

Paul PAUVERT**Une étoile à Champtoceaux**

« *Les Jardins de la Forge* » ... son chef, étoilé au Michelin depuis 25 ans, de pure souche castrocelcienne et viscéralement attaché à Champtoceaux, vous y accueille à l'ombre des tours d'entrée de l'ancienne citadelle médiévale, il a bien voulu répondre à nos questions.

« *Les Jardins de la Forge* », toute une histoire : « Mon grand-père, Pierre PAUVERT, charron-forgeron créa à cet endroit même, une forge ».

Ma grand-mère créa dans la continuité de la forge un café à l'enseigne « Au bon muscadet ». Mon père, Marcel PAUVERT, continue jusqu'en 1968 l'activité de la forge. Ma mère, Olga PAUVERT, ne ferma « Au bon muscadet » qu'en 1988, pour une retraite bien méritée ».

Né le 25 juillet 1950 à Champtoceaux, à 14 ans Paul PAUVERT quitte le giron familial pour l'apprentissage et ne reviendra au pays qu'en 1980.

Entre temps : « J'ai fait mon apprentissage à Ancenis pendant 3 ans : j'ai passé 3 ans et demi au Café de la paix à Paris, entrecoupés par l'épisode du service militaire. J'ai répondu à l'appel du grand large pour passer d'abord : 1 an sur le paquebot *De Grasse* et ensuite une autre année sur *Le France*. De retour sur terre, je rentre comme chef de partie au *Frantel* à Nantes. Dans toutes les circonstances de mes différents postes, j'ai reçu une aide précieuse de mes parents ».

Depuis son retour à Champtoceaux, Paul PAUVERT ne se contente pas de « faire tourner » son restaurant sous l'enseigne d'abord de « *l'Auberge de la Forge* » puis « *Les Jardins de la Forge* », ce dernier étant couplé avec une résidence hôtelière.

Les podiums obtenus lors des plus prestigieux concours gastronomiques nationaux ou internationaux, il ne les compte plus ; les distinctions obtenues jalonnent sa carrière : jeune restaurateur de France en 1980, 1 étoile et 3 fourchettes rouges au Michelin, la référence, depuis 1984, soit 25 ans au plus haut niveau. Maître cuisinier de France en 1985, 2 étoiles au Bottin gourmand, membre de l'Académie culinaire de France, médaillé de bronze puis d'argent du tourisme, Chevalier de l'ordre du Mérite agricole.

Alors pourquoi tant d'ardeur ?

« Mon métier c'est ma passion, et se frotter aux autres c'est un gage de progrès. Et puis j'ai choisi de m'installer à Champtoceaux plutôt que de répondre aux sirènes de la capitale, parce que Champtoceaux c'est mon village, c'est ma vie. J'éprouve toujours un immense plaisir à situer Champtoceaux sur la carte entre Nantes et Angers pour répondre à ceux qui demandent où ça se niche ».

À propos de concours que pensez-vous de l'émission télé « Un dîner presque parfait » ?

« C'est une très bonne émission avec des préparations culinaires de grande valeur. Je suis resté jusqu'au bout de la finale et j'avais moi-même eu le coup de cœur pour le vainqueur. Cette nuit de la finale fut bien courte mais cela me rappelait trop mes souvenirs et émotions liés aux concours auxquels j'avais participé. Moi, qui maintenant participe à un certain nombre de concours comme jury, je me rends compte de la pression ressentie par les candidats ».

Paul PAUVERT a connu et connaît toujours les plus grands noms de la cuisine française, BOCUSE, REBUCHON.

Mais votre cuisine, comment la définissez-vous ?

« Ma cuisine, c'est une cuisine gastronomique. Je travaille avec des produits frais, 2 fois par semaine je me ravitaille au MIN de Nantes ou auprès des pêcheurs professionnels locaux pour les poissons que j'aime particulièrement préparer. Un menu, j'essaie de l'équilibrer en termes de diététique et de calories. En réalité, il ne s'agit pas de sortir de table le ventre « trop garni » à en être lourd ! Mais de sortir sans la faim bien sûr avec la sensation de bien-être ».

La diététique, j'essaie de la mettre en pratique en étant consultant pour l'entreprise Insudiet de Champtoceaux qui commercialise des produits diététique et équilibrés en France et à l'étranger. « Une fois par semaine, je me rends à l'entreprise pour y préparer des plats en relation avec ingénieurs, diététiciens et médecins. C'est un travail très intéressant ».

