

Rendez-vous avec PIERRE CAILLET



Le bocage normand, sillonné de haies larges, de champs cultivés et de forêts, à travers lequel oscille une route sinueuse... Et sur le bord de cette route, une maison cossue aux briques rouges. Le Bec au Cauchois...

Une vie à construire

Il en fallait de l'audace et du courage pour reprendre à tout juste vingt-cinq ans cette maison tombée en désuétude tant dans son décor que dans sa cuisine. Une adresse devant laquelle on passait sans jamais s'arrêter, ou très rarement.

Un défi relevé avec brio par Pierre Caillet et son épouse Cécile : titre de Meilleur Ouvrier de France, étoilé au guide Michelin... Ils ont su redonner ses lettres de noblesse à cette auberge, posée dans ce coin de campagne cauchoise.

Un parcours sans faute

Chez Jean-Paul Jeunet à Arbois, le *Château de Coudrée* à Sciez près du Lac Léman, *Le bec fin* à Dole, le *Carrig Country House* en Irlande... Devant son parcours sans faute, nous sommes étonnés d'apprendre que la cuisine n'était qu'un second choix pour Pierre Caillet. Lui rêvait d'être menuisier.



Le Bec au Cauchois - Valmont

Mais à l'heure des choix, c'est vers la cuisine qu'il s'est tourné, y retrouvant des similitudes : le contact avec la matière, le toucher, faire vivre une matière entre ses mains, les odeurs, les textures...

À l'École du Touquet, son chemin croise un jour celui d'un Meilleur Ouvrier de France, il est comme « hypnotisé ». *« Je ne connaissais rien à la gastronomie. Tout ce que je savais, c'est que ce personnage-là avait un comportement, une sorte d'aura. Les autres personnes autour de lui l'abordaient d'une certaine façon. J'étais fasciné. »*

Dès lors, il aura deux buts : devenir Meilleur Ouvrier de France et obtenir une étoile au guide Michelin dans son propre restaurant. Ce sera chose faite, respectivement en 2011 et 2012.

Au Bec au Cauchois, une pluie de récompenses

Son esprit volontaire et sérieux lui vaut une pluie de récompenses, qui lui permettent d'asseoir sa passion et son savoir-faire.

Loin des premiers temps où les plats traditionnels composaient la carte, il impose désormais son style. Un style façonné par la créativité, l'improvisation et la réactivité face à la nature omniprésente.

Plus qu'un terroir, les produits font vibrer Pierre Caillet. Le chef leur a même dédié un potager attenant à l'auberge, avec près de 150 variétés de légumes, de fruits, de plantes aromatiques et de fleurs. *« C'est ludique et pédagogique pour les gens. Ils peuvent se promener et voir les noms des différentes variétés. Tout le monde n'a pas la chance de savoir comment poussent les légumes. »* Sa production, il l'associe avec des produits locaux sélectionnés scrupuleusement pour leur goût et leur fraîcheur.

Une créativité infatigable

Créativité débordante ou peur de se lasser et de lasser ses clients, Pierre Caillet change ses plats à une cadence soutenue. Il arrive que certains d'entre eux restent seulement quinze jours à la carte. *« Je travaille en fonction du potager et des petits producteurs ; il*

arrive qu'un produit ne soit pas en quantité suffisante sur toute une saison à cause des aléas climatiques. Alors on improvise... »

Et cela nécessite d'être toujours en quête d'inédit, de nouvelles associations de textures et de saveurs. La cuisine de Pierre Caillet est pour cela contemporaine, technique et démonstrative.

Pour les plus curieux, le chef invite les convives dans les cuisines à partager un moment à la Table du Chef. Le menu est le même qu'en salle, le petit plus est de voir Pierre Caillet et son équipe travailler. Qui n'a pas rêvé d'être aux premières loges pour observer les gestes des cuisiniers donnant naissance à un plat ? Et ainsi entrer un peu plus dans l'univers gourmand d'un chef...

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA
REPORTAGE PHOTOS : PASCAL LATTES
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN
ACCORDS VINS & METS : CÉCILE CAILLET