

Momento (La Libre Belgique)

14.05.2011

Circulation: 56808

306ead

Page: 14-15

843

Momento

Bras, la recherche de l'es

► Un respect profond des produits, une mise en œuvre précise et sans fioritures. Telle est la cuisine plus que jamais moderne et essentielle de Michel Bras, et désormais de son fils Sébastien.

Mise en bouche à Laguiole
Hubert Heyrendt et Laura Centrella

C'EST SUR UN PLATEAU DE L'AUBRAC AVEYRONNAIS, sur les hauteurs de Laguiole, dans un lieu habité par le silence et le vent, que les Bras invitent à la rencontre et au partage. Avec la nature tout d'abord, avec leur cuisine ensuite. Leur restaurant panoramique, un cube de verre idéalement intégré au paysage, offre une vue imprenable sur la beauté de la campagne environnante.

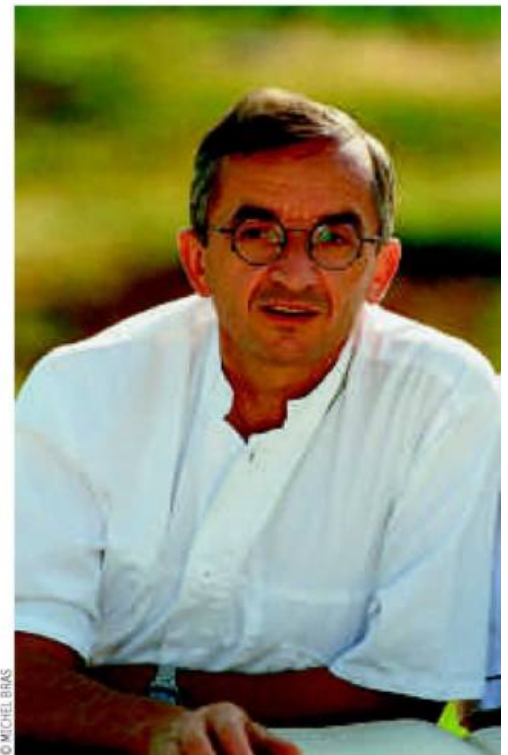
Un lieu, un terroir, qui sont la principale source d'inspiration de Michel Bras, qui travaille les plantes et fleurs sauvages locales, le formidable bœuf de l'Aubrac ou le Laguiole AOC, que l'on retrouve sur son excellent chariot de fromages ou, sous forme de tomme fraîche, dans l'aligot. C'est d'ailleurs toujours mémé

Bras, 92 ans, qui, lorsqu'elle est de passage dans le restaurant de son fils, continue de préparer cette spécialité locale avec maestria. Terroir toujours, les Bras ont créé leur propre ligne de couteaux Laguiole avec la manufacture de la "Forge de Laguiole" créée en 1987 pour faire renaître ce superbe couteau 3 pièces qu'on ne lâchera pas de tout le repas. Dans le respect de la tradition du pays.

Pourtant, si les Bras, désormais père et fils, mettent en exergue leur territoire aubracien, leur cuisine n'est pas pour autant sclérosée. Ouvert sur le monde, Michel Bras a toujours été un grand voyageur, parcourant les contrées, son appareil photo sous le bras, à la découverte des cultures gastronomiques les plus variées. Il a ainsi découvert ce *chir pira*, un lait confit d'Afghanistan, ou ce *sandesh bengali*, un snack à base de lait et de sucre, qui rejoignent sa passion pour les laitages et la fameuse peau de lait, qu'il utilise dans nombre de ses préparations.

Cet amour du voyage a conduit Michel Bras à ouvrir un second restaurant sur l'île d'Hokkaido au Japon, dans le Windsor Hotel Toya, où il passe une partie de l'année, durant la fermeture annuelle, durant cinq mois, de son restaurant du Suquet. A l'autre bout du monde, il propose quelques-unes de ses créations phares comme le gargouillou ou le coulant au chocolat. Tout en faisant la part belle aux produits locaux.