Sa passion le ramène aux fourneaux.

« Ma cuisine, de la préparation des mets au service, alliés aux meilleurs crus, c'est une alchimie de saveurs, d'arômes, de couleurs, d'harmonie. Avec la décoration des salles, elle est forcément le reflet de ma personnalité. J'aime aller voir au-delà de ma cuisine, me rendre en salle, appréhender l'ambiance du moment. Pour satisfaire mes clients, pour les inciter à revenir, pour en attirer d'autres, présenter un beau menu, réaliser une belle table, j'applique au mieux ma devise : **Prendre du plaisir à faire plaisir !** ».

Programme alléchant certes, mais au prix de quel travail en cuisine ? Au prix de quelle organisation ?

Qui ne s'est pas étonné un jour de toujours entendre parler du « Chef » et non du patron, « Je vais demander au Chef », « le chef va venir ... », même ses enfants l'appellent « le chef ».

« Même si mon affaire est familiale, Gaël, mon gendre assure la fonction de maître d'hôtel et Séverine, ma fille est chargée de l'accueil et de la réception. En cuisine, il ne faut pas 36 commandements, trois personnes à diriger, c'est donc le chef qui donne les ordres de préparer, de mettre en cuisson, d'envoyer ... Au moment du « coup de feu », tout doit être très hiérarchisé. Dans ma manière de travailler, j'essaie d'apporter le plus de rigueur possible. Il me faut de la maîtrise, beaucoup de concentration et parfois, il est vrai, je peux avoir du mal à être décontracté et j'évite d'être distrait. Pour tous les plats, du plus simple au plus compliqué, il faut s'appliquer, pour les réussir parfaitement c'est toujours difficile ! En tout cas je n'aime pas être dérangé quand je suis en cuisine ».

Bien sûr, vous permettez à des jeunes de démarrer dans le métier ; qu'attendez-vous d'eux ?

« Un jeune qui veut devenir cuisinier, il lui faut la passion. Il lui faut du courage, le métier est difficile et contraignant. Comme dans les autres professions, il doit montrer du sérieux et de la rigueur dans son travail. Au vu des horaires de travail, il lui sera bien difficile parfois de concilier travail et loisirs ».

« L'Auberge de la Forge » ou « les jardins de la Forge » avec sa résidence hôtelière ont vu passer des clients de prestige : artistes : Enrico MACIAS, Laurent VOULZY ; journalistes gastronomiques : Jean-Pierre COFFE, Jean-Luc PETITRENAUD, Pierre BONTE ; sportifs, politiques.

Le livre d'or de l'établissement est là pour en témoigner :

« Une des personnes les plus chaleureuses que j'ai reçue fut Lino VENTURA avec sa famille. Il m'a beaucoup marqué par sa simplicité et son humanité ». Au chapitre de ces rencontres prestigieuses, il faut ajouter les émissions TV comme « Télé-shopping » ou « TV gourmet » avec Joël REBUCHON, auxquelles P. PAUVERT a participé.

Chez soi, lors des fêtes familiales ou entre amis, qui n'a pas rêvé de préparer un menu, des plats, de présenter un dressage, apprendre à cuisiner, réussir une recette à la manière d'un grand chef ?

« J'en ai acquis le savoir-faire bien sûr à travers tous les postes que j'ai occupés, mais aussi à travers les livres ou revues spécialisées. Après je peux y apporter ma touche personnelle qui va modifier la recette de base ; je peux essayer « un truc » au « feeling » et ça devient une recette personnalisée. À la maison c'est possible d'en faire autant. »

Paul PAUVERT fut conseiller municipal à Champtoceaux : l'expérience lui a plu mais

« Ce fut bien difficile de concilier ce mandat d'élu avec mon métier. Je participais essentiellement à la commission Tourisme et j'y retrouvais là mon objectif de toujours : vouloir faire quelque chose pour Champtoceaux et le faire connaître. L'expérience m'a intéressé, mais ma déception fut parfois de voir que les gens ne comprenaient pas ma position d'élu pour Champtoceaux et non pour moi-même. »

Les heures de travail dans la restauration sont conséquentes, mais Paul PAUVERT essaie de trouver les heures de loisirs dont il a besoin.

