Il m'a expliqué que je n'avais pas fini d'en voir, car une grosse pluie avait fait glisser une partie des graines en bas de son terrain juste après la semence. Étant plantées moins



AMÉLIE CANO est journaliste indépendante et membre du collectif YouPress. Elle est membre du comité de rédaction de *Place Publique Rennes*.



serrées, les carottes ont grossi. En tant que cuisinier, vous devez alors vous réinventer sur un produit aussi basique que la carotte. Et c'est là où vos techniques se mettent au service de la nature : on les a pris en mandoline, on a fait de grandes bandes... Et on a préparé des spaghettis de carotte ! Vous ne l'auriez pas fait par nature, mais là vous le faites presque par obligation car vous n'avez pas le choix. Vous vous mettez vraiment dans la notion de cuisiner. Dans l'assiette, elles ressemblaient à des spaghettis à l'encre de seiche. Là les gens sont épatés, ils vous demandent ce qui vous est passé par la tête. Eh bien vous leur expliquez ! Avec ce rapport à la nature, on devient raisonnable.

Des producteurs exceptionnels à moins d'une heure de route de votre restaurant : le signe d'un terroir riche ?

Le bassin rennais est sans doute l'un des plus riches. Cela tient notamment au travail réalisé en profondeur auprès des producteurs par des chefs comme Marc Tizon (ex-Le Palais, Rennes) ou Olivier Roellinger (Les Maisons de Bricourt, Cancale). Ce sont des gens qui ont fait reconnaître les Lices. Ce marché est un des plus anciens en France en matière de vente directe des producteurs. Ça a contribué à la richesse actuelle

« La cuisine locale nous permet d'avoir toujours des recettes différentes, un peu en marge. »

du terroir rennais. Celui-ci est le fruit du travail des producteurs, des restaurateurs mais aussi des clients. Ils ont possibilité d'acheter les mêmes produits que nous au marché. Si les nôtres ne sont pas aussi bons que les leurs, ils le détectent tout de suite. Ils ne nous ont pas attendus pour découvrir la poule Coucou de Rennes, ou tel poissonnier qui est excellent.

Cette richesse viendrait de la symbiose entre restaurateurs, producteurs et consommateurs ?

Pour moi, c'est évident. Quand vous travaillez de la tomate cœur-de-bœuf, vous avez intérêt à faire gaffe à

la qualité car les clients connaissent ce produit, ils en plantent même parfois dans leur jardin. Dans le quartier Sainte-Thérèse par exemple, les communautés n'ont pas attendu qu'on leur parle du marché pour le fréquenter. Moi je me nourris de ça et j'essaie de donner envie aux restaurateurs de profiter de cette chance. Au restaurant, on doit nos deux macarons Michelin à la force de notre équipe en cuisine et en salle mais aussi à ce lien de proximité.

Vous dites faire une cuisine « bretonne » ou « locale ». C'est quoi, concrètement ?

J'ai dit ça, moi ? (rires) J'ai toujours du mal à lui donner un nom car j'ai peur qu'il soit mal interprété. Moi, ma question c'est : « est-ce que c'est bon ? ». Le slogan que je revendique souvent, c'est « une cuisine de l'instinct, de l'instant ». La betterave et la langoustine, par exemple, arrivent en même temps sur les marchés. Il y a quelque chose à faire avec ça. Ensuite, en cuisine, nous travaillons ces produits au dernier moment, tout est très cadencé. La cuisine locale a cet avantage démentiel de nous permettre d'avoir toujours des recettes différentes, un peu en marge. Je peux ainsi cuisiner de la pêche mi-septembre, car c'est la période chez nous. Alors qu'en Roussillon ou dans le Pays Basque, c'est fini. Et ici, on trouve de la pêche en même temps que de la betterave, imaginez ! C'est un privilège qui vous oblige à faire attention aux gens qui produisent.

Ce terroir rennais si riche, peut-il être menacé ? Avez-vous des inquiétudes ?

Non... Si j'avais une mise en garde à faire, ce serait de dire aux gens « faites attention à ce trésor, il est fragile ». Et si nous, restaurateurs, ne sommes pas vigilants, il pourrait être menacé. Mais je ne m'inquiète pas car on voit déjà des reprises. Chez Berthelot (cidre Coat Albret, ndlr), c'est sa fille qui reprend l'exploitation. Olivier Renault, lui, prend la suite de son père Paul (volailles Renault, ndlr). Ce sont des jeunes qui ont eu un autre parcours professionnel avant et qui le font par envie. Et la force de ces trentenaires, c'est leur maîtrise totale d'Internet. On a besoin de communiquer et eux savent le faire. C'est à ce terroir que les gens doivent s'intéresser, davantage qu'aux cuisiniers. Mais si vraiment c'est le chef qui vous intéresse, regardez surtout d'où viennent ses produits.... Et taxez-lui quelques recettes ! ■



RICHARD VOLANTE

SÉLECTION GOURMANDE

Sur les pas d'un chef

RÉSUMÉ > *Amoureux des marchés, le chef étoilé Sylvain Guillemot sillonne quotidiennement ceux de Rennes et de Betton pour sa cuisine de l'Auberge du Pont d'Acigné. Son préféré ? Le marché Sainte-Thérèse, le mercredi. Une course contre la montre pour sélectionner les meilleurs produits avant le coup de feu de midi.*

