

Le Bec en Cauchois

Pierre Caillet :

« Surprendre sans provoquer. »

2017 ! Dix ans que Pierre Caillet s'est installé dans son auberge du Bec en Cauchois. Etoilée en 2012, plus qu'un restaurant Le Bec en Cauchois est l'univers de ce chef MOF 2011 qui sait aussi cultiver ses jardins, passionné des végétaux, après avoir grandi à l'ombre de Jean-Marc Mompach, Jean-Paul Jeunet, Romuald Fassenet.

Au premier regard le jardin s'impose, patchwork de petits carrés ourlés de pierres ou bordés de rondins. Lavande Edelweiss, ciboule de Chine, violette de mars.... Des plantes aromatiques à foison voisinent avec plus de deux cents variétés de végétaux à contempler lors d'un parcours initiatique avant de les déguster : radis violet de Gournay, courge galeuse d'Eysines, pomme de terre Bleue d'Artois ou rouge des Flandres.... Raretés parmi tant d'autres qu'il cuisine les assemblant parfois en damier, en arlequin, jouant sur leurs couleurs. L'homme qui fait son beurre demi-sel aux pommes-chez lui le fait-maison n'es pas un vain mot !- est un esthète au fil des saisons. Qui n'a jamais songé à s'installer dans la capitale :

« J'aime Paris, bien sûr où mes activités m'appellent régulièrement. Si je suis content de m'y rendre, je le suis encore plus d'en revenir! »

...Retrouver sa campagne normande et son restaurant proche de Valmont en Seine Maritime. Là

où avec la complicité d'Aurélie Chardin, il met en scène ses jardins, élargissant sans cesse sa palette de végétaux qui viendront enrichir au plus juste ses créations tant en goût qu'en texture. La fibre... végétale ! Qui aurait pu dire qu'il l'aurait un jour, lui l'ainé d'une famille de sept enfants, né le 10 avril 1981, sur qui son père compte beaucoup pour désherber les rangs d'oignons, éclaircir les carottes dans le jardin XXL de leur maison du petit village de la Fonderie dans l'Eure? :

« Dans ma jeunesse, je n'ai pas souvenir d'avoir mangé d'autres légumes que ceux de notre jardin où je devais, au même titre que le reste de la fraterie, aider mon père ! L'été, il y avait les « Corvées » de conserves : haricots, courgettes, confitures, Et puis y'avait des poules, des oies, des dindes et même des chèvres ! »

Jean-Marc Mompach.

Tout en étant préposé au jardin, c'est un bon élève. Mais brevet obtenu à quatorze ans, il souhaite devenir menuisier. Tant attiré par les matières nobles que par la belle expérience du Compagnonnage. Quand un menuisier lui annonce qu'outre le bois, il travaillera aussi l'aluminium et le PVC.

Fermez le ban ! Consterné, il se retourne vers le métier de cuisinier, une idée, comme ça, pour avoir toujours aimé figoler les plats de sa mère, cuisinière émérite.

Son père l'adresse alors à un de ses amis, chef du Château de la Râpée (27), avec mission de lui faire comprendre la dureté du métier durant son stage d'initiation. Peine perdue ! Aussitôt en cuisine, il se casse la jambe, glissant sur une marche.

Délivré de son plâtre, il entre au lycée hôtelier du Touquet où il obtiendra son C.A.P, B.E.P puis B.T.H et B.T.S option B en 2001.

Mais pour l'heure, devant les monceaux de moules qu'il gratte en stage à ' La Taverne Royale' du Touquet, il doute de sa vocation devant un chef qui lui intime l'ordre « **de se brûler les pattes pour que le client mange chaud !** ». Son père tranchera : « ... **maintenant que la mallette à couteaux est achetée, pas question de dételer !** » Mais son moral vacille à son premier T.P, n'obtenant pas la moyenne, à un point près:

INTER : « Je te met la moyenne, mais ne me le fais pas regretter !

«M'effondrant en larmes, mon prof m'a dit ' Je te mets la moyenne, mais ne me le fait pas regretter » C'était Jean- Marc Mompach, mon père spirituel. »

En attendant que Jean-Marc Mompach-qu'il retrouvera comme prof en B.T.S -confirme de sa plume cette très belle anecdote dans ' Pierre Caillet, la Normandie d'un homme de goût' paru chez Glénat en 2016, il lui reste beaucoup de chemin à faire.

A commencer par un stage au Domaine du Pavillon de Joinville à Eu (27). Relais de chasse de Louis Philippe où le stagiaire découvre pour la première fois que pigeon, langoustine, foie gras, ça existe. Et étape faisant office de palier de décompression avant d'intégrer le Chiquito au poste de demi chef de partie.

