

Potagers de chefs: simple lubie ou véritable engagement?

De plus en plus de chefs mettent en avant leur potager maison. Du simple carré d'herbes au potager professionnel, leur but varie. Alain Passard, Xavier Isabal et Virginie Basselot nous répondent.

A l'heure où les consommateurs s'inquiètent de plus en plus de ce qu'ils retrouvent dans leur assiette, des chefs sortent la carte du potager. Engagement logique pour certains, effet de communication pour d'autres, que représentent vraiment l'intérêt et les contraintes d'un jardin pour un établissement? Les chefs Alain Passard -considéré comme le pionnier du genre-, Xavier Isabal -Ithurria- et Virginie Basselot -Saint James- dévoilent les coulisses.

Des cas variés

Des chefs montrent leurs efforts potagers sur leur site Internet ou les réseaux sociaux. L'un des pionniers n'est autre qu'Alain Passard, chef 3 étoiles de L'Arpège, à Paris. Alors qu'il découvre la cuisine légumière au début des années 2000, il se lance. "Je voulais aller plus loin dans la démarche, passer mes commandes au jardinier: une tomate avec une certaine acidité, des courgettes avec des saveurs d'amande... C'est parti de là. Avec Sylvain Picard -le premier jardinier-, on a commencé avec une petite parcelle dans laquelle on a planté des laitues et du persil. Puis on a agrandi encore et encore." Il possède aujourd'hui deux potagers -4 hectares dans la Sarthe, 2 hectares dans l'Eure- ainsi qu'un verger dans la baie du mont Saint-Michel.

Xavier Isabal est chef (1 étoile) propriétaire de l'hôtel restaurant familial Ithurria dans le village d'Ainhoa, au pays Basque. Il possède un potager de 2000 mètres carrés, 55 poules et 6 ruches. "Je l'ai fait car le luxe suprême, ce n'est pas le caviar mais le fruit et le légume frais. Le caviar, on peut en manger sur toute la planète, alors que le légume frais, c'est moins facile. Quand je vais chercher mes figues, juste avant le service, les clients m'en redemandent. C'est ça, le luxe suprême", affirme le chef. De son côté, Virginie Basselot travaille avec des herbes et des fleurs disséminées dans les jardins du Saint James, à Paris, ainsi qu'avec deux ruches: "Quand je suis arrivée, il y avait un petit carré de plantes aromatiques, mais non utilisées. J'ai décidé de m'en servir. Du coup, j'ai fait planter les herbes dont j'ai besoin, comme la fleur de bourrache ou de capucine."

"Combien avez-vous de jardiniers?"

Les scandales alimentaires ont réveillé les consciences des consommateurs. Du coup, chacun s'inquiète de la provenance des produits. Certains jouent la surenchère concernant leur potager et profitent d'un effet de mode. Trois bacs à fleurs deviennent par magie un "jardin florissant". Comme à la Maison Blanche chaque automne, la presse est invitée à photographier Michelle Obama et quelques chefs invités récolter quelques légumes qui ont poussé dans le petit potager créé là. "Il ne faut pas tricher, répond Alain Passard. Ou on a un jardin, ou on n'en a pas. Si c'est pour avoir trois rangs de ciboulette et un pied de romarin... Avoir un potager, c'est un choix. Il faut être sérieux. Le chef ne peut pas être en cuisine et dans le jardin. La question clé à poser est "Combien avez-vous de jardiniers?". Moi, j'en ai dix."

L'importance des saisons

Le potager peut être un outil de communication de choix, mais aussi d'enseignement. "Les gens peuvent visiter l'herbier, le potager et le verger. Parfois, je fais ramasser aux clients les oeufs, s'amuse Xavier Isabal. Je lâche tous les matins mes poules. Et quand je les appelle, elles arrivent comme une vague. Ce qui amuse beaucoup, notamment les enfants!" Même intérêt dans l'établissement d'Alain Passard. "Les gens qui viennent manger à L'Arpège me parlent beaucoup, à moi et à mon équipe, des saisons et des origines des produits. Ils sont très concernés. Moi, ce que j'aime, c'est leur faire comprendre qu'il y a des saisons et qu'il faut les respecter. La nature a écrit le plus beau livre de cuisine."

Certes, le client apprend, mais pas seulement. "Cela montre à la brigade que les herbes ne poussent pas dans une barquette, révèle Virginie Basselot. C'est intéressant de leur montrer comment c'est cultivé, la saisonnalité. Tout le monde ne connaît pas ça."

Les finances, le nerf de la guerre

Bien sûr, développer un potager de la taille de ceux d'Alain Passard nécessite un budget certain, notamment comparé à un achat direct à des maraîchers -comme Asafumi Yamashita- ou à des Amap spécialisées. "Mes potagers représentent 30.000 à 40.000 euros par mois. Les salaires, les chevaux [pour labourer], le matériel, le chauffeur qui vient tous les jours, la cellule de nettoyage des légumes... C'est de l'argent. A L'Arpège, cela représente entre 500 et 600 g de légumes par personne, soit 50 à 60 kg de livrés par jour. J'ai la chance d'avoir un établissement 3 étoiles,

complet tous les soirs, qui me permet d'utiliser mes légumes, cependant c'est énormément d'argent. Il faut avoir les reins solides. Il faut comprendre les risques."

L'espace, un souci de taille

Entretenir un potager nécessite des finances solides, mais surtout un espace suffisamment grand. Certains se contentent de bacs d'herbes, comme c'est le cas dans des établissements à New York (Crosby Street Hotel, Fairmont Hotels...) ou au Saint-James, à Paris. "Je n'ai pas la place pour plus, explique Virginie Basselot. Mais c'est déjà ça! Sans oublier les ruches..."

En savoir plus sur http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/avoir-son-potager-la-nouvelle-lubie-des-chefs_1606058.html#plePBz3xZdBQdlax.99