

DISCIPLE DE JOËL ROBUCHON

ÉRIC LECERF RAVIVE LA CUISINE FRANÇAISE

Formé aux bons enseignements d'un artisanat d'exigence et de passion, l'empreinte de ce grand cuisinier transparaît dans tous ses plats.

A une époque où la tendance incite à effacer le passé et à renier les maîtres, bienheureux ceux qui cultivent leurs racines et vénèrent leurs aînés. La grande cuisine française fut une vaste école d'apprentissage où l'on enseignait des principes et transmettait des valeurs. Ainsi le compagnonnage participe-t-il encore du renom de notre gastronomie en perpétuant, chaque fois qu'il le peut, une certaine idée du métier d'artisan cuisinier. Témoin de cet engagement professionnel orienté vers la rigueur et l'authenticité, Eric Lecerf a œuvré trente ans aux côtés de Joël Robuchon en partageant l'honneur d'embellir l'image de la France. C'est dans cet esprit que l'enfant de Montargis, dont le papa boucher allait chercher son bœuf en Puisaye, son veau dans le Gâtinais et son gibier en Sologne, est revenu sur ses terres d'origine pour s'installer à Orléans, là où les vieilles maisons à colombages de la cité johannique dominent les berges de la Loire. Son parcours et son talent auraient pu l'inciter à donner dans l'étoffe d'un étoilé *Michelin*, mais l'ouvrier des sens qu'il demeure au plus profond de son âme a préféré la simplicité d'une auberge en ville. Défi relevé avec succès par cette redéfinition de la brasserie, version bistronomique, mieux adaptée à l'attente d'une clientèle qui entend surtout se régaler sans se ruiner. La maison s'articule en deux niveaux, avec cuisine à l'étage, où s'active une équipe vêtue de noir animée par un chef qui veille à tout, mettant la main

à la pâte et aux fourneaux, pour s'assurer que les choses sont à son goût. Formé aux bons enseignements d'un artisanat d'exigence et de passion, Eric Lecerf poursuit la geste intégrée avec Joël Robuchon en se souciant du contenu de l'assiette plus que de sa couleur et des provenances plus que des convenances. L'exemplaire répertoire de fournisseurs sur lequel s'appuie ce patron à peine bougon, mais le cœur à l'écoute de ses clients, pour dresser un inventaire de toute beauté, dans le respect de la saison et du produit, explique bien des choses. Des classiques à la bonne franquette où les six escargots de Sologne en persillade côtoient l'œuf en meurette et sa ventrèche fumée ou l'œuf fermier au plat avec des lardons, des croûtons et des champignons du moment.

l'AMOUR DU TRAVAIL BIEN FAIT

Souvenir de jeunesse autant qu'exercice de style, Lecerf propose trois terrines magistrales où l'empreinte du grand cuisinier transparaît dans la présentation comme dans la préparation. Outre celle au foie gras et coteau du layon, académique, la terrine de veau aux foies blancs et pistaches bouleverse les pures fines gueules. Alléchante à l'œil, avec son camaïeu de rose pâle et vif quand la tranche est au jour, la plus sensationnelle reste la terrine de gibier de Sologne, dont la subtilité aromatique justifie à elle seule le voyage. Esprit brasserie oblige, le haddock de la maison J.-C. David, à Boulogne, nappé de beurre fondu et servi avec des pommes de



LES SENTEURS D'OUTRE-LOIRE s'exhalent dans le civet de lapin de garenne - à g. - et la terrine de gibier de Sologne - ci-contre - dont la subtilité aromatique justifie à elle seule le voyage vers la brasserie orléanaise d'Eric Lecerf.

parfums polis, pourvu que, par une cuisson bien ajustée, le préparateur ait respecté la délicatesse de sa chair. En bon disciple de Robuchon, maître Lecerf, car il en est un, excelle à élaborer l'onctueuse et captivante liaison dans laquelle le conil solognot achèvera sa romance. Ici, le mot « succulence » prend une dimension culturelle, et la cuisine française regagne des lettres de noblesse perdues au champ du déshonneur gastro-médiatique semé par *Gault-Millau* et fauché par *Michelin*. Quand on a goûté à ce civet-là, les toqués de la modernité néomoléculaire passent pour des

terre grenailles, est l'une des perles de la carte. Parce qu'il n'a rien d'autre à démontrer que la maîtrise de son art, par amour du travail bien fait, qui vaut bien davantage que toutes les notes de tous les guides, Eric Lecerf concocte sa volaille au vin jaune et aux morilles avec la même exigence qu'une mère Brazier et monte la béarnaise de son entrecôte charolaise avec la précision d'un saucier du Maxim's d'autrefois. Le grand Escoffier ne renierait pas sa bouchée à la reine avec ris de veau, crêtes et rognons de coq, ni Fernand Point sa joute de bœuf en daube.

Et puis il y a cette Sologne voisine, dont les senteurs d'outre-Loire placent sur l'appétit local, et qui dispense les délices de son terroir en nous rappelant de jolis passages de *Rabotiot* ou du *Grand Meaulne*.

C'est en dégustant le civet de lapin de garenne que le paysage dans lequel a couru l'animal se profile le mieux à l'horizon des papilles. Différent du roi lièvre, si intense au palais, si puissant aux narines, le prince lapin, lui, s'il s'est nourri de la flore sauvage entourant son terrier, offre une saveur gracieuse et des

ICI, LE MOT "SUCCULENCE" PREND UNE DIMENSION CULTURELLE ET LA CUISINE FRANÇAISE REGAGNE DES LETTRES DE NOBLESSE.

toquards finis. Le garenne étant volage, il convient de s'assurer que le mets est au menu ce jour-là tout en pensant aux flacons dont le chef garni sa cave pour donner la réplique adéquate à ce civet qui fleure si bon la patrie du goût juste. Chinon, morgon, crozes-hermitage, saint-émilion, les crus ne manquent pas pour bénir ce mariage antifast-food. Il n'est rien de plus convaincant pour combattre efficacement la malbouffe. Eric, Eric, va-t'en régaler Orléans et buter les burgers hors de France. ■

Brasserie Eric Lecerf, 12, rue des Halles, 45000 Orléans. Tél. : 02 38 54 20 00. Plat du jour à 13,50 €. Formule déjeuner à 19,50 €. Menu à l'ardoise 25 €. Au dîner, menu retour du marché à 35 €. Carte 50/60 €. Pour son civet de lapin de garenne à l'ancienne : 29 € (sur commande).