Un ancien bar tabac de Méry-sur-Oise (95) devenu table étoilée et courue pour la belle cuisine à quatre mains des Mihura père et fils :

« Un travail dur, mais très enrichissant, découvrant les plus beaux produits, ris de veau, énormes turbots, auprès de M. Mihura père ‘ la rigueur’, avec ses employés comme avec son fils Alain, à la veille de lui confier les rênes. »

Puis il abandonne la queue de la poêle pour le nœud papillon, quatre mois en stage de salle au Roussil-hôtel le Lido à Argelès- sur-Mer. Au lendemain de cette courte immersion en salle -métier de sa future épouse Cécile rencontrée au lycée hôtelier du Touquet et qui lui donnera deux filles Eireen (9 ½ ans) et Eanna (6 ans ½) -, retour au Chiquito, après un stage à Leinsweiler en Allemagne à l'hôtel Restaurant Rebmann, gastro teuton de bonne réputation. Mais rien à voir avec la cuisine racée d'Alain Mihura, avec qui il noue des liens tenus d'amitié :

« Après des services d'enfer, on sortait dehors et puis on s'asseyait pour regarder le vol des hirondelles ».

Jean-Paul Jeunet.

Puis autre communion, mais celle-là avec la cuisine des femmes. Celle ancestrale, dans ses goûts et dans ses gestes de la cuisine marocaine au palace Royal Mansour Méridien à Casablanca. Un stage qui, mine de rien, va laisser d'odorantes traces dans l'ADN de son parcours :

«J'ai découvert les épices, la culture du geste et de la transmission orale venus de la nuit des temps. Je notais tout et refaisais les recettes dans mon coin.»

De l'authenticité il passe à la nature, à la faveur d'un stage de quatre mois de 1^{ère} B.TS, qui va donner une nouvelle dimension à sa perception de la cuisine. Chez Jean-Paul Jeunet ; le chef franc-comtois d'Arbois dont l'environnement naturel son ' biotope', constitue les bases de sa cuisine couronnée de deux étoiles dès 1996. Cette démarche consistant à rattacher les plus beaux produits de la gastronomie au lien régional va séduire d'emblée Pierre qui voit là les ferments de sa signature :

INTER : «Une cuisine liée à l'environnement. »

«Le déclic de la nature environnante dans l'assiette, je le dois à M. Jean-Paul Jeunet. M'est alors apparu comme une évidence que la base de ma cuisine serait liée à mon environnement. »

Le maître de la rusticité magnifiée sachant mieux que quiconque habiller du voile de la légèreté les saveurs paysannes d'autrefois est flanqué d'un brillant second: Romuald Fassenet.

Romuald Fassenet.

Après Jean-Marc Mompach et Jean-Paul Jeunet, il sera le troisième homme de son parcours lui communiquant sa passion des concours.

Au lendemain de cette parenthèse fructueuse qui les prédestinent à se retrouver, Pierre passe six mois au poste de chef de partie dans la brigade du moyenâgeux et splendide Château de Coudrée alors dirigée par Philippe Ziegler. Qu'il quitte pour retrouver plus modeste enseigne jurassienne. Celle dans laquelle vient d'aménager Romuald : Le Bec Fin à Dôle. L'aventure commencée en janvier 2002, s'achèvera fin 2004. Imprégné de la cuisine de Jeunet, Romuald peaufine sa goûteuse cuisine personnalisée, couronnée d'une étoile en 2006 (aujourd'hui le Château du Mont-Joly* à Sampans/39). Et se félicite d'avoir Pierre à ses côtés:

INTER : « Le souci de toujours se remettre en question ! »

« Ce qui m'a tout de suite séduit chez Pierre, c'est son état d'esprit, son acharnement au travail, son souci de toujours se remettre en question. Quant à Jean-Paul Jeunet, au delà de son talent culinaire, il m'a communiqué l'envie de créer ma propre affaire. Ce qu'à mon tour j'ai transmis à Pierre. Nous avons beaucoup de points communs : une famille, deux filles, une entreprise, une étoile et le titre de MOF »

Pierre et Cécile se marient en 2004, même année où Romuald obtient son titre de MOF. Il a donc

sa...responsabilité dans la passion que Pierre va vivre avec les concours de 2003 (3^{ème} prix du Trophée régional ‘ André Jeunet’) à 2011, MOF!

Le Bec en Cauchois.

2005. Le couple choisit de s'exiler en Irlande pour maîtriser l'anglais. Ils posent d'abord leur sac à la brasserie ‘Derg Inn’. Second, il y finit chef. Puis au restaurant gastronomique ‘Carrig Country House’ sur le très touristique Ring of Kerry. Engagé second il est nommé chef le lendemain, nécessité faisant loi. Et finalement ses choux gras :

«Je me suis amusé à faire un éventail d’amuse-bouche, ce qui a tellement plus au patron qu’il a exigé que j’en propose tous les jours ; mais différents! Plutôt que de me fâcher, j’ai préféré voir le bon côté des choses. Faire des milliers d’essais en un an, dont cent pains ! ».

