



GROS PLAN

BARS À VINS

Les 5
commandements



100 % TERROIR

ET SI ON FAISAIT
des pompes ?



BRIGADES

L'ODEVIE CÔTÉ COULISSES

Vite et bon !

ART DES METS

XAVIER BEAUDIMENT
Sur le moment!



XAVIER
BEAUDIMENT

Sur le moment !

LE 9 FÉVRIER DERNIER, UNE DEUXIÈME ÉTOILE A FLEURI DANS LE PRÉ DE XAVIER BEAUDIMENT. L'OCCASION DE RENCONTRER ENFIN CELUI QUI SE MÉFIE DE LA SUREXPOSITION MÉDIATIQUE DONT SOUFFRE LE MÉTIER. À 12 ANS, IL SUT QU'IL SERAIT CUISINIER MAIS NE SE VOYAIT PAS AINSI RÉCOMPENSÉ. RETOUR SUR LE MOMENT!

Xavier Beaudiment n'aime pas ce qui ment. « *Notre métier c'est la cuisine. L'important ce n'est pas de montrer mais d'aller chercher des goûts.* » Une quête de vérité qui trouve sa source dans l'enfance. « *À 11-12 ans, je me posais des questions existentielles. Jusqu'au jour où j'ai eu une révélation.* » Aucun aîné dans cette voie-là et cependant une volonté bien ancrée de devenir cuisinier, qui plus est étoilé. « *Mes parents ont été d'accord sur tout, sauf sur l'apprentissage. Ils ne voulaient pas que je sorte de l'école trop tôt et pensaient que j'avais besoin d'une palette plus générale qui me permette de comprendre mon métier. À 14 ans, mon père m'a fait rencontrer Jean-Yves Bath, chef étoilé qui était installé à Clermont, où se trouve aujourd'hui Apicius. Il avait 40 ans, une voix grave, le lieu était guindé, la cuisine immense... Il m'a tellement impressionné que j'ai dit: Oui, je veux ça!* »

UNE VOLONTÉ À TOUTE ÉPREUVE

Il se met aux études pour entrer au lycée hôtelier de Chamalières. « *À l'époque, on ne faisait pas de stage chez des étoilés. Entre la première et la terminale, j'ai réussi à imposer d'aller à Strasbourg chez Antoine Westerman, 3 étoiles au Michelin. Ils étaient 18 en cuisine, les meilleurs de France, et je rentrais dans cette équipe.* » Son esprit collectif n'est certainement pas étranger à sa pratique du hockey sur glace. Un sport qui exige d'être prêt à souffrir, par respect pour soi et surtout envers ses coéquipiers. « *Quand je suis parti, le chef m'a dit: Vous êtes fait pour ce métier!* » Intense, vif, constant dans ses efforts (autant de qualités requises sur la glace comme aux fourneaux), tout en préparant son BTH et BTS, Xavier passe un CAP et BEP en candidat libre. « *Je voulais savoir ce que je valais en tant qu'apprenti.* »

Ses diplômes acquis, il part pour Londres, chez Pascal Proyart, au One O One. « *J'y suis resté deux ans. On faisait une cuisine alors plus avancée qu'en France, visuelle et très technique, avec des émulsions, des siphons... Quand on démarre, c'est très excitant.* » Puis, parce qu'il est déserteur, l'Armée vient le chercher pour être cuisinier au ministère de la

Défense. Il envisage ensuite de partir au Japon et aux États-Unis, mais non sans avoir fait une belle table parisienne. « *J'ai passé deux ans et demi chez Alain Dutournier, 2 étoiles au Carré des Feuillants, place Vendôme, où j'ai terminé rôtiisseur.* » Puis, une fois ses entretiens validés par Charlie Trotter himself, il croit s'envoler pour le 3 étoiles de Chicago, mais le 11 septembre cloue au sol son rêve américain. Retour à Clermont où, dès 2002, débute l'aventure de L'Atelier. Un restaurant, brasserie, traiteur, boîte de nuit, installé place du 1^{er}-Mai. Des années de folie en guise d'entraînement avant le match de sa vie.

RETOUR AUX SOURCES

« *L'Atelier était devenu un gastro jean basket. J'avais acquis la crédibilité, le confort matériel, mais je n'étais pas heureux. Il me restait un rêve d'enfant à réaliser.* » Dans le feu de l'action, le joueur le plus efficace est celui qui prend les bonnes décisions. En 2009, Xavier Beaudiment s'engage à la suite de Bernard Andrieux. Le Pré était né! « *On ne peut pas savoir qui on est avant d'avoir fait. La cuisine est enracinée, même si l'on est déraciné. À Londres, sur la fin j'étais perdu. Chez Dutournier, c'était une cuisine des Landes, franche. Et ici?* » C'est alors qu'il rencontre Guy Lalière qui l'initie à la cueillette des plantes sauvages et lui ouvre les yeux. « *Je n'ai pas compris tout de suite. Mais une graine avait été plantée.* » Au printemps suivant, Xavier se réjouit de reconnaître l'achillée millefeuille, le plantain lancéolé, le lierre terrestre, l'égopode... et décide de se former durant trois ans auprès du botaniste, à raison de deux sorties par semaine.

