



Par
Jacques Ballarin



Côte de porc gascon grillée et légumes sautés à déguster à la Brasserie bordelaise

✱ MICHEL SARRAN ✱

le cuisinier moderne

Le Gersois de Toulouse aime les challenges. Dernier en date : la rénovation de la restauration en première classe dans le TGV Airbus à Toulouse et la Fédération nationale du bâtiment à Paris (les repas officiels), le groupe Elior (les cantines scolaires), la télévision (« Top Chef ») et, depuis le 1^{er} septembre, le TGV. Michel Sarran, l'enfant de Saint-Martin-d'Armagnac, dans le Gers, qui préfère « la culture tapas-rosé » de Toulouse aux « restes de culture anglo-saxonne » de Bordeaux, est sur plusieurs fronts. « Je suis curieux de la vie, ça me nourrit et me construit », confie-t-il. Ajoutant : « Je suis chanceux, je n'ai jamais eu de problème financier, je vais chercher la sérénité et la pérennité ailleurs. » Traduisez que la haute couture, le restaurant deux étoiles de Toulouse, se porte bien grâce aux activités annexes.

D'ici et d'ailleurs

« On doit être capable d'améliorer un sandwich, la restauration de masse est respectable si les chefs ont un rôle à jouer. » Michel Sarran est fier du « jambon-beurre » qui n'en est plus un, concocté pour la restauration première classe du TGV, associant le beurre à du friton de canard et à du fromage des Pyrénées. « Mon modèle est Michel Guérard, le premier à avoir apporté son savoir-faire et sa connaissance à l'industrie agroalimentaire », rappelle-t-il. Mais comment être hyperactif dans le prêt-à-porter et irréprochable dans la haute couture ? « Il faut savoir s'entourer et savoir déléguer. » Xavier Blancou, le chef, et Arnaud Ducroux, le directeur de salle, sont les piliers du restaurant de Toulouse.

Le terroir est certes le point de départ de sa cuisine, mais son cheminement est plus complexe, avec des accents d'ici et d'ailleurs. Prenez la soupe de foie gras tiède à l'huître de belon tartine de foie gras grillé à la feuille d'huître. Ce plat gourmand renvoie à sa rencontre avec Alain Ducasse et à l'influence et au souvenir de sa mère, Pierrette Sarran (la tartine de foie gras grillé). Prenez les haricots tarbais en mousse légère au vieux rhum et lait de coco marrons glacés, un dessert léger divinement parfumé, qui n'aurait jamais existé sans un voyage en Amérique latine. Et la raviole d'encornet à l'encre de seiche bouillon lait de coco et citron yuko (agrume japonais) est née dans l'excitation de « Top Chef ». Le menu Capitole le midi coûte 55 euros (vin et café compris), le menu Saveurs occitanes 100 euros, le menu Surprise 132 euros. Belle carte des vins avec des étiquettes inédites et confidentielles de vignerons régionaux.

Restaurant Michel Sarran, 21, boulevard Armand-Duportal, à Toulouse.
Tél. 05 61 12 32 32 - www.michel-sarran.com

» chon suspendu dans une chambre froide vitrée, au milieu de magnifiques pièces de viande rouge en maturation, sous l'œil attentif des clients. « Le bœuf est une viande qui se déguste rassise, c'est pourquoi je le reçois très frais puis le fais vieillir ici », poursuit le connaisseur.

D'un rouge foncé presque aussi vif que du jeune bœuf, persillée à souhait car plus fibreuse, la viande de porc noir gascon est visiblement très moelleuse. Tout en désossant la demi-bête d'une centaine de kilos, le chef imagine déjà la façon dont il va la cuisiner. « Avec des produits d'exception comme cela, il ne faut rien ajouter. Je vais désosser le jambon, le ficeler, le faire cuire au court-bouillon et ensuite le découper en grosses tranches épaisses. Puis un aller-retour à la plancha, avec des petits légumes de saison. Tout simplement. »

À la dégustation, une impression de redécouvrir la côte de porc ! La viande est subtile et délicate : une saveur rappelant celle de ses cousins espagnols mais avec une typicité affirmée, ce léger goût de noisette sans doute. Une viande rare que La Brasserie bordelaise proposera désormais deux fois par an.

SCA du Carpia Aude Planty – Petit Mayne, à Castillon-de-Castets (33). Tél. 06 82 01 97 61. audeplanty@lecarpia.com. (Produits vendus en caissette dans la limite des stocks disponibles).

La Brasserie bordelaise, 50, rue Saint-Rémi, à Bordeaux. Réservations au 05 57 87 11 91.