Quand des raisons familiales les contraignent à regagner la France. En quête d'un poste de second, il envoie soixante-dix CV aux étoilés. En vain ! L'occasion fera alors le larron : ‘Au Bec en Cauchois’, auberge de Valmont apparue dans le guide Michelin en 1994, avec une puis deux fourchettes, est à céder. Plutôt que second chez les autres, il sera chef chez lui !

Début 2007. Débarqué à Cherbourg le couple file directement prendre possession des lieux. Et retrousser les manches pour remettre d'aplomb et avec les moyens du bord cette auberge si bien cachée au fin fond de la campagne normande. Quand un an plus tard, en 2008, le Michelin la

couronne d'un Bib gourmand pour son menu à 17 €, tout en soulignant 'sa cuisine actuelle de produits locaux'. Voilà qui donne du baume au cœur du chef qui gâche du plâtre et jardine quand il ne cuisine pas.

MOF.

L'admirateur de Jean-Paul Jeunet s'intéresse à la perma-culture. Parmi les nombreuses définitions du mot, la plus simple : « produire des aliments sains en respectant les cycles de la terre des saisons dans un lieu, chaque lieu, chaque province ne devant s'attacher à travailler que ce qu'elle possède ». Il deviendra également membre de 'Génération Cuisines& Cultures', tout en étant toujours dévoré par la passion des concours.

Il en est d'ailleurs à son dixième en cette année 2009, concourant pour le Trophée International de la Toque d'Or . S'il le remporte, chiche ! Il tentera le MOF dans la foulée. Ce qui sera le cas :

INTER : « Je ne croyais pas à la victoire ! »

«Voir Romuald remporter le MOF, alors qu'il s'entraînait tout seul, m'avait conforté dans l'idée que le plus prestigieux des concours n'était pas inaccessible ! Et Jean-Marc Mompach a fait le reste, veillant à ce que ma détermination demeure intacte. Avant de me coacher. Un sacré boulot. Même en finale je ne croyais toujours pas à ma bonne étoile ! »

Pour l'anecdote, il y avait de quoi ! Lorsqu'il arrive à son poste, son fourneau est à moitié démonté par deux techniciens qui lui disent « de ne surtout pas s'inquiéter ! ». Remonté à temps, le feu sacré fera le reste. ...

L'étoile.

Un an plus tard, en 2012, c'est l'étoile récompensant notamment son 'cubisme de foie gras confit aux pommes'. Création qui caractérise aussi sa signature comme son jeu savant sur les textures et les goûts. Mais toujours sur le fil de la raison. « Surprendre sans provoquer ». 'Art et magie de la cuisine' ...titre de l'émission de Raymond Oliver, qui lui va comme un gant: « Est-ce un dessert ou est-ce un plat?... » Chez lui l'habit ne fait pas toujours le moine ...

Tournures malicieuses séduisant la clientèle attablée dans les salles lumineuses où le contemporain se mêle aux poutres, chevillant le regard au passé. Comme arpenter le jardin aromatique conduit aux voyages, plus septentrionaux mais aussi lointains que ceux des Terre-Neuves jadis amarrées à quai dans le proche port de Fécamp. Même ressenti à la lecture des menus dont deux déclinés en 'Calville' ('Impératrice des desserts'... versifié par le poète Chapelain... « Une pomme fort belle qu'en langage fruitier de Calville on appelle...' A 67 € (La grande Calville) 48, 50 € (La petite Calville) enserrés entre les menus Tentation (88 €) et la 'Reinette de

caux' à 35 € . Tout en faisant la part belle aux producteurs régionaux (vingt-cinq noms cités !)

A bonne école.

Tel est l'univers en autarcie de Pierre, qu'il partage avec son équipe. Son épouse Cécile qui dirige la salle assistée de Fanny Rougeole, Nadège Bellache et Charlotte Chéret. Pour proposer ses plats-phares, comme 'les fuseaux culinaires et violets de Rennes' (beignets de saint- jacques et topinambours confits , cappuccino de peaux torréfiées et bouillon de bardes) avec la complicité de son équipe aux fourneaux : son second, Titouan Foucault, ses deux chefs de partie, Koto Kobayashi et Harold Petit et sa chef pâtissière Marion Gallé.

Au total dix personnes pour quarante cinq couverts avec un ticket moyen de 90 €. Restent les couverts dressés (à guichets fermés) aux premières loges ; c'est-à-dire devant les fourneaux pour voir le chef à l'oeuvre. Quant à percer ses secrets et tours de mains, il suffit d'assister à ses cours, car l'homme est plus que jamais formateur, alors qu'il fête le dixième anniversaire de son installation en Seine-Maritime.