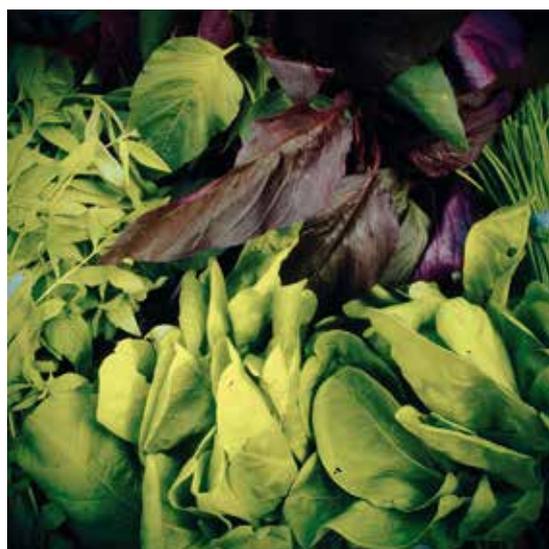


REPORTAGE > **AMÉLIE CANO**

Il arrive au pas de course dans la fraîcheur matinale, des cagettes solidement arrimées à son diable, un énorme mug de café à la main. Première étape : le minuscule

stand d'Anjemi, laotienne installée à Rennes depuis 40 ans. L'unique table déborde de citronnelle, de feuilles de citrouille, de légumes exotiques... Un concentré d'Asie cultivé à Châteaugiron, dans le jardin familial. Sylvain Guillemot s'élanche avec intérêt sur de grandes feuilles aux teintes violacées. « De l'amarante ! » s'enthousiasme-t-il. « Vous les faites chauffer avec un peu de beurre, ou vous les mangez crues comme une salade », explique le chef. Il ne tarit pas d'éloges sur la citronnelle d'Anjemi, chez qui il se fournit depuis des années. Lorsqu'on interroge ce petit bout de femme sur la satisfaction de travailler pour un restaurateur réputé, celle-ci ouvre des yeux ronds. « Ah bon ? Il a un restaurant ? », s'étonne-t-





RICHARD VOLANTE

elle, pas impressionnée pour un sou. Sylvain Guillemot fouille ses poches pour régler son dû, mais point de monnaie. « Je vais aller taper mon banquier ! », sourit-il. En l'occurrence, il s'agit aujourd'hui de Vincent Bocel, fameux maraîcher pacéen¹ avec qui l'étoilé collabore depuis plus de 15 ans. Expert, le chef se sert lui-même sur les étals. Il sent le persil, croque une tomate, accumule radis et carottes... « Septembre est une période bénie. On peut continuer à faire des recettes du soleil mais avec un petit côté coin du feu grâce à l'arrivée des légumes d'automne ». Face à ce tourbillon volubile, le maraîcher reste zen et sert posément ses clients. « Il y a un retour des restaurateurs sur les marchés », témoigne-t-il, « on n'en avait que quatre ou cinq il y a dix ans, ils sont beaucoup plus nombreux depuis cinq ans. C'est une bonne chose ». La raison ? Le bouche-à-oreille entre chefs. « Ils se connaissent tous. Et quelqu'un comme Sylvain a beaucoup travaillé dans ce sens ». Le patron de l'Auberge du Pont d'Acigné admet cependant qu'un cuisinier n'est pas le plus facile des clients. « On peut être casse-pieds... », sourit-il, « mais surtout on peut menacer l'équilibre financier d'un producteur. Car quand on aime un de ses produits, on veut tout ». « C'est vrai qu'il est exigeant, mais c'est grâce à cela qu'il a eu sa deuxième étoile au Michelin », tempère Vincent Bocel. Sur l'aspect financier, le producteur acquiesce : « c'est très rare qu'on lui réserve l'exclusivité d'un produit. Il n'est pas à l'abri d'un pépin et nous non plus, donc on ne met pas tous nos œufs dans le même panier ».

Crevettes vivantes et bataille autour des fraises

Le temps file et sur le diable du chef, les cagettes s'empilent. C'est à grandes enjambées que Sylvain Guillemot se faufile dans les allées. Fromage bio, palourdes, rouget issu de la pêche nocturne, crevettes vivantes... Toutes ces provisions serviront pour les menus du jour et du lendemain midi. « Certains produits correspondent à ma carte, d'autres sont des achats de prévision. Ma carte, elle ne change jamais tout en changeant tout le temps, car je m'adapte à la saisonnalité locale. L'avantage du marché, c'est qu'on a un temps d'avance sur les fruits et légumes.



Tandis qu'avec un grossiste, ils ne vous arrivent qu'en pleine saison quand c'est presque trop tard », détaille le cuisinier. Il s'arrête soudain sur un petit stand. Trois tréteaux serrés sous un parasol : le domaine de Lulu, retraité de PSA, et de sa femme. Le couple cultive en famille à Goven produits locaux et asiatiques. Et c'est peu dire qu'ils ont du succès : retraitées, mères de famille africaines ou asiatiques et chefs s'y bousculent. La bataille du jour ? Les fraises, parfaitement juteuses et sucrées. « Je suis arrivée trop tard », se lamente Sylvain Guillemot. Il sauvera tout de même quelques barquettes, ainsi que des pommes de terre, du basilic ou encore du man-phao – une sorte de racine au goût sucré. « Ce marché est populaire et multiculturel, en termes de maraîchage il est hallucinant », s'épate-t-il. Mais l'heure sonne pour le cuisinier, qui doit retourner à ses fourneaux. À l'Auberge, son équipe est déjà au travail en cuisine et va recevoir sous peu par téléphone les instructions du chef concernant les achats du jour. Celui-ci, en attendant, est en train d'empiler ses cagettes dans le frigo installé à l'arrière de son utilitaire. Accroché à l'une d'elles, le mug de café à peine entamé termine, lui aussi, son périple dans la chambre froide. ■

¹ Plébiscité par les chefs rennais et bien connus des habitués des Lices, les maraîchers Bocel (deux exploitations à Pacé) sont aujourd'hui menacés de disparition par l'extension d'une carrière de sable. Plus d'informations : <http://dpsf35.over-blog.com>.