Créé par Michel Bras, il y a vingt-cinq ans, le gargouillou (*photo*), un plat qu'il aime à définir comme sa "symbiose avec la nature", mêle jeunes légumes, graines, herbes, fleurs et lait de poule à la noisette; en fait, une association libre de différentes formes, couleurs et goûts. Une vraie ode à la nature. Et Bras de rappeler qu'il a créé ses premiers menus constitués entièrement de légumes dès 1983, en utilisant plus de 300 variétés par saison. Des herbes, des fleurs et des légumes qu'il cultive lui-même où qu'il a appris à ramasser, depuis l'enfance, dans sa chère forêt. Sa cuisine, riche d'enseignements, ne fait jamais dans l'épate, se concentrant sur l'essentiel, avec un profond respect des produits. Comme aime à le dire Michel Bras: "Pour approcher le produit et le ménager, il faut savoir l'observer longuement dans un face-à-face qui confine à la méditation." Mais



© MICHEL BRAS
A 65 ans, Michel Bras n'a plus rien à prouver. En résulte une cuisine sobre qui va à l'essentiel...

la perfection réside aussi ici dans la justesse des cuissons et des assaisonnements.

Des éléments qui suffisent amplement à faire de "Bras" l'une des tables les plus influentes du moment. Elle figure ainsi en 30^e place du Top 50 des meilleurs restaurants du monde. Un classement qui ne mesure certainement pas les meilleurs restos, plutôt les plus cotés, les plus réputés dans la presse internationale. A l'image du numéro 1, le Danois René Redzepi, dont le "Noma" de Copenhague a détrôné le "El Bulli" du Catalan Ferran Adrià, qui fermera définitivement ses portes à la fin de l'année. C'est que la gastronomie a évolué. L'heure n'est plus aux délires scientifiques de la cuisine moléculaire mais à un retour au terroir. Ce n'est pas un hasard si Redzepi et Bras étaient deux des invités de marque du grand rendez-vous professionnel des Flemish Primitives en mars dernier à Ostende (cf. "Momento" du 19 mars).

Comme son homologue danois, Bras se base



Toutes ces herbes, fleurs et légumes, on les retrouve au restaurant, notamment dans un menu tout légumes.

sentiel

sur les produits qui l'entourent pour donner sa vision d'une cuisine véritablement moderne, ancrée dans le XXI^e siècle. Une cuisine en avance sur son temps, comme on a pu s'en rendre compte le week-end dernier lors de la 3^e édition du rendez-vous gastronomique bruxellois Culinaria². Le chef belge doublement étoilé Sang-Hoon Degeimbre de "L'air du temps" était ainsi accompagné de son jardinier Benoît Blairvacq.

Lequel avait créé pour l'occasion un mini-jardin d'herbes. Avec le SIIN (l'Institut scientifique pour une nutrition raisonnée), il prodiguait des conseils en matière de diversification alimentaire. Une préoccupation à la fois gastronomique et bien-être. Dans le même ordre d'idée, l'étoilée Arabelle Meirlean ("Li Cwerneu") proposait une salade végétarienne à base d'asperges et de fleurs.

Cet autodidacte qu'est Michel Bras, triplement

étoilé au Michelin depuis 1999, est l'un des précurseurs de cette nouvelle tendance culinaire. Mais pour cet amoureux de la nature, au-delà de tout effet de mode, il s'agit d'une préoccupation vitale. Aujourd'hui, à 65 ans, il passe tranquillement la main à son fils Sébastien. Qui, élevé à bonne école, suit les traces de son père pour continuer de faire de "Bras" un restaurant plus que jamais ancré dans son temps.

Plat fétiche de Michel Bras, le gargouillou mêle jeunes légumes, graines, herbes, fleurs et lait de poule à la noisette.

Son restaurant du Suquet, Michel Bras l'a voulu, comme sa cuisine, en symbiose avec la nature qui l'entoure.