« *Au départ, on mettait les herbes comme du cerfeuil sur une salade de tomates. Ça m'a questionné. Je me suis souvenu de Michel Bras durant ma 1^{re} année de BTS. On buvait ses paroles. Ce qu'il disait dépassait largement le cadre de la cuisine. Tout ce qui nous entoure a un impact.* » Parmi ses talents, celui d'assimiler rapidement les enseignements. « *Pendant un an, j'ai cherché à amener le goût de chaque plante dans un liquide. Je mettais des jus et des glaces partout. Puis, j'ai gardé ce que je trouvais intéressant et ajouté des plantes non texturées. Je les avais en tête, sectorisées par famille.* »





Grâce à cette palette, les couleurs du temps se reflètent dans l'assiette, le dehors au dedans. « *Par moments, on est dans le ton sur ton. Il faut affiner les produits d'hiver pour faire croire au printemps.* »

LE GOÛT DE L'IMPROVISATION

Quand il s'est lancé, Xavier avoue avoir construit une carte, comme tout le monde. Mais pour être au plus près de la nature, et aussi par goût du risque, il s'est lancé à corps perdu dans l'improvisation pure. « *Au premier service, on ne savait pas ce qu'on allait envoyer. Il m'arrivait de changer tout en dernière minute. Je ne m'interdisais rien. Du coup, j'ai fait des erreurs. Il faut se tromper pour progresser, pour comprendre par soi-même.* » Très vite repéré par le Michelin, qui le classe parmi les « Espoirs 1 étoile », sous la pression, il complexifie. Jusqu'au jour où il réalise qu'il propose une cuisine qu'il aime faire mais qu'il n'aime pas manger. « *Alors, je suis revenu aux fondamentaux. Des jambonnettes de canard avec des jus corsés, des écrasés de pommes de terre puissants... Puis, on a affiné et les plantes ont commencé à donner leur sens, une cohérence.* » La première étoile arrive en 2012, dans la douleur. « *Pendant deux ans et demi j'ai investi tout ce que j'avais.* » Un vrai tyran, pour les autres comme pour lui.

« *Aujourd'hui, on est calé à 90 %. Pour le reste, on voit sur le moment, car je pars du principe qu'il n'y a pas d'accord parfait. C'est une impro contrôlée. Après ce passage humainement très dur, j'ai compris que l'important pour Le Pré était qu'il y ait de la vie, des gens, de la rigolade, du partage!* » L'établissement fait peau neuve avec en point de mire: la sérénité. À peine terminé, la deuxième étoile est arrivée. « *Je pensais que c'était réservé aux autres. L'équipe est neuve, entre 20 et 23 ans. Aujourd'hui, notre leitmotiv, continuer notre progression, un détail après l'autre.* » Le Leader veille sans cesse au respect des valeurs et guide ses coéquipiers. « *Je ne veux pas que l'on change qui l'on est.* » Si l'on devait résumer Le Pré, ce serait: finesse, puissance, virtuosité et simplicité. Car en vérité, Xavier Beaudiment aime faire au mieux avec ce qui est!

→ CORINNE PRADIER

LA PENSÉE DE GUY LALIÈRE

« *Xavier s'est montré passionné par la découverte des plantes. Il applique les principes essentiels d'une cueillette raisonnée pour ne pas scier la branche sur laquelle nous sommes assis. Il a fait beaucoup d'essais, a goûté et découvert un univers foisonnant. Je suis ravi qu'il ait pu se démarquer par le grand travail qu'il accomplit avec les plantes sauvages. Et je suis fier de ma participation. Cette belle nature, cette flore si riche et souvent mieux préservée que dans d'autres régions, fait partie de notre patrimoine, au même titre que les fromages et autres produits typiques de notre terroir d'Auvergne.* »

MENU ATYPIQUE!

Pas de site internet. Au virtuel, le chef préfère la réalité! Le Pré est situé route de la Baraque, à Durtol. Pas de carte mais des menus selon l'humeur du chef qui réservent bien des surprises. Fermé le lundi, le mardi et le dimanche soir. Outre ses 38 couverts par service, Le Pré propose aussi cinq chambres d'hôtel.

LE PRINTEMPS PAR XAVIER BEAUDIMENT**ŒUF DE POULE, ASPERGES,
ACHE DES MONTAGNES**

4 œufs de poule → 4 asperges blanches → 200 g de bouillon de poule → 100 g de beurre

→ Herbes du moment → 2 citrons

Pocher les œufs dans de l'eau bouillante 4 minutes.

Éplucher les asperges et tailler des tronçons.

Les cuire 5 min dans de l'eau salée.

Tailler avec les chutes d'asperges une julienne que l'on gardera crue.

Réchauffer les asperges dans le bouillon et le beurre, ajouter l'ache et laisser infuser une minute.

Dresser l'œuf au milieu de l'assiette, puis les asperges cuites autour.

Ajouter la julienne crue et mixer le jus de cuisson avec le jus de citron.

Disposer les herbes et le zeste d'un citron.



LE BONHEUR DE L'INSTANT PAR XAVIER BEAUDIMENT

CLÉMENTINES

Sorbet clémentines : 400 g de clémentines → 200 g de sirop à 50 % →

1 zeste d'une clémentine

Mettre tous les ingrédients dans un bol Pacojet et surgeler.

Gelée clémentine : 250 g de jus → 4 g de gélatine

Tiédier le jus, incorporer la gélatine et faire prendre au frais.

Zestes de clémentines confites : 200 g d'eau →

200 g de sucre

Blanchir les zestes et les cuire 1h au sirop.

Blanc-manger : 250 g de yaourt →

100 g de crème → 100 g de blanc →

60 g de sucre → 15 g de gélatine

Tiédier la crème, incorporer la gélatine et verser sur le yaourt.

Faire une meringue et mélanger les deux masses.

Mouler dans un cadre et couper en cubes.

Crèmeux citron :

1 citron → 50 g de beurre

→ 3 œufs → 100 g de sucre

Faire bouillir le jus de citron et le beurre.

Ajouter les œufs blanchis avec le sucre et cuire comme une crème pâtissière.

Dressage

Présenter harmonieusement tous les aliments.

Ajouter de l'aneth et zester une clémentine à l'envoi.