« Tout d'abord j'essaie de consacrer du temps à ma famille. Je suis un amoureux de la nature « raisonnée », j'aime la chasse et la pêche en respectant les règles. Et puis faire une sortie sur la Loire en bateau ou même en canoë c'est un régal. Mais avant tout mon loisir préféré, depuis ma jeunesse, c'est l'équitation. J'ai réussi à convaincre mon gendre d'y adhérer et tous les deux sur nos chevaux nous ne manquons pas une occasion de balades le long des sentiers du bord de Loire. »

Alors l'avenir ?

« À ce jour, je pourrais être en retraite, mais la question n'est pas à l'ordre du jour. Ma passion professionnelle l'emporte toujours et me pousse à continuer. »

Avant de conclure, Paul PAUVERT, lui qui a toujours voulu revenir dans son village natal, a tenu à souligner encore une fois tout son attachement à Champtoceaux.

« Je me souviens toujours du café « *Au bon muscadet* » qui fut le 1^{er} siège du crédit agricole, qui marqua le début du PMU à Champptoceaux, qui fut le rendez-vous de tant de convivialité. Je n'oublierais jamais la fête pour le départ en retraite d'Olga ma mère. Participer à la vie castrocelcienne n'a pas été facile pour mes enfants, mais je remercie tous ceux et celles qui ont eu la compréhension pour les accueillir. Mon objectif et le répète, a toujours été de porter haut les couleurs de Champptoceaux. »

L'entretien ne pouvait se terminer sans trucs et recettes faciles à réaliser, les fêtes de fin d'année approchant ! **La mayonnaise commence à tourner, comment la rattraper ?**

« C'est simple, il faut ajouter un peu de vinaigre bouillant. »

Et maintenant c'est le beurre blanc qui lui aussi commence à virer de bord :

« Comme il était trop monté en température, une petite goutte d'eau froide sur le côté du récipient et le tour est joué ! Il faut comprendre que la discipline liée aux exigences du métier peut être perturbée par la vie familiale, au moment de monter le beurre blanc, voilà le téléphone qui sonne ! où ça frappe à la porte ! »

Les recettes choisies « Sandre de Loire à la mimosa d'huîtres » et « Poires pochées au Bonnezeaux et son sorbet » vous pourrez essayer de les tester ; et si vous ne savez à qui les faire déguster, pensez aux membres de la commission du Petit Rapporteur !

Interview réalisé par J.P MEUNIER et A. LEVOYER

SANDRE DE LOIRE À LA MIMOSA D'HUÎTRES

Pour 4 personnes

-1 sandre de 1,5kg

-24 huîtres creuses (garder 4 huîtres pour les pocher et les mettre en chemise sur le sandre)

-2 œufs

-1 cuillère à soupe de persil haché

-1 échalote

-1/4l de crème liquide

-1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou beurre

-4 feuilles d'épinard

Prendre le sandre, le lever en filet, enlever la peau, couper en 4 morceaux, le désarêter, les poêler à l'huile d'olive ou beurre.

La mimosa d'huîtres

Ouvrir les huîtres, les défaire de leurs coquilles et les hacher grossièrement. Faire durcir 2 œufs, hacher les jaunes et les blancs séparément. Faire suer au beurre une échalote hachée, y ajouter les huîtres concassées, cuire 1 mn, ensuite les jaunes d'œufs, bien remuer, puis les blancs d'œufs et une cuillerée de persil haché. Un tour de poivre du moulin. Passer le jus des huîtres et le faire réduire de 2/3, ajouter ¼ l de crème liquide, réduire à nouveau de moitié, un tour de poivre du moulin. Mettre la sauce mimosa d'huîtres dans le fond du plat et poser dessus les morceaux de sandre poêlés. On peut rajouter sur les morceaux de sandre une huître pochée dans son eau et mise en chemise avec une feuille d'épinard blanchi.

POIRES POCHÉES AU BONNEZEAUX ET SON SORBET

Pour 4 personnes

- 4 poires William
- 1 citron
- 100 gr de sucre
- 1 bouteille de Bonnezeaux

Préparation : 30 mn – cuisson : 20 mn

Vin conseillé : Coteaux du Layon – blanc – moelleux.

Éplucher les poires en laissant la queue, les citronner, les mettre à pocher avec la bouteille de Bonnezeaux et 100 gr de sucre environ 20 mn à couvert.

Évider les poires par-dessus. Faire le sorbet avec la moitié de la cuisson. Mettre l'autre moitié à réduire jusqu'à l'état sirupeux puis la laisser refroidir.

Garnir les poires avec le sorbet, les disposer dans l'assiette et napper avec le sirop. Servir bien frais.



