



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'imisce 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 bistrotiers 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 bistrot 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 essaye 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 bistrot 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. ■